



# Menus - 5 COMPOS SCOLAIRE ET ALSH



Semaine du

7 janvier 2019

au

11 janvier 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte BIO <i>vinaigrette traditionnelle</i> (huile d'olive, huile de colza, vinaigre, moutarde)	 Potage potiron local maison	Chou rouge méditerranéen (mayonnaise, huile d'olive, ail, basilic) Crèmeux frais (radis, saint moret, fromage blanc, échalote, ail)	<b>Epiphanie</b> Batonnets de carottes et sauce fromage blanc ciboulette	
	Hachis Parmentier VBF (BCEUF)  * Brandade de morue	Saucisse fumée (PORC) * Pavé du fromager	Emincé de dinde à la mexicaine  * Galette tex mex (galette de blé, haricots rouges, maïs, poivrons)	Colin poêlé et citron	Rôti de bœuf RAV et jus  * Filet de merlu sauce waterzoï
		  Lentilles BIO LOCALES cuisinées	Boulgour Pêle mêle de légumes à la provençale	Haricots verts extra fins ciboulette	Brocolis persillés Pommes de terre vapeur
	Petit suisse nature sucré Petit suisse aux fruits	Fromage fondu président P'tit moulé ail et fines herbes	Brie Bûchette mi-chèvre	Tomme noire	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré
	Ananas au sirop Pêche au sirop	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Flan à la vanille Crème dessert chocolat	Galette des rois	Fruit de saison BIO
<b>GOUTER</b>	Baguette et beurre plaquette et confiture d'abricot pot Sirop fraise	Jus de pomme litre Barre bretonne Yaourt nature sucré	Banane Corn Flakes Lait en litre	Baguette beurre plaquette et miel Sirop grenadine	Coupelle de compote de pomme Fourrandise chocolat Briquette de lait nature

\* substitution repas sans viande



Viandes Label Rouge  
Bovin Race à viande



recette Ducasse Conseil



Plats préférés des enfants



Innovation culinaire



Produit issu de l'agriculture biologique



Produits locaux





# Menus - 5 COMPOS SCOLAIRE ET ALSH









Semaine du

14 janvier 2019

au

18 janvier 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade coleslaw Pomelos et sucre	Saucisson à l'ail *Rillettes de thon cuisinées	 Potage de légumes Locaux maison	Salade de mâche et betterave Carottes râpées maison vinaigrette du terroir (huile d'olive, vinaigre balsamique, moutarde à l'ancienne)
	Omelette nature	Carbonara à la dinde * Carbonara au thon	Rôti d'agneau farci sauce chasseur * Filet de limande sauce safranée	Steak hâché de bœuf VBF et jus * Pané blé pois à l'italienne	 Colin pané et citron
	Purée de carotte et patate douce	Macaronis BIO 	Epinards à la crème Riz créole	Pommes rissolées	Petits pois extra fins saveur du jardin (tomate, ciboulette, échalote)
	Carré de l'est BIO 	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Edam Fournols	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature sucré	Saint paulin Mimolette
	 Fruit de saison local	Coupelle de compote de pomme Coupelle de compote pomme fraise	Fruit de saison	Fruit de saison	Moëlleux chocolat
<b>GOUTER</b>	Jus d'orange litre Baguette et tablette chocolat au lait	Jus de pomme Baguette Cotentin	Sirop citron Mini roulé choco Petit suisse nature sucré	 Coupelle de compote de pomme Fourrandise citron Lait nature	Banane Gouter fourré au chocolat Briquette de lait nature

\* substitution repas sans viande



Viandes  
Label Rouge



Bovin Race à viande



Plats préférés  
des enfants



recette Ducasse Conseil



Innovation  
culinaire



Produit issu de  
l'agriculture biologique



Produits locaux





# Menus - 5 COMPOS SCOLAIRE ET ALSH



Semaine du

**21 janvier 2019**

au

**25 janvier 2019**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Céleri rémoulade Concombre rondelles <i>vinaigrette au basilic</i>	 Potage potiron local	Endives et pommes Trio crudités <i>vinaigrette au miel</i>	 Carottes râpées bio locales <i>vinaigrette à la ciboulette</i> 	Roulé au fromage Crêpe jambon fromage
	Boulettes d'agneau sauce curry * Filet de merlu sauce curry	Œuf dur sauce nantua	Carré de porc fumé à la sauge * Tarte au fromage	Cordon bleu (DINDE) * Croq veggio tomate	Rôti de bœuf et jus *Fiet de limande lombarde
	Jrdinière de légumes saveur antillaise Boulgour	Riz créole	Piperade Blé BIO 	Poêlée de légumes et haricots plats	Dés de courgettes béchamel
	Petit suisse nature sucré Petit suisse aux fruits	Carré de l'est Coulommiers	Gouda Montboissier	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	P'tit moulé nature Fromy
	Cocktail de fruits au sirop Abricots au sirop	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Mousse au chocolat au lait Liégeois vanille	Donuts Beignet à la framboise	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2
<b>GOUTER</b>	Poire ronde Madeleine Lait nature	Sirop fraise Gaufre fantasia Petit suisse nature sucré	Clémentine Frosties Lait nature	Jus d'orange Baguette Cotentin	Briquette de jus de pomme Fourrandise fraise Fromage blanc nature sucré

