



Marcheprime
Menus du 02/01/2018 au 05/01/2018



Menu de la semaine

Lundi


Mardi



Mercredi

Jeudi

Vendredi

VACANCES

 **Salade de lentilles



  Goulasch de Bœuf **LBR**
Carottes

Fromage blanc sucré

 Fruit **BIO**

VACANCES



**Salade de céleri rave aux
pommes



 Pilon de poulet **LBR**
au jus Farfallines
 Ketchup du chef

 Coulommiers **BIO**

Fruit de saison

VACANCES

 Salade verte **BIO** et
maïs
 vinaigrette balsamique
et dés de mimolette

 Rôti de porc au jus 
Jambon de dinde
Purée de choux de Bruxelles
au fromage

**Fromage

Ile flottante

VACANCES

**Fond d'artichaut

Filet de merlu sauce citron
Pommes de terre persillées

 Edam **BIO**

Fruit de saison

 Nature  Découverte  Tradition

**uniquement les adultes

la cantine pas pareille inspirations

Soqeres





Marcheprime

Menus du 08/01/2018 au 12/01/2018



Menu de la semaine

Lundi

 **Salade de blé aux légumes**


Poisson meunière
Epinards branches en béchamel

Yaourt nature sucré
Yaourt aromatisé

* *fruit frais*

Mardi


** *Pomelos*

 Saute de dinde **LBR** sauce
façon orientale
Semoule

 **Camembert**

Pomme

Mercredi


 Velouté de potiron
et emmental râpé



Rôti boeuf au jus
Potatoes
sauce cocktail

** *fromage*

 **Fruit**

Jeudi

 **Salade croquante aux
pommes et oranges BIO**
Vinaigrette au miel


  Bolognaise de boeuf
charolais


Tortil
et emmental râpé


** *fromage*

Flan au chocolat
Flan à la vanille

Vendredi

 **Céleri rémoulade
BIO** et dés de
mimolette

 Filet de lieu sauce végétale
champignons crémée
Bouquet de légumes (chou
fleur, brocoli, carotte)

 ** *fromage*

Galette des rois

 Nature  Découverte  Tradition

la cantine pas pareille

**uniquement les adultes

inspirations
Sogeres





Marcheprime


Menus du 15/01/2018 au 19/01/2018



Menu de la semaine

Lundi


 **Salade coleslaw**

 Sauté de boeuf **LBR**
sauce forestière
(champignons) Haricots
verts à l'ail Pommes de
terre persillées


Fromage blanc sucré
Fromage frais campagne

****Fruit frais**

Mardi

 Potage de poireaux et pommes
de terre
et emmental râpé

Poisson pané frais
et quartier de citron

 Carottes bâtonnets
Coquillettes

****fromage**

 **Fruit frais**


Mercredi

Chou rave et
Olives noires
vinaigrette moutarde à l'ancienne

Chili végétarien


 **Riz BIO**
Et emmental râpé

****fromage**


 Smoothie de pommes et
bananes

Jeudi

Salade iceberg
aux croûtons

 Tartiflette*
Jambon de dinde

****fromage**

 **Crème dessert BIO à la
vanille**

Vendredi

***** amuse-bouche*****

****salade de pâtes**

  Poulet **LBR** au
paprika et
persil

Petits pois mijotés

Tomme blanche
Coulommiers

  **Fruit BIO**
**A.B - PUREE POMME
POTIRON**



Nature



Découverte



Tradition

****uniquement les adultes**

la cantine pas pareille

inspirations
Sogeres







Marcheprime
Menus du 22/01/2018 au 26/01/2018



Menu de la semaine

Lundi


***haricots verts et maïs*

  Macaronade de dinde
LBR Semoule

Carré
Pont l'Evêque **AOC**


 Fruit **BIO**

Mardi

 Salade de riz **BIO**
composée Dés d'emmental

Cordon bleu
Chou fleur en béchamel

***fromage*

 Assiette de fruits d'hiver
(orange - kiwi)

Mercredi

***Choux bicolores*


Filet de hoki au curry
Blé



Yaourt aromatisé

 Fruit **BIO**

Jeudi

Bouillons de légumes aux
vermicelles

 et emmental râpé **BIO**

  Sauté de veau **LBR**
marengo (tomate et
champignons)

Salsifis

***fromage*

Lychees

Vendredi

*****Les pas pareilles*****

 Salade verte **BIO** et oeuf dur
BIO et dés de mimolette

Potimenter de poisson (purée de
potiron et pommes de terre)

***fromage*

  **Gaufre Bruxelloise**
sauce au chocolat lait du chef
Chantilly

 Nature  Découverte  Tradition

***uniquement les adultes*

la cantine pas pareille inspirations

Sogeres






Marcheprime
Menus du 29/01/2018 au 02/02/2018



Menu de la semaine

Lundi

** Carottes râpées

T  Emincé de dinde **LBR**
Légumes façon Maillot (petit pois, carotte, haricot vert)
Pommes de terre vapeur

Brie
Camembert

 Fruit **BIO**

Mardi

 **Endive BIO**
N et dés de mimolette
Vinaigrette au cumin

Saucisse chipolatas*
Lentilles mijotées


**fromage

N
Compote du chef

Mercredi

** Pizza tomate et fromage

Célerier de canard (purée céleri, pdt)

 **Salade verte AGB**

Petit fromage frais aux fruits

Fruit frais

Jeudi

N Velouté de potiron et emmental râpé

Rôti boeuf au jus
Frites


N Ketchup maison

** fromage

 Fruit **BIO**

Vendredi

*** La Chandeleur***

 **Emincé de chou blanc BIO, pommes et noix**

Filet de poisson sauce béchamel aux épices douces
Carottes

** fromage

T
Crêpe nature sucrée
Pâte à tartiner

N Nature **D** Découverte **T** Tradition

**uniquement les adultes

la cantine pas pareille

inspirations
Sogeres

