

Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Lundi

Céléri rémoulade

Paupiette de veau au jus

Carottes persillées

Gouda

Crêpe au sucre

Mardi

Carotte rapée

Jambon blanc

Purée de pomme de terre

Brie à la coupe

Fruit

Mercredi

Salade de riz niçois

Sauté de bœuf sauce paprika

chou-fleur persillé

Edam

Pêche au sirop

Jeudi

Salade de pâtes

Omelette nature

Salade verte

Yaourt nature sucré

Compote de fruits

Vendredi

Concombre à la crème

Filet meunière

Farfalles

Fol'épi

Mousse chocolat



Les groupes d'aliments :



Fruits et légumes crus



Fruits et légumes cuits



Viandes, poissons œufs



Céréales, légumes secs



Matières grasses cachées



Produits laitiers



Produits sucrés

MIA CP V HUGO DOMERAT

LOUANE DOMERAT



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 05 Décembre au 9 Décembre 2022



Semaine

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Lundi

Potage de légumes

Haché de bœuf sauce échalottes

Pommes rosti

St Moret

Beignet pomme

Mardi

Taboulé

Crêpes fromage

Haricots verts persillés

Fromage blanc sucré

Fruit

Mercredi

Salade de tomates

Nuggets de volaille

Petits pois

Tartare ail et fines herbes

Tarte normande

Jeudi

Céleri rémoulade

Sauté de porc sauce charcutière

Riz

Vache qui rit

Yaourt aromatisé vanille

Vendredi

Pâté de campagne

Blanquette de poisson

Torsades

Chanteneige

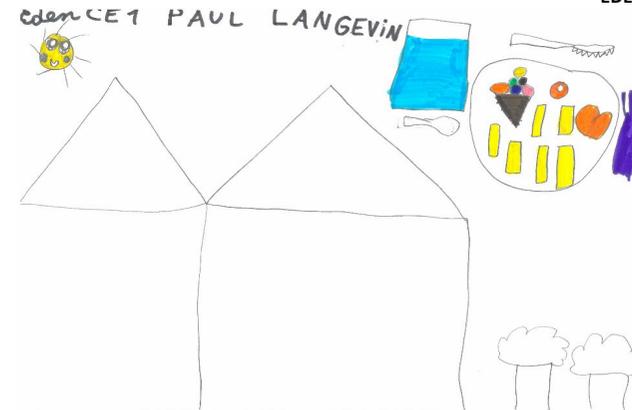
Fruit



Les groupes d'aliments:



LONA CE2 DOMERAT V HUGO

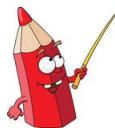


EDEN CE1 DOMERAT P LANGEVIN

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 12 Décembre au 16 Décembre 2022



Semaine 12

-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu MENU NOEL Jeu	Vendredi
Entrée	Surimi mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Salade Betterave/Maïs	Pâté en croûte de volaille	Carottes râpées
Plat principal	Beignet de calamar	Pizza fromage	Roti de porc au jus	Sauté de veau sauce forestière	Quenelles de brochet sauce Nantua
Légume Féculent	Brocolis persillés	Salade verte	Blé	Pommes pins	Haricots verts
Produit laitier	Mimolette	Samos	Brie	Mini chou à la crème	Petit suisse
Dessert	Compote de fruits	Fruit	Liégeois chocolat	Clémentine + Chocolat de Noël	Gateau basque



Les groupes d'aliments :

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

NINO DOMERAT

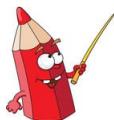
INES CP PAUL LANGEVIN DOMERAT



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 19 Décembre au 23 Décembre 2022



Semaine 13

-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

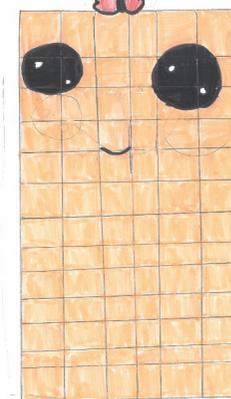


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade maïs/thon	Céleri rémoulade	Salade Marco polo	Haricots verts vinaigrette	Concombre à la crème
Plat principal	Rôti de dinde sauce crème	Boulette de poulet au jus	Cordon bleu	Oufs béchamel	Filet de hoki sauce aurore
Légume Féculent	Purée de carottes	Coquillettes	Ratatouille	Épinards	Boulgour
Produit laitier	Vache picon	Cantal	Petit moulé nature	Yaourt nature	Babybel
Dessert	Fruit	Flan vanille	Salade de fruits	Tarte au chocolat	Compote de fruit
	Fruits et légumes crus	Fruits et légumes cuits	Viandes, poissons œufs	Céréales, légumes secs	Matières grasses cachées
				Produits laitiers	Produits sucrés

MELISSANDRE CE1 DOMERAT

Maria C E 2 Victor Hugo

MARIE CE2 VICTOR HUGO DOMERAT



Gaufre au sucre

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 26 décembre au 30 décembre 2022



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

Persillade de pommes de terre

Chipolatas au jus

Petits pois

Gouda

Fruit

Carottes râpées

Croc fromage

Courgettes sauce tomate

Camembert

Compote de fruits

Chou-fleur vinaigrette

Tomate farcie sauce tomate

Riz

Petit suisse aux fruits

Crème chocolat

Salami

Boulette de bœuf au jus

Purée de brocolis

Fromage blanc nature

Tarte aux poires

Betteraves vinaigrette

Blanquette de poisson

Farfalles

Mimolette

Fruit



Les groupes d'aliments :



NOLAN CE1 DOMERAT

LOUNA CM1 VICTOR HUGO

Nolan classe CE1 polynésie

Bonne ★ Année



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »