

02 menu primaire self du 01 septembre au 15 octobre 2020

Mardi
01/09/2020

Jeudi
03/09/2020

Vendredi
04/09/2020

ENTRÉES

Carottes râpées au citron 
Pas d'allergènes

Concombre rondelles
Pas d'allergènes

Salade piémontaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Blé en salade
Gluten

Pastèque
Pas d'allergènes

Melon jaune
Pas d'allergènes

Oeuf dur à la mayonnaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites



Courgettes râpées
Pas d'allergènes

Tomate mozzarella
 *Lait*

PLATS

Echine de porc demi-sel 
Pas d'allergènes

Filet de maquereau sauce aigre douce
Poissons, Soja, Sulfites

Burger végétarien (pané ble épinard et emmental)  *Préparé en cuisine*
Gluten, Lait, Sésame, Sulfites  *Végétarien*

Cheeseburger
Oeufs, Gluten, Lait, Moutarde, Sésame, Soja, Sulfites

Blanquette de poisson
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Cordon bleu de dinde
Gluten, Lait, Soja

GARNITURES

Haricots verts
Coloré

Serpentini
Gluten

Pommes de terre nouilles
Pas d'allergènes

Carottes au cumin
Coloré

Riz créole
Pas d'allergènes

PRODUITS

Petit moule
Lait

Saint paulin
Lait

Yaourts naturels  
Lait

LAITIERS

Petit cointin
Lait

Tomme grise
Lait

Yaourts naturels  
Lait

Emmental
Lait

Fondu carré
Lait

Yaourts naturels  
Lait

DESSERTS

Fromage blanc et brisures d'oréo
Gluten, Lait, Soja

 **Local** Fruits
Pas d'allergènes

Gaufre au sucre
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Salade de fruits frais
Pas d'allergènes

Yaourt aromatisé
Lait

Banane au caramel
Pas d'allergènes

Cône glacé vanille
Gluten, Fruits à coque, Lait

 **Local** Fruits
Pas d'allergènes

Mousse au chocolat
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Flan saveur chocolat
Lait

 **Local** Fruits
Pas d'allergènes

Pêche façon melba
Fruits à coque, Lait

Roulé à la myrtille
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Yaourt aromatisé
Lait

02 menu primaire self du 01 septembre au 15 octobre 2020

Lundi
07/09/2020

Mardi
08/09/2020

Jeudi
10/09/2020

Vendredi
11/09/2020

ENTRÉES

Mortadelle Cornichon
Pas d'allergènes Pas d'allergènes

Céleri rapé aux raisins 
Céleri

Concombre rondelles 
Pas d'allergènes

Carottes râpée 
Pas d'allergènes

Pastèque
Pas d'allergènes

Tortis tricolores
Gluten

Radis au beurre 
Lait

Tartine surimi et paprika
Crustacés, Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Soja

Pommes de terre à l'échalote
Pas d'allergènes

Melon jaune
Pas d'allergènes

Taboulé à la menthe
Gluten

Tomates 
Pas d'allergènes

PLATS

Boulettes au boeuf sauce poivrade
Gluten, Lait, Soja

Dés de poisson sauce citron
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Emincé de porc aux olives 
Gluten