\* substitution repas sans viande



Viandes  
Label Rouge  
Bovin Race à viande



recette Ducasse Conseil



Plats préférés des enfants



Innovation culinaire



Produit issu de l'agriculture biologique



Produits locaux





# Menus - 5 COMPOS SCOLAIRE ET ALSH











Semaine du

28 janvier 2019


au


1 février 2019


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Laitue iceberg Salade de tomate <i>vinaigrette aux fruits rouges</i>	Pâté de campagne et cornichons  *Œuf dur mayonnaise	  Potage Poireaux BIO LOCAL pomme de terre cuisiné	<b>Chandeleur</b> Carottes tricolores BIO LOCAL ES <i>vinaigrette à la ciboulette</i>  
	Merguez douce au jus (AGNEAU et BŒUF)  * Cubes de saumon sauce citron	Façon tartiflette aux lardons (PORC)  * Gratin campagnard	Sauté de bœuf sauce tajine  * Médaillon de merlu sauce quatre épices	Viande hâchée de bœuf à la romagnola  * sauce végétale à l'italienne (oignon, poivron, lentilles, olives, tomates, herbes de Provence)	Aiguillettes de colin meunière
	Duo de riz et brunoise de légumes		légumes couscous façon tajine  Semoule	Tortis	Poêlée béarnaise 
	Gouda BIO 	Petit suisse aux fruits  Petit suisse nature sucré	Fromage blanc nature sucré  Fromage blanc aux fruits	Camembert  Brie	P'tit Louis  Fromage fondu président
	Fruit local 	Coupelle de compote de pomme  Coupelle de compote pomme banane	Ananas frais et sauce fraise	Fruit de saison 1  Fruit de saison 2	Crêpe Chandeleur
<b>GOUTER</b>	Sirop fraise  Brioche  Yaourt nature sucré	Jus d'orange  Baguette  P'tit moulé nature	Baguette  Beurre plaquette et miel pot  Lait nature	Sirop citron  Baguette  et tablette chocolat noir	Banane  Cakelet  Briquette lait nature


\* substitution repas sans viande



 Plats préférés  
des enfants

 recette Ducasse Conseil

 Innovation  
culinaire

 Produit issu de  
l'agriculture biologique

 Produits locaux





# Menus - 5 COMPOS SCOLAIRE ET CLSH



Semaine du

4 février 2019

au

8 février 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade choubidou BIO	<b>Nouvel An Chinois</b> Salade asiatique	Salade verte <i>vinaigrette au caramel</i> Pomelos et sucre	Potage maison Dubarry (chou fleur BIO)	Rillettes de canard et cornichons *tartinable de la mer à la tomate
	Quenelle nature sauce aurore	Dés de poisson sauce Asie	Jambon de poulet * Galette de blé à l'indienne	 Lasagnes bolognaise * Lasagnes au saumon	Rôti de veau farci sauce forestière * Filet de limande meunière
	Purée de pomme de terre lisse DUCASSE	Poêlée de légumes asiatiques	Gratin crécy		Epinards à la crème Riz de camargue
	Fromage blanc nature sucré Fromage blanc aux fruits	Cotentin	Fournols Montboissier	Bûchette mi-chèvre Tomme blanche	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré
	Pêches au sirop Ananas au sirop	Moëlleux au jasmin	Flan chocolat Crème dessert vanille	Fruit local	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2
<b>GOUTER</b>	Jus de pomme Baguette et fromage fondu président	Sirop grenadine Baguette Beurre plaquette et confiture de fraise	Poire ronde Corn Flakes Lait nature	Sirop citron Baguette et plaquette de chocolat au lait	Coupelle de compote de pomme Gaufre patissière Briquette de lait nature

