






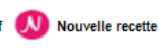
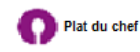
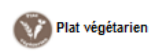
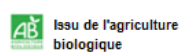
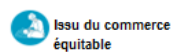


MENUS SCOLAIRES - CC PAYS DE France  
SEMAINE DU LUNDI 11 AU VENDREDI 15 MARS 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>POMMES DE TERRE AU PESTO</b>	 <b>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE</b>	<b>CREPE JAMBON EMMENTAL</b> <i>s/p : croissant emmental</i>	 <b>BOUILLON DE TOMATE ET VERMICELLE</b>	<b>SALADE VERTE ET MAIS VINAIGRETTE</b>
<b>SUPREME DE COLIN SAUCE CITRON</b>	<b>RAVIOLIS SAUCE TOMATE (BŒUF)</b> <i>S/V : TARTE AUX POIREAUX</i>	<b>AIGUILLETES DE POULET AU JUS</b> <i>S/V : QUENELLE NATURE SAUCE MORNAV</i>	<b>JAMBON BLANC</b> <i>S/P : JAMBON DE DINDE S/V : ŒUF DUR SAUCE TOMATE</i>	<b>ROTI DE BŒUF SAUCE AU JUS</b>
<b>HARICOTS VERTS</b>		<b>CRUMBLE PRINTANIER</b>	<b>PUREE DE POMMES DE TERRE</b>	<b>SEMOULE</b>
<b>BRIE</b>	 <b>FROMAGE BLANC ET SUCRE</b>	<b>EDAM</b>	<b>MONTCADI CROUTE NOIRE</b>	<b>CROC" LAIT</b>
<b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>COMPOTE DE POMMES</b>	 <b>MILK SHAKE POIRE CASSIS</b>	<b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>GELIFIE SAVEUR VANILLE</b>
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
<b>GALETTE GEANTE</b>	<b>BAGUETTE</b>	<b>MADELEINE</b>	<b>BAGUETTE ET BARRE DE CHOCOLAT</b>	<b>CROISSANT</b>
<b>YAOURT AROMATISE</b>	<b>GOUDA</b>	<b>PETIT SUISSE NATURE</b>	<b>LAIT</b>	<b>YAOURT AROMATISE</b>
<b>JUS DE POMME</b>	 <b>FRUITS DE SAISON</b>	 <b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>COMPOTE POMME ABRICOT</b>	<b>JUS DE RAISIN</b>

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMERON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MENUS SCOLAIRES - CC PAYS DE France  
SEMAINE DU LUNDI 18 AU VENDREDI 22 MARS 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	COQUILLETES AU PISTOU	RADIS BEURRE	MOUSSE DE CANARD ET CORNICHON S/V : POMELOS ET SUCRE	CHOU BLANC VINAIGRETTE AU MIEL
SAUTE DE BŒUF SAUCE PAPRIKA S/V : PANE FROMAGER	MERQUEZ S/V : CRISPIDOR	PAELLA DE LA MER (CRUSTACES)	PIZZA AU FROMAGE	FILET DE MERLU SAUCE CITRON
PETITS POIS	LEGUMES COUSCOUS	RIZ PAELLA	SALADE VERTE	 PENNES
CARRE	PETIT COTENTIN	PETIT FILOU	YAOURT NATURE SUCRE	SAINT NECTAIRE AOP
MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	FRUITS DE SAISON	ACAPULCO (GATEAU FRAMBOISE - ANANAS)	FRUITS DE SAISON	MOULINE DE POMME SAVEUR BISCUITE
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
BAGUETTE ET BEURRE LAIT FRUIT	GATEAU FOURRE CHOCOLAT YAOURT NATURE ET SUCRE JUS DE POMME	BAGUETTE AVEC PATE A TARTINER LAIT  FRUITS DE SAISON	MADELEINE FLAN NAPPE AU CAMEL COMPOTE DE POMME	SABLES FROMAGE FRAIS FRUITE  FRUITS DE SAISON

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMERON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien











Plat du chef



Nouvelle recette



MENUS SCOLAIRES - CC PAYS DE France  
SEMAINE DU LUNDI 25 AU VENDREDI 29 MARS 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>POTAGE DE LEGUMES</b> STRONE : POMMES DE TERRE ET LEGUMES DE POTAGE)	 <b>CELERI RAPE</b> VINAIGRETTE	<b>BETTERAVES VINAIGRETTE</b>	 <b>RADIS ET HOUMOUS</b> A LA BETTERAVE 	<b>TABOULE</b>
<b>AIGUILLETES DE POULET</b> SAUCE VALLEE D'AUGE S/V : MARMITE DE POISSON SAUCE ORIENTALE	<b>CHEESEBURGER</b> S/V : PIZZA AU FROMAGE	<b>PARMENTIER DE POISSON AU BROCOLIS</b>	<b>OMELETTE AUX FINES HERBES</b>	<b>ROTI DE VEAU SAUCE NORMANDE</b> S/V / FILET DE MERLU SAUCE CREME
<b>HARICOTS VERTS</b>	<b>FRITES</b>		<b>RATATOUILLE ET RIZ</b>	<b>CHOU VERT AUX CAROTTES CREME DE THYM ET POMME DE TERRE</b>
 <b>FROMAGE BLANC ET SUCRE</b>	<b>CANTAL AOP</b>	<b>TOMME BLANCHE</b>	<b>CHANTENEIGE</b>	<b>YAOURT AROMATISE</b>
<b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>COMPOTE DE POMME</b>	<b>FRUITS DE SAISON</b>	 <b>TARTE FLAN POIRE CHOCOLAT</b>	<b>FRUITS DE SAISON</b>
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
PAIN AU LAIT LAIT COMPOTE DE POMME	BAGUETTE ET CONFITURE YAOURT AROMATISE  <b>FRUITS DE SAISON</b>	PETIT BEURRE FROMAGE FRAIS SUCRE JUS DE RAISIN	BAGUETTE ET BEURRE LAIT  <b>FRUITS DE SAISON</b>	MADELEINE FROMAGE FRAIS FRUIT JUS D'ORANGE

MENU RECOMMANDE ET CONFORME AU GEMERON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