Gratin d'épinard et pommes de terre aux dés de brebis
Préparé en cuisine

Steak haché de boeuf sauce ketchup du chef 
Sulfites

Tarte aux courgettes et cheddar
Oeufs, Gluten, Lait
Préparé en cuisine

GARNITURES

Légumes goût aigre douce
Céleri, Soja, Sulfites

Semoule
Gluten

Carottes rondelles
Céleri

Pommes de terre vapeur
Pas d'allergènes

Courgettes béchamel gratinées
Gluten, Lait

Riz pilaf
Pas d'allergènes

Coquillettes
Gluten

Cordiale de légumes
Céleri

PRODUITS

Fromage frais demi sel
Lait

Mimolette
Lait

Yaourts naturels 
Lait

Petit cotentin
Lait

Tomme grise
Lait

Yaourts naturels 
Lait

LAITIERS

Brie
Lait

Saint bricet
Lait

Yaourts naturels 
Lait

Fondu carré
Lait

Tomme grise
Lait

Yaourts naturels 
Lait

DESSERTS

Compote allégée pomme
Pas d'allergènes

Donuts
Gluten, Lait, Soja

Fromage blanc à la confiture de fraise
Lait

Fruits 
Pas d'allergènes

Yaourt aromatisé
Lait

Biscuit de Savoie
Oeufs, Gluten

Compote allégée tutti-frutti
Pas d'allergènes

Fruits 
Pas d'allergènes

Yaourt aromatisé
Lait

Cake au chocolat 
Oeufs, Gluten, Lait

Compote allégée pomme
Pas d'allergènes

Crème aux oeufs
Oeufs, Lait

Fruits 
Pas d'allergènes

Yaourt aromatisé
Lait

Compote allégée pomme fraise
Pas d'allergènes

Fruits 
Pas d'allergènes

Gaufre liégeoise
Oeufs, Gluten, Soja

Mousse au chocolat au lait
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

02 menu primaire self du 01 septembre au 15 octobre 2020

**Lundi
14/09/2020**

Oeuf dur sauce cocktail
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Pommes de terre à la ciboulette
Pas d'allergènes

Chili con carne
Soja

Chili sincarne
Oeufs, Lait 

Brocolis
Céleri

Cantafrais
Lait

Gouda
Lait

Yaourts naturels
Lait  

Beignet à lapomme
Oeufs, Gluten

Fromage blanc fruitcroquant
Gluten, Lait

Fruits
Pas d'allergènes 

Salade de fruitsfrais
Pas d'allergènes

Yaourt aromatisé
Lait

**Mardi
15/09/2020**

Pâté de campagne
Gluten, Lait, Moutarde, Soja 

Céleri remoulade
Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites 

Riz à la tomate et aux olives
Pas d'allergènes

Pasta à l'espagnole (chorizo, jambon, brunoise provençale)
Gluten, Lait 

Sauce carbonara
Gluten, Lait

Penne rigate
Gluten

Ratatouille
Pas d'allergènes

Camembert
Lait

Fromage frais demi sel
Lait

Yaourts naturels
Lait  

Compote allégée pomme fraise
Pas d'allergènes


Fromage blanc à la crème de marron
Lait


Fruits
Pas d'allergènes 

Gâteau façon cookie aux pépites de chocolat
Oeufs, Gluten 

Yaourt aromatisé
Lait

**Judi
17/09/2020**

Betteraves vinaigrette
Moutarde, Sulfites 

Tomate mozzarella
Lait 

Tortis tricolores
Gluten

Boulettes au boeuf sauce à la provençale
Soja

Curry de pois chiche aux épinards
Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja 

Epinards en branche béchamel
Gluten, Lait

Semoule
Gluten

Semoule
Gluten

Montcadi crouste noire
Lait

Petit moule
Lait

Yaourts naturels
Lait  

Fruits
Pas d'allergènes 

Gâteau aux myrtilles
Oeufs, Gluten, Lait 

Mousse pralinée
Fruits à coque, Lait

Pomme au four
Pas d'allergènes 

Yaourt aromatisé
Lait

**Vendredi
18/09/2020**

Cake sarrasin à l'emmental
Oeufs, Lait 

Concombre rondelles
Pas d'allergènes 

Mais et macédoine en salade
Pas d'allergènes

Chipolatas
Pas d'allergènes 

Dés de poisson sauce curry
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde 

Carottes rondelles
Céleri

Lentilles
Pas d'allergènes

Croc'lait
Lait

Emmental
Lait

Yaourts naturels
Lait  

Chou chantilly
Oeufs, Gluten, Lait 

Compote allégée pomme banane
Pas d'allergènes

Entremets chocolat
Lait


Fruits
Pas d'allergènes 

Yaourt aromatisé
Lait

02 menu primaire self du 01 septembre au 15 octobre 2020

Lundi
21/09/2020

Friand au fromage
Oeufs, Gluten, Lait

Chou blanc et dés de mimolette
Lait, Sulfites


Cubes de betteraves
Pas d'allergènes


Omelette au fromage
Oeufs, Lait


Yassa de pilon de poulet
Gluten, Moutarde, Sulfites


Epinards en branche béchamel
Gluten, Lait

Semoule
Gluten

Fromage frais demi sel
Lait

Tomme grise
Lait

Yaourts naturels
Lait


Compote allégée pomme cassis
Pas d'allergènes

Crème mousseline
Lait


Fruits
Pas d'allergènes


Tarte flan pâtisier
Oeufs, Gluten, Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Mardi
22/09/2020

