

TERRES DE CONFLUENCES Janvier & Février 2017

Menus maternelles

Du 2 au 6 Janvier 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Potage de Haricots blancs 	Salade de mâche et dés de betterave Vinaigrette balsamique  	Céleri râpé aux pommes  	Gâteau des Rois Radis et beurre	
Plat protidique	Omelette au fromage	Filet de hoki sauce aurore	Cuisse de poulet Ketchup  	Filet de merlu sauce citron	Echine demi-sel à la dijonnaise 
Sa garniture	Carottes Au jus de légumes	Riz + râpé 	Potatoes	Haricots verts en persillade + râpé	Purée de choux de Bruxelles au fromage 
Produits laitiers	Vache qui rit		Coulommiers		Yaourt nature  
Dessert	Fruit annuel	Crème dessert au caramel	Morceaux d'ananas au sirop	Gâteau des Rois	Fruit de saison 
Goûter	Compote Pain et miel		Fruit Petit suisse aromatisé		



TERRES DE CONFLUENCES Janvier & Février 2017

Menus maternelles

Du 09 au 13 Janvier 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Chou chinois Vinaigrette au miel 	***Animations : Les pas pareille*** Salade  croquante de pommes et oranges	Velouté de potiron  		Carottes râpées 
Plat protidique	Pavé de poisson florentine à la vache qui rit	Steak haché de veau  Aux oignons	Rôti de bœuf charolais  Au jus	Pavé de colin Sauce végétale champignons crémée	Sauté de porc  Façon fermière (carotte, petit pois, oignon)
Sa garniture		Mac & Cheese (gratin de macaroni, mozzarella, cheddar et béchamel)	Purée de pomme de terre	Bouquet de légumes et blé	Riz + râpé
Produits laitiers			Petit suisse nature	Camembert  	
Dessert	Gaufre poudrée	Compote de fruits  	Fruit de saison  	Fruit annuel	Mousse au chocolat au lait
Goûter			Jus de fruits Pain + barre chocolatée		



TERRES DE CONFLUENCES Janvier & Février 2017

Menus maternelles

Du 16 au 20 Janvier 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Choux chinois Vinaigrette d'agrumes à la cannelle 	Potage de poireaux et pommes de terre 	<u>Une journée à la neige</u> Salade iceberg Vinaigrette moutarde 	Salade coleslaw  (carotte, chou blanc, mayonnaise)
Plat protidique	Sauté de bœuf charolais  Sauce forestière (champignons)	Filet de lieu Sauce crémée aux herbes	Fondant au fromage de brebis  (farine et fromage de brebis )	Croziflette 	Poulet entier  Sauce au paprika et persil
Sa garniture	Courgettes et boulgour	Carottes bâtonnets et pomme de terre en lamelles + râpé	Salade verte 	(crozet de Savoie, lardons, fromage à raclette)	Petits pois mijotés + râpé
Produits laitiers	Fromage frais de campagne		Yaourt aromatisé		
Dessert	Fruit exotique	Flan à la vanille	Cake breton en barre	Le marron marrant (fromage blanc, crème de marron, crème anglaise, meringue)	Smoothie de pommes  et bananes 
Goûter			Fruit Pain + confiture		



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB



Plat du chef

TERRES DE CONFLUENCES Janvier & Février 2017

Menus maternelles

Du 23 au 27 Janvier 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Potage Crécy 	Salade verte vinaigrette 	Salade d'endives et croûtons Vinaigrette moutarde à l'ancienne 	Salade de lentilles  
Plat protidique	Sauté de dinde Sauce aigre douce (oignon, tomate, vinaigre) 	Escalope de porc Sauce champignons 	Filet de hoki Sauce bretonne (crème, champignons et poireaux)	Rôti de veau marengo 	Potimenter de poisson (purée de potiron et pommes de terre)  
Sa garniture	Semoule + râpé	Penne + râpé	Riz aux petits légumes	Carottes + râpé	
Produits laitiers	Yaourt nature  		Saint Nectaire AOC		
Dessert	Fruit annuel 	Assiette de fruits d'hiver (ananas et orange)	Liégeois au chocolat	Tarte au cacao 	Fruit
Goûter			Fruit Pain + chocolat à tartiner		



