

TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2020

Menus maternels

Du 6 au 10 Janvier 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Potage de légumes variés 	Salade verte Vinaigrette au basilic	***Galette des rois*** Carottes râpées et dés d'emmental Vinaigrette au miel	Potage de poireaux et pommes de terre + râpé
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	Yaourt à la vanille		Cantadou ail et fines herbes		
Desserts	Fruit	Fruit	Compote tous fruits	Galette des Rois	Fruit
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 maternels

Du 13 au 17 janvier 2020









	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	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
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  + râpé	Légumes d'hiver en gratin
Produits laitiers			Yaourt aromatisé		
Desserts	Fruit	Pomme à boire à la cannelle 	Salade de fruits frais	Fruit	Mousse au chocolat au lait
Goûter			Compote  Pain + fromage		



TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2020

Menus maternels

Du 20 au 24 Janvier 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Soupe à la normande 		Salade verte Vinaigrette à l'échalote		Céleri rémoulade
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 tomates	Ratatouille et boulgour	Lentilles mijotées	Haricots beurre	Purée de potiron
Produits laitiers		Petit suisse nature  et sucre	Mimolette	Carré	
Desserts	Assiette de fruits d'hiver 	Fruit	Liégeois chocolat	Fruit	Morceaux d'ananas au sirop
Goûters			Fruit Gâteau marbré 		



TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2020

Menus maternels

Du 27 au 31 Janvier 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade iceberg	Velouté de potiron	Chou blanc rémoulade et croûtons	***Les pas pareille*** Carottes râpées vinaigrette à l'orange	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 + râpé	Riz / Carottes
Produits laitiers			Camembert		Yaourt à la vanille
Desserts oix	Flan à la vanille	Fruit	Compote de pommes/poires	Gâteau sucré au potiron	
Goûters			Fruit Pain + miel		



TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2020

Menus maternels

Du 3 au 7 Février 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Céleri rémoulade	Potage Crécy	Potage Tourangelle	***La chandeleur*** Salade verte et dés de fromage	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			Emmental		
Desserts	Crème dessert à la vanille	Fruit	Fruit	Crêpe nature sucrée Confiture de fraises	Fruit
Goûters			Compote Viennoiserie		



TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2020

Menus maternels

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



TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2020

Menus maternels

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	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 maternels

Du 24 au 28 Février 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de mâche et betteraves rouges	Macédoine mayonnaise	Potage paysan (navet, carotte, céleri, pommes de terre)	***Les pas pareilles*** Salade coleslaw	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			Petit fromage frais aux fruits		
Desserts	Yaourt nature sucré	Fruit	Fruit	Donut	Fruit
Goûters			Compote  Pain + fromage		