Mousse de canard
Oeufs, Gluten, Lait

Concombre à la menthe
Pas d'allergènes


Salade de tomate au maïs vinaigrette
Sésame, Soja, Sulfites

Clafoutis aux courgettes, quinoa et brebis
Oeufs, Gluten, Lait



Haché au veau au cheddar
Lait, Soja

Duo de courgette et béchamel au parmesan
Gluten, Lait

Riz créole
Pas d'allergènes

Petit cotentin
Lait

Saint nectaire
Lait


Yaourts naturels
Lait


Cake nature
Oeufs, Gluten, Lait

Compote allégée pomme
Pas d'allergènes

Flan saveur vanille
Lait

Fruits
Pas d'allergènes


Yaourt aromatisé
Lait

ENTRÉES

PLATS

GARNITURES

PRODUITS

DESSERTS

Jeu
24/09/2020

Oeuf dur à la mayonnaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Carottes rapées
Pas d'allergènes


Salade verte et dés d'edam
Lait


Fajitas aux trois fromages
Gluten, Lait


Sauté de bœuf aux olives rav
Gluten, Sulfites


Haricots verts à l'ail
Céleri

Pommes de terre vapeur
Pas d'allergènes

Cantafrais
Lait

Emmental
Lait

Yaourts naturels
Lait


Ananas au sirop
Pas d'allergènes

Entremets au caramel
Lait

Fruits
Pas d'allergènes


Gâteau au chocolat
Oeufs, Gluten


Yaourt aromatisé
Lait

Vendredi
25/09/2020

Taboulé à la menthe
Gluten, Moutarde, Sulfites

Céleri rapé au fromage blanc
Céleri, Lait


Pastèque
Pas d'allergènes

Nuggets de poulet
Céleri, Gluten, Moutarde, Soja


Parmentier de thon à la provençale
Poissons, Gluten, Lait


Brocolis béchamel
Gluten, Lait

Purée de pomme de terre
Lait

Coulommiers
Lait

Fondu vache quiri
Lait

Yaourts naturels
Lait


Compote allégée pomme fraise
Pas d'allergènes

Flan aux œufs
Oeufs, Lait


Fruits
Pas d'allergènes



Roué à la myrtille
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Yaourt aromatisé
Lait

02 menu primaire self du 01 septembre au 15 octobre 2020

Lundi
28/09/2020

Risetti coup de soleil
Gluten

Carottes rapées 
Pas d'allergènes

Vinaigrettes bar moutarde et sauce bulgare
Lait, Moutarde, Sulfites

Mardi
29/09/2020

Tartine chevre mâche
Gluten, Fruits à coque, Lait

Mais et macédoine en salade
Pas d'allergènes

Radis roses 
Pas d'allergènes

Vinaigrettes bar moutarde et sauce bulgare
Lait, Moutarde, Sulfites

Jeudi
01/10/2020

Pizza reine
Gluten, Lait

Céléri rapé aux raisins 
Céleri

Salade de riz au chorizo et poivrons
Pas d'allergènes

Vendredi
02/10/2020

Pâté pure volaille
Pas d'allergènes

Haricots verts aux échalotes
Pas d'allergènes

Salade iceberg
Pas d'allergènes

Vinaigrettes bar moutarde et sauce bulgare
Lait, Moutarde, Sulfites

ENTRÉES

PLATS

GARNITURES

PRODUITS

DESSERTS

Haché au poulet sauce aigre douce
Soja, Sulfites

Tarte au fromage 
Oeufs, Gluten, Lait

 **Préparé en cuisine**

Crumble de potiron au parmesan
Gluten, Lait

Lentilles
Pas d'allergènes

Cantafrais
Lait

Saint paulin
Lait

Yaourts naturels 
Lait

Beignet au chocolat noisette
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait

Compote allégée pomme abricot
Pas d'allergènes

Crème légère aux speculoos 
Gluten, Lait, Soja

Fruits 
Pas d'allergènes

Yaourt aromatisé
Lait

Côte de porc grillée 
Pas d'allergènes

Risotto aux petits pois, cheddar et citron 
Céleri, Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Blé pilaf
Gluten

Ratatouille
Pas d'allergènes

Edam
Lait

Petit cotevin
Lait

Yaourts naturels 
Lait

Compote allégée pomme
Pas d'allergènes

Fruits 
Pas d'allergènes

Mousse au chocolat
Lait

Tarte crème de marrons et sésame 
Oeufs, Gluten, Lait, Sésame

Yaourt aromatisé
Lait

Daube de boeuf à la provençale rav 
Gluten

Patata à l'apaisienne 
Gluten, Lait

Brocolis béchamel
Gluten, Lait

Purée de pomme de terre
Lait

Fondu carré
Lait

Tomme blanche
Lait

Yaourts naturels 
Lait


Brownie mexicain 
Oeufs

Compote allégée pomme cassis
Pas d'allergènes

Fromage blanc et brisures d'oréo
Gluten, Lait, Soja

Fruits 
Pas d'allergènes

Yaourt aromatisé
Lait

Colin d'alaska sauce basilic 
Céleri, Poissons, Gluten, Lait, Soja, Sulfites

Pilons de poulet aux oignons 
Gluten

Coquillettes
Gluten

Poireaux béchamel
Gluten, Lait

Montcadi croute noire
Lait

Petit moule
Lait

Yaourts naturels 
Lait

Barre bretonne et crème anglaise
Oeufs, Gluten, Lait

Flan saveur vanille nappé au caramel
Lait

Fruits 
Pas d'allergènes

Salade de fruits frais 
Pas d'allergènes

Yaourt aromatisé
Lait

02 menu primaire self du 01 septembre au 15 octobre 2020

Lundi
05/10/2020

Mardi
06/10/2020

Jeudi
08/10/2020

Vendredi
09/10/2020

ENTRÉES

Friand au fromage
Oeufs, Gluten, Lait


Oeuf dur à la mayonnaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Rillettes de sardine à l'espagnole
Oeufs, Poissons, Lait, Moutarde, Sulfites 

Pâté de campagne
Gluten, Lait, Moutarde, Soja 

Blé en salade
Gluten

Chou rouge
Sulfites 

Salade verte et dés de mimotele
Local  *Lait*

Petits pois en salade
Pas d'allergènes

Carottes rapées
Pas d'allergènes 

Mais et macédoine en salade
Pas d'allergènes

Taboulé à la menthe
Gluten

Salade coleslaw
Oeufs, Moutarde, Sulfites 

PLATS

Haché au veau
Lait, Soja

Colin d'alaska sauce cresson
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait 