\* substitution repas sans porc



Viandes  
Label Rouge  
Bovin Race à viande



recette Ducasse Conseil



Plats préférés  
des enfants



Innovation  
culinaire



Produit issu de  
l'agriculture biologique



Produits locaux







# Menus - SAINT CYR SCOLAIRE -ALSH



Semaine du

11 février 2019

au

15 février 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Cœur de laitue vinaigrette au miel Céleri rémoulade		Potage de potiron local	Tartinable au thon et curry cuisiné Batonnets de surimi mayonnaise	Trio crudités vinaigrette aux agrumes Salade USA
	Boulettes de veau sauce marengo * Pavé du fromager	Nuggets de volaille *Filet de limande meunière	Bœuf braisé au jus * Omelette nature	Saucisse de francfort * Boulettes haricots azki fraîcheur	Filet de colin poêlé et citron déco
	Duo Haricots verts flageolets	Courgettes BIO à la provençale Mélange 4 céréales BIO	Pommes sautées	Duo chou fleur et pommes de terre béchamel	Petits pois extra fins au jus
	 Petit suisse aux fruits BIO	Edam Tomme noire	Coulommiers Carré de l'est	P'tit moulé ail et fines herbes P'tit moulé nature	Fromage blanc nature sucré Fromage blanc aux fruits
	Salade arlequin Ananas au sirop	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	 Fruit de saison BIO	Eclair au chocolat Paris Brest
<b>GOUTER</b>	Pur jus de raisin Baguette P'tit Louis	Poire allongée Madeleine longue Lait nature	Jus d'orange litre Baguette et tablette de chocolat au lait	Sirop fraise Baguette Beurre plaquette et confiture d'abricot	Banane Fourrandise fraise Briquette lait nature

\* substitution repas sans porc



Plats préférés des enfants



Innovation culinaire



Produit issu de l'agriculture biologique



Produits locaux



Viandes Label Rouge  
Bovin Race à viande



recette Ducasse Conseil





# Menus - SAINT CYR SCOLAIRE - ALSH



Semaine du

18 février 2019

au

22 février 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Laitue iceberg <i>vinaigrette moutarde à l'ancienne</i> Pomelos et sucre	Potage crécy BIO à l'orange cuisiné (recette chef pépinière)	Chou blanc sauce échalote Dés de concombre <i>vinaigrette à la ciboulette</i>	Salade de mâche et betterave cubes <i>vinaigrette aux fruits rouges</i> Carottes râpées maison assaisonnées	
	Calamars à la romaine	Burger de veau sauce grand-mère * Œuf dur mornay	Rôti de porc sauce dijonnaise * Croq veggie fromage	Timbale de poisson sauce crème (colin et saumon)	Sauté de bœuf andalouse * Filet de merlu sauce waterzoï
	Papillons BIO sauce tomate	Pommes sautées	Emincé de poireaux et pomme terre béchamel	Haricots verts extra fins saveur du jardin	Riz de camargue Ratatouille
	Saint paulin Tomme grise	Camembert Bûchette mi-chèvre	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature sucré	Fraidou Fromage fondu président	Yaourt nature BIO et sucre
	Flan nappé caramel Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Coupelle de compote pomme Coupelle de compote pomme fraise	Tarte aux poires fraiche Tarte griottine	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2
<b>GOUTER</b>	Sirop grenadine Baguette et tablette de chocolat noir	Jus de pomme Gaufre patissière Petit suisse aux fruits	Banane Frosties Lait nature	Clémentine Baguette Beurre plaquette et confiture fruits rouges	Briquette de jus d'orange Gouter fourré au cacao Poire ronde

\* substitution repas sans porc



Plats préférés des enfants



Innovation culinaire



Produit issu de l'agriculture biologique



Produits locaux



Viandes Label Rouge  
Bovin Race à viande



recette Ducasse Conseil







# Menus - SAINT CYR SCOLAIRE -ALSH



Semaine du

25 février 2019

au

1 mars 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>VACANCES SCOLAIRES</b>				
	Potage de légumes locaux	Salade des antilles	Carotte râpée BIO LOCALE vinaigrette au persil	Cake aux deux fromages cuisiné
Steak de colin huile parfumée au curry	Axoa de bœuf * Base végétale aux épices	Colombo de porc * Colombo de poisson (colin)	Gigot d'agneau au jus à l'ail * Pané blé épinard fromage	Filet de saumon sauce aneth
Gratin boulgour cheesy carotte	Riz BIO créole	Poêlée de légumes et haricots plats saveur antillaise	Polenta crémeuse à la carotte	Epinards hâchés à la crème Pommes vapeur
Mimolette Saint paulin	Emmental Fournols	Tomme blanche	<b>Fromage blanc gourmand façon œuf sur le plat:</b> Fromage blanc Sucre semoule Abricots sirop Cigarette russe	Petit suisse nature sucré Petit suisse aux fruits
Poire BIO fraîche et fondue au chocolat cuisinée	Fruit de saison 1 Fruit de saison 2	Tarte à la noix de coco cuisinée		Fruit de saison 1 Fruit de saison 2
<b>GOUTER</b> Baguette Beurre plaquette et miel Lait nature	Sirop citron Brioche Petit suisse aux fruits	Sirop grenadine Baguette et tablette chocolat lait	Poire ronde Cake au citron maison Lait nature	Jus d'orange Mini roulé fraise Coupelle de compote de pomme

\* substitution repas sans porc



Viandes Label Rouge  
Bovin Race à viande



recette Ducasse Conseil



Plats préférés des enfants



Innovation culinaire



Produit issu de l'agriculture biologique



Produits locaux