TERRES DE CONFLUENCES Janvier & Février 2017

Menus maternelles

Du 30 Janvier au 3 Février 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Chou rouge Vinaigrette moutarde 	Velouté de potiron  à la vache qui rit 	Emincé d'endives  Vinaigrette au cumin 		***La chandeleur*** Salade iceberg vinaigrette
Plat protidique	Colombo de poulet 	Filet de poisson Sauce béchamel aux épices douces	Steak haché de veau  sauce marengo	Célerimentier de canard  (purée céleri, pommes de terre)	Boeuf mode charolais 
Sa garniture	Riz + râpé	Semoule	Tortis		Carottes au thym + râpé
Produits laitiers			Brie  	Petit suisse aromatisé	
Dessert	Flan au chocolat	Fruit  	Compote de fruits  	Fruit de saison 	Crêpe nature et confiture de fraise
Goûter			Fruit Madeleine		



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB



Plat du chef

TERRES DE CONFLUENCES Janvier & Février 2017

Menus maternelles

Du 6 au 10 Février 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Carottes râpées Vinaigrette à l'orange 	Potage Darblay (poireaux, navets et carottes) 	Salade croquante de pommes et oranges Vinaigrette balsamique 	Salade de blé aux petits légumes	Emincés d'endives et croûtons 
Plat protidique	Brandade de poissons (colin)	Blanquette de veau à la crème 	Poulet rôti entier 	Filet de lieu Sauce moutarde à l'ancienne	Raclette
Sa garniture		Riz 	Ratatouille et boulgour	Haricots verts aux oignons Coquillettes	(pommes de terre  , jambon blanc  , saucisson à l'ail, saucisson sec)
Produits laitiers	Gouda	Chanteneige	Emmental	Camembert  	Yaourt nature
Dessert	Crème dessert caramel	Fruit	Eclair parfum au chocolat	Fruit	Crousti pomme vanille  spéculos (pommes cuites,  compote  , vanille, brisure spéculos)
Goûter	Fruit Pain + miel	Jus de fruits Fromage blanc sucré	Fruit Pain + confiture	Compote Lait aromatisé	Jus de fruits Viennoiserie



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB



Plat du chef

TERRES DE CONFLUENCES Janvier & Février 2017

Menus maternelles

Du 13 au 17 Février 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Chou blanc Et raisins secs Vinaigrette à l'huile d'olive citron	Potage cultivateur	Salade verte et pousse de soja	« Les pas pareilles » Céleri rémoulade Vinaigrette moutarde	Rillettes de merlu Et pain polaire
Plat protidique	Duo de poisson Sauce aux fines herbes	Pâtes à la Carbonara (tortis, lardons)	Bœuf charolais façon bourguignon	Escalope de dinde panée	Rôti de porc au jus
Sa garniture	Légumes d'hiver en gratin (carotte, salsifis, pommes de terre)		Pommes de terre vapeur	Riz sauce aux champignons	Carottes et Lentilles mijotées
Produits laitiers	Fromage des Pyrénées	Cantadou	Carré du Poitou	Edam	Fromage blanc sucré différemment (sucre, coulis de mangue, miel)
Dessert	Mousse au chocolat au lait	Fruit	Morceaux d'ananas au sirop	Gâteau Tutti Frutti (farine)	Fruit annuel
Goûter	Fruit Pain + confiture	Jus de fruits Gâteau au yaourt	Fruit Pain + chocolat à tartiner	Lait chocolaté Madeleine	Compote Pain + pâte de fruits



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB



Plat du chef

TERRES DE CONFLUENCES Janvier & Février 2017

Menus maternelles

Du 20 au 24 Février 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Potage de légumes variés 	Chou rouge et maïs Vinaigrette moutarde 		Carottes râpées à l'huile d'olive et citron 
Plat protidique	Bifteck haché charolais  Jus aux oignons	Beignet de poisson Et quartier de citron	Sauté de bœuf charolais  Sauce piquante	Pavé de colin Sauce tomate	Poulet  sauce façon orientale
Sa garniture	Pommes de terre sautées 	Epinards branches à la béchamel et riz	Purée de légumes 	Haricots verts et boulgour	Semoule aux petits légumes +râpé
Produits laitiers	Cantadou		Fromage frais de campagne	Yaourt aromatisé 	
Dessert	Fruit	Fruit de saison 	Millefeuille	Assiette de fruits d'hiver (orange et kiwi )	Compote de fruits  
Goûter			Fruit Pain + fromage		



TERRES DE CONFLUENCES Janvier & Février 2017

Menus maternelles

Du 27 au 28 Février 2017

	Lundi	Mardi
Hors d'œuvre	Salade  croquante de pommes et oranges	***Mardi gras*** Salade de mâche et dés de betterave
Plat protidique	Sauté de porc  Au jus	Omelette
Sa garniture	Pâtes + râpé Sauce tomate	Epinards au gratin Et pommes de terre
Produits laitiers		
Desserts	Flan à la vanille	Donut's



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB



Plat du chef