Dahl de lentilles corail
Céleri, Gluten, Moutarde, Soja 

Colin d'alaska pané
Poissons, Gluten

Omelette au fromage
Oeufs, Lait 

Jambon fumé grillé
Gluten, Lait 

Merguez
Pas d'allergènes

Pilons de poulet sauce barbecue
Moutarde, Sulfites 

Sauté de dinde sauce forestière
Gluten, Lait 

GARNITURES

Courgettes béchamel gratinées
Gluten, Lait

Carottes persillées
Céleri

Ratatouille
Pas d'allergènes

Cordiale de légumes
Céleri

Purée de pomme de terre
Lait

Gratin de coquillettes et crème de betteraves
Céleri, Gluten, Lait, Soja

Riz à l'andalous
Pas d'allergènes

Semoule
Gluten

PRODUITS

LAITIERS

Cantal
Lait 

Edam
Lait

Petit cotentin
Lait

Camembert
Lait

Fromage frais fraidou
Lait

Petit moulu aux finesherbes
Lait

Saint-paulin
Lait

Fondu caré
Lait

Yaourts naturels
Lait  

Yaourts naturels
Lait  



Yaourts naturels
Lait  

Yaourts naturels
Lait  

DESSERTS

Fran saveur vanille nappé au caramel
Lait

Compote allégée poire
Pas d'allergènes

Banana cake surprise (banane, peau, farine)
Oeufs, Gluten, Lait  

Abricots au sirop
Pas d'allergènes

Fruits
Pas d'allergènes 

Fruits
Pas d'allergènes 

Compote allégée pomme fraise
Pas d'allergènes

Fruits
Pas d'allergènes 

Salade de fruits frais
Pas d'allergènes

Mousse pralinée
Fruits à coque, Lait 

Entremets flan saveur vanille
Lait

Tarte au chocolat
Oeufs, Gluten, Lait 

crêpe dessert
Oeufs, Gluten, Lait 

Brioche perdu
Oeufs, Gluten, Lait

Fruits
Pas d'allergènes 

Yaourt aromatisé
Lait 

Yaourt aromatisé
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Des menus équilibrés et des recettes variées
qui allient produits de qualité et nouveautés !

02 menu primaire self du 01 septembre au 15 octobre 2020

SEMAINE DU GOÛT :

La France et ses Régions

Lundi
12/10/2020

La Savoie

Saucisson panaché
Lait

Lentilles à l'échalote
Moutarde, Sulfites

Tomates
Pas d'allergènes

Quenelles nature sauce nantua 
Céleri, Crustacés, Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Soja, Sulfites

Tariflette
Lait

Carottes persillées
Céleri

Riz créole
Pas d'allergènes

Cantal 
Lait

Rondelé ail et fines herbes
Lait

Yaourts naturels 
Lait

Cake aux noix et pommes 
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait

Fromage blanc à la crème de marron
Lait

Fruits
Pas d'allergènes

Yaourt aromatisé
Lait

Mardi
13/10/2020

Les hauts de France

Crêpes au fromage
Oeufs, Gluten, Lait

Endives en salade 
Moutarde, Sulfites

Cubes de betteraves 
Pas d'allergènes

Carbonade de boeuf rav 
Gluten, Sulfites

Quiche au maroilles 
Oeufs, Gluten, Lait
Préparé en cuisine 

Fondue de chou vert
Pas d'allergènes

Pommes de terre vapeur
Pas d'allergènes

Fromage frais fraidou
Lait

Mimlette
Lait

Yaourts naturels 
Lait

Banoffee aux spéculoos
Gluten, Lait, Soja

Fruits 
Pas d'allergènes

Gaufre de bruxelles au sucre glace
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Yaourt aromatisé
Lait

Jeudi
15/10/2020

Île de France

Oeuf dur à la mayonnaise
Oeufs, Gluten, Lait

Carottes rapées 
Pas d'allergènes

Champignons à la crème persillée
Lait

Croque butternut, épinards, champignons et emmental 
Gluten, Lait, Soja

Croque monsieur
Gluten, Lait, Soja

Petits pois à l'étuvé
Pas d'allergènes

Salade verte
Moutarde, Sulfites

Brie
Lait

Petit moule
Lait

Yaourts naturels 
Lait

Compote allégée pomme banane

Fruits 
Pas d'allergènes

Mousse au chocolat
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Vendredi
16/10/2020

La Normandie

Cake normand
Oeufs, Gluten, Lait

Taboule au millet, amarante et sarrasin
Céleri, Gluten, Sésame, Soja, Sulfites

Chou rouge 
Sulfites

Escalope de dinde sauce vallée d'auge 
Gluten, Lait

Filet de colin lieu sauce dieppoise
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Mollusques

Brocolis béchamel
Gluten, Lait


Penne rigate
Gluten

Fondu carré
Lait

Pont l'évêque 
Lait

Yaourts naturels 
Lait

Fruits 
Pas d'allergènes

Riz au lait sauce caramel 
Lait

Tarte feuilletée aux pommes 
Gluten

Yaourt aromatisé
Lait