

Cuisine intercommunale

5

Semaine du 2 au 5 janvier 2018

Vacances

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	2		Pamplemousse		Salade verte* <small>crêches: kiwi</small>	moutarde	Potage poireau pommes de terre*	lait	Carottes rapées*	moutarde
Plat garni	0		Escalope viennoise	gluten œuf	Tartiflette (reblochon)	lait	Rosbeef		Filet de poisson sauce provençale	
Ou			Poisson pané		Sans viande		Pois chiches			
Légumes	1		Poêlée de haricots blancs au carottes*		crêches: jambon coquillettes		Haricots verts*	lait	Semoule*	gluten
Laitage	8		Crème dessert caramel*	lait			Camembert*	lait	Yaourt*	lait
Dessert					Poire au sirop		Corbeille de fruits*			

Chaque semaine un pain bio est proposé.

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

6

Semaine du 8 au 12 janvier 2018

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Betteraves* cruées et cuites	moutarde	Crêpe au fromage	gluten œuf lait	Panais rapé*	moutarde	Crème de courge*	lait	Pamplemou- se*	
Plat garni	Boule de bœuf		Jambon de dinde		Blanquette de veau		Filet de hoki sauce crevettes	poisson crustacé	Rôti de porc aux pruneaux	
Ou	Boule végétale		Poisson		Œuf dur		Haricots blancs		Nuggets de blé	
Légumes	Pâtes* au gruyère*	gluten lait	Gratin de chou fleur*	gluten œuf lait	Carottes* et pommes de terre*	lait	Riz* aux légumes	lait	Frites crêches: purée	lait
Laitage					Chou à la crème <small>crêches: yaourt</small>	gluten œuf lait	Tomme de Messac*	lait	Yaourt nature sucré*	lait œuf
Dessert	Compote*		Banane*				Clémentines*			

Chaque semaine un pain bio est proposé.

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

1

Semaine du 15 au 19 janvier 2018

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Salade piémontaise <small>crêches: pdt vinaigrette</small>	œuf moutarde	Cœurs de palmier, maïs, tomate	moutarde	Carottes* râpées à l'emmental	moutarde lait	Salade verte au surimi <small>crêches:surimi, concombre</small>	moutarde poisson	Crème de potimaron*	lait
Plat garni	Rosbeef		Palette de porc <small>(BBC)</small>		Rôti de veau aux marrons		Couscous* végétarien	gluten	Dos de cabillaud	poisson
Ou	Pané aux légumes		Omelette		Steak végétal					
Légumes	Haricots verts*	lait	Poêlée de haricots blancs		Petits pois* paysane	lait			Riz* au curry	
Laitage	Camembert*	lait	Leerdammer	lait			Fromage blanc*	lait		
Dessert	Pomme*		Clémentine*		Ananas au sirop		Gâteau sec	lait œuf gluten	Galette des rois	beurre œuf gluten

Chaque semaine un pain bio est proposé.

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

2

Semaine du 22 au 26 janvier 2018

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Taboulé	moutarde gluten	Crème de courgettes*		Salade composée à l'emmental*	moutarde lait	Pâté de camp. ou pamplemousse <small>crêches: pamplemousse</small>	lait	Salade verte* <small>crêches: potage</small>	moutarde
Plat garni	Poulet		Filet de merlu meunière	gluten lait	Sauté de bœuf	lait gluten	Colombo de porc et ses légumes	gluten lait	Tartiflette	lait
Ou	Omelette				Pos chiches		Poisson		Sans lardons	
Légumes	Purée au chou fleur*	lait	Boulgour*		Carottes* et salsifis	lait	Pâtes spirales	gluten	<small>crêches: escalope de dinde et haricots verts</small>	
Laitage	Tomme de brebis*	lait	Brie*	lait	Crêpe	gluten œuf lait	Yaourt*	lait		
Dessert	Pomme*		Banane*						Clémentines*	

Chaque semaine un pain bio est proposé.

