









Menus Roche de Glun primaire

Semaine du 6 au 10 Novembre 2017








Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou bicolore </p> <p>Concombre sauce bulgare</p> <p>Gratin de fruits de mer</p> <p>Purée de pommes de terres </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Glace Cône chocolat</p> <p>Glace Cône fraise</p>	<p>Salade verte aux dés de mimolette </p> <p>Tomates vinaigrette</p> <p>Pilon de poulet aux herbes de Provence</p> <p>Carottes au thym</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Petit Filou</p> <p><i>Cake chocolat banane*</i> </p>		<p>Salade de pommes de terre au thon</p> <p>Salade de pâtes</p> <p>Boulettes de mouton sauce Catalane</p> <p>Duo de courgettes sauce béchamel au parmesan</p> <p>Camembert </p> <p>Tomme noire</p> <p>Cocktail de fruits</p> <p>Compote pommes banane</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Courgettes râpées</p> <p>Cubes de saumon sauce crevettes</p> <p>Semoule </p> <p>Bleu</p> <p>Brie</p> <p>Lacté au chocolat</p> <p>Lacté vanille</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

* **Nouvelle recette**

Menus Roche de Glun primaire

Semaine du 13 au 17 Novembre 2017









Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes Salade de brocolis Rôti de porc et jus à part Pommes wedges Croc lait Petit moulé Compote allégée de poire Ananas au sirop	Macédoine mayonnaise Betteraves en cubes  Bolognaise de bœuf Penne Coulommiers St Paulin Fruit 		Champignons crème Salade d'endives au bleu  Sauté de dinde au romarin Riz créole  Mimolette St Nectaire Ile flottante  Pomme au four	Radis roses Salade de pois chiches Poisson pané Blettes à la béchamel Yaourt nature  Yaourt aromatisé Roses des sables  Gaufre

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

* *Nouvelle recette*

Menus Roche de Glun primaire

Semaine du 20 au 24 Novembre 2017










Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Bâtonnets de carottes</p> <p>Dips de chou fleur sauce cocktail</p> <p>Tajine de dinde</p> <p>Semoule </p> <p>Chanteneige</p> <p>Kiri</p> <p>Flan nappé au caramel</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>Salade iceberg </p> <p>Et Mais ou croûtons</p> <p>Sauté de bœuf au paprika</p> <p>Haricots verts et Salsifis </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Gouda</p> <p><i>Tarte aux fraises tagada*</i> </p> <p>Barre bretonne</p>		<p>Céleri rémoulade </p> <p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Tartiflette</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Cocktail de fruits</p> <p>Compote pomme framboise</p>	<p>Salade de cœur de palmier</p> <p>Chou blanc mimolette </p> <p>Filet de hoki sauce Dieppoise</p> <p>Blé</p> <p>Bleu</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

* *Nouvelle recette*

Menus Roche de Glun primaire

Semaine du 27 Novembre au 1 Décembre 2017










Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			LE MAROC	
Mortadelle Pâté pure volaille	Salade verte  Concombre fines herbes		<i>Salade d'agrumes</i>  <i>Tajine de boulettes de mouton</i> <i>Semoule et légumes couscous</i>  <i>Yaourt nature</i> Fromage blanc	Crêpe au fromage <i>Cake tartiflette*</i>  Filet de colin sauce citron Jardinière de légumes Emmental Tomme grise
Cordon bleu Chou fleur persillé  Cantafrais Rondelé	Gratin de poisson Pommes de terre lamelles et Fondue de poireaux Gouda Coulommiers		<i>Entremets au citron</i>  Lacté chocolat	Fruit  Fruit 
Fruit 	Madeleine Fourrandise fraise			

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

* Nouvelle recette

Menus Roche de Glun primaire

Semaine du 4 au 8 Décembre 2017











Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Salade de chou bicolore Salade verte</p> <p>Aiguillette de volaille à la crème</p> <p>Riz </p> <p>Rondelé Fondu Picon</p> <p>Mousse au chocolat Lacté vanille</p>	<p>Salade de lentilles Salade de torti 3 couleurs</p> <p>Moelleux de veau sauce pizzaiolo</p> <p><i>Purée de brocolis et vache qui rit*</i></p> <p>Brie  Tomme blanche</p> <p>Fruit </p>		<p>Julienne de légumes croquants Céleri râpé  aux raisins</p> <p>Sauté de bœuf</p> <p>Pâtes Cavatappi</p> <p>Tomme noire Mimolette</p> <p>Milk shake à l'ananas Milk shake fraise </p>	<p> Salade de radis Endives aux croûtons</p> <p>Marmite de poisson blanc et saumon</p> <p>Boulgour</p> <p>Yaourt nature  Yaourt aromatisé</p> <p>Tarte aux pommes Tarte chocolat </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

* Nouvelle recette

Menus Roche de Glun primaire

Semaine du 11 au 15 Décembre 2017






Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots verts vinaigrette Salade de carottes râpées à l'aneth  </p> <p>Beignets de poisson</p> <p>Petits pois à l'étuvée</p> <p>Yaourt nature sucré Petit Filou</p> <p>Compote allégée pomme fraise Pêche au sirop</p>	<p>Oeuf dur sauce cocktail Pâté de campagne</p> <p>Steak haché sauce</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Coulommiers Edam</p> <p>Fruit  </p>		<p>Pizza <i>Cake poireaux parmesan*</i> </p> <p>Jambon jus au thym</p> <p>Epinards hachés béchamel </p> <p>Emmental Tomme noire</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade d'agrumes  </p> <p>Salade maïs et soja</p> <p>Filet de colin sauce au citron</p> <p>Semoule</p> <p>Saint Bricet Croclait</p> <p>Yaourt aux fruits </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

* Nouvelle recette

Menus Roche de Glun primaire

Semaine du 18 au 22 Décembre 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			REPAS DE NOEL	
<p>Salade de chou rouge Concombre</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Muffin</p> <p>Moelleux citron</p>	<p>Macédoine de légumes Betteraves vinaigrette</p> <p>Sauté de porc</p> <p>Riz </p> <p>Fondu Picon</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Fruit </p>		<p><i>Mousse de canard et salade mêlée avec mâche</i></p> <p><i>Suprême de poulet sauce au pain d'épices</i></p> <p><i>Pommes duchesses</i></p> <p><i>Clémentine</i> </p> <p><i>Bûchette glacée</i></p>	<p>Quiche Lorraine</p> <p>Friand au fromage</p> <p>Pavé de colin sauce tartare</p> <p>Chou fleur gratiné</p> <p>Mimolette</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Compote allégé pomme </p> <p>Cubes de poire au sirop</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

* *Dessert imaginé par l'école LeNôtre*