

TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2019

Menus maternelles

Du 7 au 11 Janvier 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		 Carottes râpées vinaigrette		***Galette des rois***  Salade verte + dés d'emmental Vinaigrette au miel	Velouté de potiron  
Plat protidique	Filet de merlu sauce citron	Steak haché de veau  au jus	Rôti de bœuf  au jus	Cordon bleu	Paëlla de la mer
Sa garniture	Carottes au jus de légumes	 Torti sauce tomate + râpé	Potatoes sauce cocktail	Bouquet de légumes au jus (chou-fleur, brocoli, carotte)	
Produits laitiers	Yaourt aromatisé		Camembert Pointe de brie		Petit suisse sucré
Desserts	Fruit	Poire au sirop	Fruit	Galette des rois	
Goûter			Jus de fruits Pain + barre de chocolat		



TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2019

Menus maternelles

Du 14 au 18 Janvier 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade de mâche et betteraves rouges	Bouillon de légumes vermicelles	***Mission anti-gaspi*** Salade iceberg et croûtons Vinaigrette balsamique	Potage de poireaux et pommes de terre
Plat protidique	Poulet Sauce au paprika et persil	Sauté de porc Sauce forestière	Poisson pané et quartier de citron	Tartiflette de dinde	Omelette
Sa garniture	Printanière de légumes	Semoule + râpé	Epinards branche au gratin		Haricots vert
Produits laitiers	Fromage frais de campagnes et sucre		Gouda Saint Paulin		Yaourt à la vanille
Desserts	Fruit	Pomme à boire à la cannelle	Fruit	Mousse au chocolat au lait	
Goûter			Compote Pompon		



TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2019

Menus maternelles

Du 21 au 25 Janvier 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Potage à la tomate et pâtes alphabets	Betteraves 	Salade verte Vinaigrette à l'échalote	Céleri râpé aux pommes	Potage de légumes 
Plat protidique	Sauté de dinde  Sauce aigre douce (oignon, tomate, vinaigre)	Pâtes au potiron et carottes  mozzarella	Poulet entier au jus 	Brandade de poisson	Rôti de veau au jus 
Sa garniture	Carottes assaisonnement ciboulette		Ratatouille et boulgour		Lentilles mijotées
Produits laitiers	Petit suisse sucré		Edam		Yaourt nature et sucre
Desserts		Assiette de fruits d'hiver	Liégeois chocolat	Compote de pommes/bananes 	
Goûter			Fruit Pain + confiture		



TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2019

Menus maternelles

Du 28 janvier au 1^{er} février 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade iceberg	Potage Tourangelle (navets, pommes de terre, chou vert)	Salade de lentilles	***Les pas pareille*** Soupe à la normande (poireaux, carottes, haricots blancs)	Pizza tomate et fromage
Plat protidique	Sauté de bœuf  Sauce orientale (épices, oignons rouges, tomates)	Paupiette de veau au jus	Filet de colin sauce béchamel aux épices douces	Rôti de porc  jus aux oignon	Céléri'mentier de canard
Sa garniture	Semoule 	Pommes de terre lamelles + râpé	Carottes	Haricots verts extra fins	
Produits laitiers			Yaourt nature		
Desserts	Flan à la vanille	Fruit	Fruit	Blondie du chef 	Fruit 
Goûter			Jus de fruits Croissant		



TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2019

Menus maternelles

Du 4 au 8 Février 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Carottes  à l'orange	Potage de légumes 	Chou chinois Vinaigrette à la ciboulette	***La chandeleur*** Salade verte 	Velouté de potiron  
Plat protidique	Potimenter de poisson (poisson, purée de potiron)	Nuggets de volaille Ketchup	Blanquette de veau  à la crème	Bifteck haché charolais jus	Tarte au fromage
Sa garniture		Farfallines + râpé	Carottes et riz	Ratatouille et boulgour	Haricots beurre aux oignons
Produits laitiers			Emmental		
Desserts	Crème dessert à la vanille	Fruit 	Compote tous fruits 	Crêpe nature sucrée Pâte à tartiner	Fruit
Goûter			Fruit Gâteau au yaourt 		



TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2019

Menus maternelles

Du 11 au 15 Février 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Potage andalou (haricots vert et tomate)	Salade verte  aux croûtons Vinaigrette au cerfeuil		***Tournoi des 6 nations*** Dip carotte houmous betterave
Plat protidique	Sauté de bœuf  Sauce charcutière (tomates, cornichon)	Curry de légumes et pommes de terre  	Poulet au jus 	Rôti de porc  Sauce dijonnaise	Poisson pané
Sa garniture	Petits pois mijotés		Riz 	Jardinière de légumes	Frites
Produits laitiers	Gouda	Yaourt à la vanille  	Edam	Carré	Fromage blanc Marmelade d'oranges et vermicelles au chocolat
Desserts	Flan vanille nappé caramel		Cocktail de fruits	Fruit 	
Goûters			Fruit Pain + fromage		



TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2019

Menus maternelles

Du 18 au 22 Février 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade iceberg	Potage de légumes variés 	Salade de céleri rave aux pommes		Potage Tourangelle (poireaux, navets)
Plat protidique	Sauté de porc aux petits oignons	Emincés de dinde Sauce kebab	Raclette (Jambon de volaille, salami, saucisson sec, saucisson, pomme de terre vapeur et fromage à raclette)	Pavé de colin sauce tomate	Rôti de bœuf au jus
Sa garniture	Semoule	Carottes + râpé		Macaroni	Purée de butternut
Produits laitiers				Petit fromage frais aux fruits	
Desserts	Mousse au chocolat	Fruit	Ile flottante	Fruit	Assiette de fruits d'hiver
Goûter			Fruit Cake au chocolat		



TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2019

Menus maternelles

Du 25 Février au 1^{er} Mars 2019 ~ *Vacances scolaires* ~

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade coleslaw	Potage cultivateur	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade	***Les pas pareilles*** Emincé d'endives et croûtons Vinaigrette à l'huile d'olive citron
Plat protidique	Omelette	Sauté de bœuf  à la hongroise	Filet de merlu sauce aurore	Poulet entier rôti 	Jambon blanc 
Sa garniture	 Riz Sauce piperade	Haricots verts et pommes noisette	Légumes d'hiver en gratin (carottes, salsifis, pommes de terre)	Petit pois	Coquillettes
Produits laitiers	Emmental	Pointe de brie	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré	Cantadou ail et fines herbes
Desserts	Compote de pommes et bananes	Fruit	Fruit 	Pompon	Milkquik au chocolat 
Goûters	Fruit Pain + fromage	Jus de fruits Gaufre	Compote  Pain et pâte à tartiner	Fruit Pain + confiture	Fruit Pain au lait