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

3

Semaine du 29 janvier au 2 février 2018

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Kiwi*	kiwi	Carottes et panais rapés*	moutarde	Chou rouge* <small>crêches: pamplemousse</small>	moutarde	Potage de légumes* au fromage	lait	Salade <small>crêches: betteraves</small>	moutarde
Plat garni	Rôti de dinde		Dos de cabillaud sce dieppoise	gluten lait	Sauté de veau	gluten lait	Galette* saucisse		Hachis parmentier	lait
Ou	Pané blé/emmental				Lentilles		Galette nature/œuf		Purée - boules de soja	
Légumes	Coquillettes*	gluten Lait	Semoule* aux raisins	gluten	Carottes* à la crème et pommes de t.*	lait	crêches: jambon et perles de blé à la tomate			
Laitage	Petits suisses aux fruits*	lait	Camembert*	lait	Semoule au lait*	gluten lait			Yaourt*	lait
Dessert			Compote*				Poire*		Pomme*	

Chaque semaine un pain bio est proposé.

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

4

Semaine du 5 au 9 février 2018

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Crème de courgettes* au fromage	lait	Pamplemousse		Salade coleslow	œuf moutarde	Betteraves vinaigrette*	moutarde	Salade verte-maïs* <small>crêche: potage</small>	moutarde
Plat garni	Sauté de dinde		Rosbeef		Filet de poisson meunière	œuf gluten poisson	Palette de porc		Lasagnes végétales	gluten
Ou	Nuggets de blé		Steak aux haricots rouges				Omelette			
Légumes	Frites <small>crêches: purée</small>		Jardinière de légumes* maison	lait	Purée de patate douce*		Lentilles* aux carottes*	lait		
Laitage			Fromage blanc*	lait	Chou à la crème <small>crêches: yaourt</small>	lait gluten œuf	Tomme de Messac*	lait	Crème dessert chocolat*	lait
Dessert	Clémentines*						Banane*			

Chaque semaine un pain bio est proposé.

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

5

Semaine du 12 au 16 février 2018

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Kiwi*	kiwi	Potage de légumes* au fromage	lait	Salade de mâche mimosa	moutarde	Salade nordique (à base de pâtes*)	œuf lait gluten	Cœurs de palmier vinaigrette crêche: potage	moutarde
Plat garni	Dos de cabillaud sauce curry		Saucisse de Francfort crêches: jambon	lait poisson	Gratin de chou fleur* et pommes de t.*	lait	Langue de bœuf		Tartiflette-salade crêches: jambon pommes de terre, fromage	lait
Ou			Semoule*		Œuf dur		Poisson		Sans lardons	
Légumes	Boulgour*		Poêlée de haricots blancs	gluten	terre aux dés de viande		Haricots verts*	lait		
Laitage	Yaourt aromatisé*	lait					Brie*	lait		
Dessert			Orange*		Salade de fruits maison		Banane*		Compote*	

Chaque semaine un pain bio est proposé.

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

Cuisine intercommunale

6

Semaine du 19 au 23 février 2018

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Betteraves vinaigrette*	moutade	Carottes râpées*	moutarde	Potage poireaux pommes de terre*	lait	Ananas		Salade verte*	moutarde
Plat garni	Rôti de porc		Boulettes de bœuf*		Médaille de merlu	poisson	Couscous* végétarien	gluten	Hachis parmentier au thon	lait poisson
Ou	Omelette		Boulettes végétales*							
Légumes	Petits pois*	lait	Coquillettes* au gruyère*	gluten lait	Brocolis* béchamel*	lait				
Laitage	Leerdammer	lait					Crème vanille*	lait œuf	Camembert*	lait
Dessert	Clémentines*		Salade de fruits	gluten lait	Poire belle Hélène <small>crêches: sans chocolat</small>		Gâteau sec	gluten lait œuf	Pomme*	

Chaque semaine un pain bio est proposé

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.