







Menus du 3 janvier au 24 février 2012

Lundi 02 janvier	Mardi 03 janvier	Mercredi 04 janv.	Jeudi 05 janvier	Vendredi 06 janv.
Velouté de légumes Raviolis gratinés Fromage frais Yaourt nature	Sardines et beurre Emincé de volaille aux champignons Petits pois carottes fromage pâte dure Fruit de saison	Taboulé Sauté de veau aux olives jardinière de légumes fromage pâte dure Velouté aux fruits	Salade verte Choucroute maison* Pommes vapeur Pâte molle fruit de saison BIO  *s/porc: saucisse volaille	Betteraves rouges aux pommes dos de colin sauce citron riz fondue de poireaux kiri Galette des Rois 

Lundi 09 janvier	Mardi 10 janvier	Mercredi 11 janv.	Jeudi 12 janvier	Vendredi 13 janv.
Salade verte Rôti de bœuf au jus Frites fromage pâte dure Pêche au sirop	Endives au fromage Paupiette de veau milanaise Coquillettes Gruyère râpé Fruit de saison	Concombre BIO  Palette de porc *sauce moutarde Lentilles et carottes fromage pâte dure Tarte aux pommes *s/porc: rôti de dinde	Menu des enfants  Potage potiron Couscous Boulette/poulet Semoule Légumes couscous Vache qui rit clémentines	Mini pizza Médailillon de merlu dieppoise Riz aux petits légumes Fromage yaourt aromatisé

Lundi 16 janvier	Mardi 17 janvier	Mercredi 18 janv.	Jeudi 19 janvier	Vendredi 20 janv.
Menu des enfants  Salade verte spaghettis Bolognaise Gruyère râpé Fruit de saison	Céleri rémoulade Rôti de dinde sauce moutarde Gratin de brocolis sauce blanche et PDT fromage blanc Biscuit	Feuilleté du pêcheur rôti de veau l'estragon Pomme au four 1/2 tomate fromage BIO  crème caramel	Oeuf dur Carbonade flamande Endives braisées Pommes vapeur Fromage pâte dure Beignet	Velouté de légumes Brandade de morue Salade verte Fromage pâte molle Fruit de saison

Lundi 23 janvier	Mardi 24 janvier	Mercredi 25 janv.	Jeudi 26 janvier	Vendredi 27 janv.
Repas à thème: Nouvel An Chinois 	Potage légumes Tajine d'agneau au curry Semoule et Courgettes sautées fromage pâte dure Fruit de saison	1/2 avocat /surimi Sauté de porc Marengo* Chou-fleur BIO  Crème dessert vanille- Biscuit *s/porc: sauté de dinde	Salade verte Hachis Parmentier fromage Yaourt nature	Menu des enfants  Salade de tomates Filet de poisson pané Julienne de légu- mes et PDT Camembert Fruit de saison

Lundi 30 janvier	Mardi 31 janvier	Mercredi 1er fév.	Jeudi 02 février	Vendredi 03 fév.
Menu des enfants  Carottes râpées Omelette BIO  Pâtes sauce tomate gruyère râpé Fromage blanc fruités	Potage parmentier Steak haché sauce tomate petits pois carottes fromage Mousse au chocolat	Salade verte Tartiflette * Savoyarde Fruit de saison s/porc: sans lardons	Salade grecque Poulet rôti aux herbes Frites Fromage pâte dure Fruit de saison	Terrine de Campagne* Pavé de colin à la provençale Pommes persillées fromage pâte molle Compote de fruits *s/porc: terrine poisson




L'ÉCOLE APOLLINAIRE



Le Menu des enfants !



Pendant les ateliers du midi, les enfants de l'école Apollinaire ont travaillé avec la diététicienne Api sur les groupes d'aliments et ont réalisé des menus, en alliant plaisir et équilibre, qui seront servis au restaurant scolaire pendant la période de Janvier-Février 2012.

(menus ci-dessous avec le logo )

Nous vous souhaitons de bonnes fêtes de fin d'année.

Lundi 06 février	Mardi 07 février	Mercredi 08 fév.	Jeudi 09 février	Vendredi 10 fév.
Soupe de poireaux Sauté de bœuf au paprika Coquillettes gruyère râpé Yaourt nature	Taboulé Escalope cordon bleu Purée de carottes Fromage frais Crème pralinée	Menu des enfants  Crêpe au fromage Cuisse de poulet rôtie Haricots verts et pommes vapeur fromage Banane	Cassoulet * maison fromage pâte dure Fruit de saison BIO  *s/porc: saucisses volaille	Macédoine Blanquette de la mer pommes persil- lées / brunoise de légumes Fromage frais flan caramel

Lundi 13 février	Mardi 14 février	Mercredi 15 fév.	Jeudi 16 février	Vendredi 17 fév.
Menu des enfants  Concombres Hamburger Frites -salade Fromage Fromage blanc au coulis de fruits	Salade de betteraves mimosa BIO  Endives à la Flamande gratinées* fromage Crème dessert s/porc: jambon dinde	Oeufs durs à la pari- sienne Gigot d'agneau rôti Flageolets Tomate provençale Fromage pâte dure Fruit de saison	Terrine de poisson sauce aurore Fricassée de poulet aux champignons Riz Fromage pâte molle fruit de saison	Salade de tomates Filet de hoki sauce aux petits légumes Tortis Gruyère râpé Gaufre

Lundi 20 février	Mardi 21 février	Mercredi 22 fév.	Jeudi 23 février	Vendredi 24 fév.
Duo carottes/céleri Tomates farcies* Riz Fromage frais Fruit de saison *s/porc: farce sans porc	Mardi gras Salade Verte Bœuf aux carottes Pommes sautées Fromage pâte molle Crêpes	Salade d'endives au gouda Sauté de dinde au curry Semoule-courgettes Fromage Crème vanille	Potage tomates Gratin de pâtes au jambon * Gruyère râpé Yaourt nature *s/porc: jambon dinde	Macédoine Filet de poisson meunière Épinards- Riz Fromage BIO  Compote

Exemples de goûters pour les petits sportifs:

- 1 fruit ou un verre de jus de fruits frais.
- 1 yaourt nature avec une cuillère à café de miel ou un verre de lait.
- 1/4 de baguette avec une tranche de jambon ou une barre céréalière.

