










Menu et goûter du lundi 31 juillet au vendredi 4 août 2017

MARCHEPRIME



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque	Radis rose et beurre doux	** Brocolis façon mimosa	** Rillettes de canard	Tomate  vinaigrette aux herbes 
Nuggets de volaille	Bolognaise de bœuf 	Rôti de porc froid • Rôti de dinde froid	Sauté de bœuf olive et coriandre 	Filet de hoki au curry
Purée de pommes de terre, courgette, basilic et olive	Coquillettes + G râpé 	Salade piémontaise	Haricots verts et semoule	Epinards béchamel
** fromage	** Fromage	Yaourt aromatisé 	Fromage blanc sucré 	** fromage
Crème chocolat 	Fraicheur de pêche cassis 	Fruit à noyau	Fruit de saison	Riz au lait



*Choix primaire



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique













Produit fabriqué sur notre cuisine

Menu et goûter du lundi 7 au vendredi 11 août 2017

MARCHEPRIME



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
** Melon charentais	Concombres  en rondelles vinaigrette échalote 	Salade de riz façon cantonaise (crevettes) vinaigrette asiatique  et dés de mimolette	Thon guacamole  à tartiner sur pain suédois	Pastèque 
Hot dog * Saucisse de volaille	Poisson en paprika' de à la carotte	Poulet rôti 	Rôti de veau  au romarin	Paella de la mer
Potatoes	Fromage frais de campagne	Courgettes braisées	Torti + G râpé (à part)	** fromage
Coulommiers	** fruit frais	** fromage	** fromage	Glace
Compote 		Fruit à noyau 	Fruit frais 	



*Choix primaire



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit fabriqué sur notre cuisine

Menu et goûter du lundi 21 au vendredi 25 août 2017

MARCHEPRIME



Lundi

Repas froid

Bâtonnets de légumes
sauce pique - nique 

Jambon blanc 

Salade de riz

** fromage


Mousse au chocolat au
lait

Mardi

** Mousse de canard

Brandade de
poisson 

Salade verte

Yaourt nature 
sucré

Fruit à noyau

Mercredi


Salade de tomates

Mozzarella
vinaigrette
gourmande à la
carotte

Rôti de bœuf froid
Ketchup 


Farfallines

** fromage

Compote
du chef 

Jeudi

** Haricots blancs, tomate,
concombres et olives

Croque monsieur
au thon 


Salade verte

Camembert 

Fruit de saison

Vendredi

** pomelos

Escalope de volaille 
sauce niçoise

Haricots verts persillés
Et pommes de terre

Fromage blanc sucré 

Assiette de fruits d'été
(melon jaune et
charentais)



*Choix primaire



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit fabriqué sur notre cuisine

Menu et goûter du lundi 28 au vendredi 1^{er} septembre 2017

MARCHEPRIME




Lundi

Salade de penne et pesto rouge
Et dés d'Emmenthal

Filet de poisson sauce citron

Duo de carotte à la tomate et basilic

** fromage

Fruit annuel 


Mardi

** Rémoula' dill de légumes

Merguez grillée
(élémentaire)
Chipolatas
(maternelle)


Semoule sauce tomate

Tomme blanche

Fruit de saison 

Mercredi

Carottes râpées
vinaigrette balsamique  

Poulet sauce au paprika et persil 

Purée de brocolis

Petit suisse aromatisé

** fruit frais

Jeudi

Pastèque


Rôti de bœuf

Potatoes

Yaourt 

** Cocktail de fruits au sirop

Vendredi

Taboulé 
Et dés de mimolette

Saumon à la Florentine

** fromage

Fruit frais



*Choix primaire



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit fabriqué sur notre cuisine