

Lundi

Chou rouge aux
raisins secs et
vinaigrette

Rôti de porc LR sauce
moutarde

Riz

Yaourt aromatisé

Gouter

Brioche tranchée

Mardi

Farfalles

Sauce ratatouille, pois
chiches, féta et
emmental

Fromage frais

Fruit bio

Gouter

Coeur de lait

Mercredi

Rôti de dinde sauce
suprême

Brocolis vapeur

Yaourt nature au sucre
de canne bio

Banane

Gouter

Gâteau au fromage
blanc

Jeudi

Velouté de carottes

Sauté de boeuf bio
sauce forestière

Semoule bio

Saint-Paulin bio

Gouter

Cookies

Vendredi

Salade coleslaw

Filet de colin sauce
aux agrumes

Poêlée paysanne
(Pommes de terre,
brocolis, carottes, haricots verts
et champignons)

Beignet à la framboise

Gouter

Goûter spécial

- Les crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pomelos, melons, pastèque) sont élaborés à partir de légumes frais.
- Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du GEMRCN.



LR: label rouge



Produit laitier



Fruits et légumes crus



Fruits et légumes cuits



Viande, poisson



Féculents



Produits sucrés

Lundi

Chou blanc bio
vinaigrette échalote
et ciboulette

Sauté de veau LR
sauce marengo

Coquillettes bio

Liégeois au chocolat
bio

Gouter

Petit brun vanille

Mardi

Jambon braisé sauce
estragon

Lentilles HVE

Savaron bio

Poire

Gouter

Gâteau breton (La
mère poularde)

Mercredi

Aiguillettes de poulet
sauce basquaise

Brunoise de légumes
ail persil

Petit fromage blanc
nature sucré

Fruit bio

Gouter

Gauffres fourées

Jeudi

Riz

Sauce crème de
courgette aux petits
pois

Milanette

Orange

Gouter

Tentazione

Vendredi

Céleri vinaigrette au
miel

Filet de colin meunière

Carottes CE2
rondelles

Yaourt nature au sucre
de canne bio

Gouter

Spritz

- Les crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pomelos, melons, pastèque) sont élaborés à partir de légumes frais.
- Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du GEMRCN.



LR: label rouge



Produit laitier



Fruits et légumes crus



Fruits et légumes cuits



Viande, poisson



Féculents



Produits sucrés

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Carottes râpées bio au vinaigre balsamique

Filet de hoki sauce aneth

Steak haché de boeuf (VBF) sauce échalote

Radis rémoulade

Chou blanc et dés d'emmental vinaigrette

Filet de poulet sauce maroilles

Ratatouille

Carottes rondelles CE2 vapeur

Tajine poulet aux fruits secs

Croustillant au cheddar

Brocolis bio persillés

Camembert

Petit fromage blanc nature et sucre

Semoule

Coudes

Dessert lacté saveur chocolat

Fruit bio

Donuts au chocolat

Emmental bio

Yaourt nature au sucre de canne bio

Gouter

Gouter

Gouter

Gouter

Gouter

Palmiers


Tablette d'honneur chocolat au lait

Gauffres







Goûter crok vanille

Crêpes nature

- Les crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pomelos, melons, pastèque) sont élaborés à partir de légumes frais.
- Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du GEMRCN.

 CE2 : certification environnemental Niveau 2



-  Produit laitier
-  Viande, poisson
-  Fruits et légumes crus
-  Féculents
-  Fruits et légumes cuits
-  Produits sucrés

Lundi

Céleri rémoulade

Sauté de boeuf LR
sauce caramel

Boulgour

Mousse au chocolat
bio

Gouter

Barquette lu chocolat

Mardi

Carottes râpées bio et
vinaigrette

Omelette bio

Epinards bio à la
crème

Yaourt aromatisé
vanille bio

Gouter

Petit beurre

Mercredi

Rôti de porc sauce
oignon

Purée de pommes
de terre

Fromage fondu

Kiwi

Gouter

Tablette d'honneur
chocolat blanc

Jeudi

Radis et beurre

Saucisson à l'ail et
saucisse de Toulouse

Cassoulet

Yaourt nature sucré

Gouter

Sabli choc

Vendredi

Pavé de colin mariné
huile d'olive et citron
vert

Duo de carottes

Saint-Nectaire AOP

Poire

Gouter







Finition goûter

- Les crudités (carottes, tomates, concombres, choux, céleris, radis, courgettes, pomelos, melons, pastèque) sont élaborés à partir de légumes frais.
- Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du GEMRCN.



LR : Label Rouge



-  Produit laitier
-  Viande, poisson
-  Fruits et légumes crus
-  Féculents
-  Fruits et légumes cuits
-  Produits sucrés