







TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2020

Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 6 au 10 Janvier 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Taboulé Salade de blé aux petits légumes	Potage de légumes variés 	Salade verte Vinaigrette au basilic 	***Galette des rois*** Carottes râpées Emincé de chou rouge Vinaigrette au miel 	Potage de poireaux et pommes de terre 
Plat protidique	Cordon bleu de volaille	Pâtes au potiron et carottes mozzarella 	Rôti de bœuf  au jus	Steak haché de veau  au jus	Paëlla de la mer
Sa garniture	Gratin d'épinards en branches		Potatoes sauce cocktail	Haricots beurre au jus de légumes	
Produits laitiers au choix	Yaourt à la vanille   Yaourt nature et sucre	Camembert Pointe de brie	Cantadou ail et fines herbes	Petit suisse aromatisé Petit suisse sucré	Emmental Mimolette
Desserts au choix	Fruit Fruit au choix	Fruit Fruit au choix	Compote tous fruits 	Galette des Rois	Fruit  Fruit au choix
Goûters			Fruit Pain + confiture		



Produit Label Rouge



Viande française



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef









Produit Local

TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2020

Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 13 au 17 janvier 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Potage à la tomate et vermicelles	***Mission anti-gaspi*** Salade iceberg et croûtons Salade iceberg et maïs Vinaigrette balsamique	Cake amarante cheddar 	Velouté de potiron	Salade de mâche et betteraves Salade d'endives
Plat protidique	Poulet (haut de cuisse/pilon) Au jus	Coquitiflette de dinde 	  Omelette sauce basquaise	Sauté de bœuf AUBRAC sauce façon orientale (épices, oignon rouge, tomate)	Poisson pané frais et quartier de citron
Sa garniture	Petits pois mijotés		Haricots verts	 Semoule	Légumes d'hiver en gratin
Produits laitiers au choix	Fromage blanc nature et sucre Fromage frais de campagne et sucre		Yaourt aromatisé	Tomme blanche Coulommiers	Gouda Saint Paulin
Desserts au choix	Fruit Fruit au choix	Pomme à boire à la cannelle 	Salade de fruits frais	Fruit Fruit au choix	Mousse au chocolat au lait
Goûter			 Compote Pain + fromage		








TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2020

Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 20 au 24 Janvier 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Soupe à la normande 	Pâté de mousse de canard Cervelas Et cornichon	Salade verte Vinaigrette à l'échalote	Bouillon de légumes et pâtes alphabets	***Amuse-bouche : Trio de riz (sauvage, indica, rouge)*** Céleri rémoulade Coleslaw
Plat protidique	Crispidor à l'emmental 	Filet de hoki sauce basilic	Rôti de veau au jus 	Sauté de dinde  sauce aigre douce (oignon, tomate, vinaigre)	Emincés de porc  jus aux champignons
Sa garniture	Riz томaté	Ratatouille et boulgour	Lentilles mijotées	Haricots beurre	Purée de potiron
Produits laitiers au choix	Petit cotentin Fraidou	Petit suisse nature  et sucre Petit suisse aromatisé	Mimolette	Carré Pont l'Evêque AOP	Edam Montboissié
Desserts au choix	Assiette de fruits d'hiver 	Fruit Fruit au choix	Liégeois chocolat	Fruit Fruit au choix	Morceaux d'ananas au sirop Cocktail de fruits
Goûters			Fruit Gâteau marbré 		



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef














Produit Local

TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2020

Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 27 au 31 Janvier 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade iceberg <i>Pomelos et sucre</i>	Velouté de potiron 	Chou blanc rémoulade et croûtons	***Les pas pareille*** Carottes râpées  vinaigrette à l'orange <i>Carottes râpées</i>  <i>vinaigrette aux olives noires</i>	Potage cultivateur 
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce forestière (champignons)	Tarte aux fromages  	Découpe de poulet rôti au jus	Jambon blanc	Filet de merlu sauce béchamel aux épices douces
Sa garniture	Semoule 	Haricots verts	Pommes noisette et ketchup	Pâtes	Riz / Carottes
Produits laitiers au choix	Montcadi croûte noire <i>Cantal AOP</i>	Petit suisse aromatisé <i>Petit suisse sucré</i>	Camembert	Vache qui rit <i>Cantadou ail et fines herbes</i>	Yaourt à la vanille   <i>Yaourt nature</i>
Desserts au choix	Flan à la vanille <i>Flan au chocolat</i>	Fruit <i>Fruit au choix</i>	Compote de pommes/poires 	Gâteau sucré au potiron 	Fruit <i>Fruit au choix</i>
Goûters			Fruit Pain + miel		




TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2020

Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 3 au 7 Février 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Céleri rémoulade <i>Céleri aux pommes</i>	Potage Crécy	Potage Tourangelle 	***La chandeleur*** Salade verte et dés de fromage <i>Salade verte et croûtons</i>	Pizza tomate / fromage
Plat protidique	Beignets de calamars	Gratin de pâtes, brocolis et mozzarella 	Blanquette de veau  	Sauté de porc à la tomate	Célerimentier de canard
Sa garniture	Ratatouille et pommes de terre		Riz	Haricots verts	
Produits laitiers au choix	Montboissié <i>Mimolette</i>	Fromage blanc sucré différemment : sucre, sucre roux ou coulis de mangue	Emmental	Fraidou <i>Six de Savoie</i>	Coulommiers <i>Camembert</i>
Desserts au choix	Crème dessert à la vanille <i>Crème dessert au caramel</i>	Fruit <i>Fruit au choix</i>	Fruit	Crêpe nature sucrée Confiture de fraises	Fruit <i>Fruit au choix</i>
Goûters			Compote  Viennoiserie		











TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2020

Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 10 au 14 Février 2020 ~ Vacances scolaires ~

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Taboulé sarrasin orge millet raisin	Potage de légumes 	Salade verte Vinaigrette au cerfeuil	***Une montagne de saveurs*** Soupe montagnarde 	Carottes râpées vinaigrette moutarde à l'ancienne
Plat protidique	Sauté de bœuf  Sauce poivrade (carottes, oignons, poivre)	Omelette au fromage 	Emincés de dinde  Sauce basquaise	Rôti de porc sauce fromage à tartiflette	Poisson pané frais
Sa garniture	Petits pois mijotés	Pâtes tomatées	Poêlée de carottes et pommes de terre	Crozets	Epinards en branches à la béchamel
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Petit fromage frais sucré	Edam	Tomme blanche	Vache qui rit
Desserts	Fruit	Fruit	Flan coco 	Purée de pomme et myrtille	Mousse au chocolat
Goûters	 Compote Pain + fromage	Lait chocolaté Madeleine	Fruit Pain + chocolat	Fruit Gâteau au yaourt 	Fruit Pain + miel



Produit Label Rouge



Viande française



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef











Produit Local

TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2020

Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 17 au 21 Février 2020 ~ Vacances scolaires ~

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade iceberg	Bouillon de légumes et vermicelles	Céleri rave aux pommes	***Amuse-bouche : Sirop d'érable*** Riz façon niçois	Potage de légumes variés
Plat protidique	Œuf à la coque et pain de mie 	Filet de colin sauce tomate	Raclette (Jambon de dinde, saucisson sec, saucisson à l'ail)	Bifteck haché de bœuf  au jus d'oignons	Découpe de poulet rôti au jus 
Sa garniture	Pommes noisette	Purée de butternut	Pommes de terre au fromage à raclette	Haricots verts	Macaroni
Produits laitiers	Camembert  	Saint Paulin		Fromage blanc nature et miel	Yaourt aromatisé
Desserts	Compote de pommes 	Fruit	Ile flottante	Fruit	Assiette de fruits d'hiver
Goûters	Fruit Pain + confiture	Jus de fruits Gâteau amande chocolat framboise 	Fruit Pain + miel	Compote  Pain + fromage	Jus de fruits Pain + chocolat






TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2020

Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 24 au 28 Février 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de mâche et betteraves rouges Salade iceberg	Macédoine mayonnaise Haricots beurre	Potage paysan (navet, carotte, céleri, pommes de terre)	***Les pas pareilles*** Salade coleslaw Carottes râpées	Velouté Dubarry
Plat protidique	Sauté de bœuf à la hongroise (crème, oignons, paprika)	Brandade 	Poulet sauce paprika et persil	Clafoutis patate douce pommes de terre et mozzarella	Emincés de porc sauce forestière
Sa garniture	Boulgour		Epinards en branches à la béchamel	 	Duo de carottes
Produits laitiers au choix	Gouda Emmental	Pont l'Evêque Carré	Petit fromage frais aux fruits	Petit moulé Cantadou ail et fines herbes	Pointe de brie Tomme blanche
Desserts au choix	Poire au sirop Cocktail de fruits	Fruit Fruit au choix	Fruit	Donut	Fruit Fruit au choix
Goûters			Compote  Pain + fromage		

