

# Ensemble Scolaire Saint André

## Elémentaires Maternelles




La Chronique Culinaire :

Sauté de porc vanille gingembre

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

Lune barbouillée appelle vent ou giboulée

SEMAINE 1  
DU PLAN ALIMENTAIRE

	<b>lundi 08 janvier</b>	<b>mardi 09 janvier</b>	<b>jeudi 11 janvier</b>	<b>vendredi 12 janvier</b>
<b>Déjeuner</b>	<b>Epiphanie</b>			
<b>Entrées au choix</b>	Céleri rémoulade	Betteraves rouges vinaigrette	Saucisson sec & cornichons	Salade de pommes de terre
	Champignons frais vinaigrette	Salade au surimi	Duo de crudités vinaigrette	Concombres à la Bulgare
<b>Plat</b>	Emincé de poulet sauce brune	Jambon braisé	Sauté de bœuf au curcuma 	Filet de hoki meunière sauce citron
<b>Accompagnements</b>	Haricots verts persillés	Blé à la tomate	Purée de pomme de terre vitelotte	Brocolis sautés
	Pomme de terre sautées	Fondue de poireaux	Purée de carottes	Riz créole
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Chanteneige	Camembert	Emmental	Brie
	Petit suisse	Yaourt aromatisé	Fromage blanc	Yaourt nature
<b>Desserts au choix</b>	Galette des Rois 	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison
	Fruit de saison	Fruit de saison Local 	Ile flottante & crème Anglaise	Poire au sirop



*Kiwis*

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

# Ensemble Scolaire Saint André

## Elémentaires Maternelles

La Chronique Culinaire :

Sauté de porc vanille gingembre

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

Falle est la brebis qui au loup se confesse

SEMAINE 2 DU PLAN ALIMENTAIRE	Lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
<b>Déjeuner</b>				
<b>Entrées au choix</b>	Salade d'endives aux pommes	Salade de pâtes	Salade de blé & thon vinaigrée	Concombres à la crème
	Saucisson à l'ail	Poireaux vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise
<b>Plat</b>	Boulettes d'agneau au jus	Emincé de bœuf aux olives	Emincé de poulet sauce à l'orange	Nuggets de poisson
<b>Accompagnements</b>	Semoule	Duo d'haricots Locaux	Trio de légumes d'hiver	Petits pois à la tomate
	Macédoine de légumes	Gratin Dauphinois	Pâtes	Riz créole
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Edam	St Morêt	Gouda	Fromage blanc
	Fromage blanc	Yaourt nature	Petit suisse aromatisé	Carré frais
<b>Desserts au choix</b>	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte au citron
	Fruit de saison	Ananas au sirop	Clafoutis aux fruits	Fruit de saison



Poireau

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements



# Ensemble Scolaire Saint André

## Elémentaires Maternelles



La Chronique Culinaire :

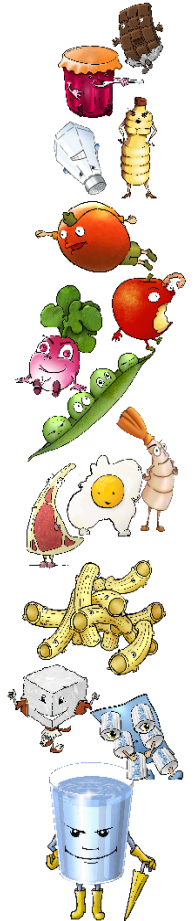
Sauté de porc vanille gingembre

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

Qui recherche la lune, ne voit les étoiles

SEMAINE 3  
DU PLAN ALIMENTAIRE

	lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
<b>Déjeuner</b>				
<b>Entrées au choix</b>	Salade verte & maïs	Cœurs de palmiers en salade	Salade d'endives aux pommes	Macédoine à la mayonnaise citronnée
	Salade coleslaw	Salade de Pomme de terre	Pizza	Salade de surimi
<b>Plat</b>	Sauté de porc vanille gingembre 	Escalope de volaille aux champignons	Steak haché de veau	Filet de colin & ses petits légumes
<b>Accompagnements</b>	Carottes braisées	Riz blanc	Macaronis	Brunoise de légumes
	Boullgour au beurre	Epinards sauce tomate	Brocolis à l'échalote	Semoule
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Tomme blanche	Yaourt nature	Brie	Yaourt aromatisé
	Petit Suisse	St Nectaire	Fromage blanc sucré	Camembert
<b>Desserts au choix</b>	Fruit de saison	Compote pomme cannelle	Crème aux œufs	Fruit de saison Local 
	Crème dessert chocolat Maison 	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan nappé caramel



Citron

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.  
Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

# Ensemble Scolaire Saint André

## Elémentaires Maternelles

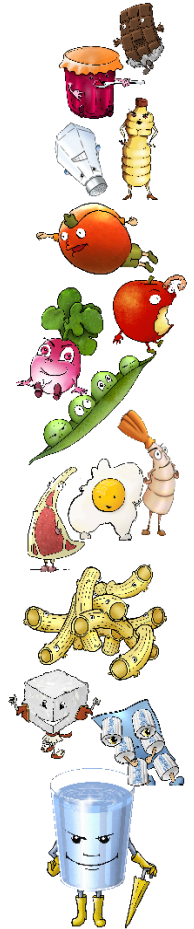
La Chronique Culinaire :

Beignets anciens, jus de clémentines au curry

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

Beaux jours en Janvier, trompent l'homme en Février

SEMAINE 4 DU PLAN ALIMENTAIRE	lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février
<b>Déjeuner</b>				<b>Chandeleur</b>
<b>Entrées au choix</b>	Céleri vinaigrette	Betteraves rouges vinaigrette	Carottes râpées Locales vinaigrette	Salade de torsettes au surimi & olives noires
	Saucisson à l'ail & Cornichons	Salade de thon	Champignons crus en salade	Chou rouge aux raisins secs
<b>Plat</b>	Jambon braisé	Lasagnes à la Bolognaise Maison	Sauté de veau à l'abricot	Blanquette de la mer
<b>Accompagnements</b>	Poêlée légumes frais (carottes, champignons, haricots verts) Mais	Pâtes	Blé	Petits pois aux oignons
	Frites	Haricots verts à l'ail	Navets caramélisés	Riz créole
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Petit Suisse	Carré ligueil	Fromage	Mimolette
	Comté	Yaourt aromatisé	Fromage blanc	Petit Suisse
<b>Desserts au choix</b>	Entremet vanille	Fruit de saison	Liégeois vanille	C'est la Chandeleur Crêpe au sucre
	Fruit de saison	Ile flottante & crème Anglaise	Fruit de saison	Fruit de saison



Betterave

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.  
Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

# Ensemble Scolaire Saint André



## Elémentaires Maternelles

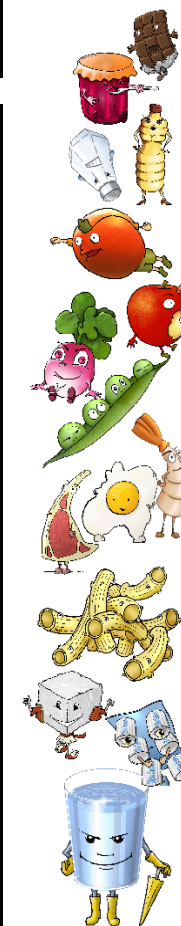
La Chronique Culinaire :

Beignets anciens, jus de clémentines au curry

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

Sème tes poireaux à la Saint Agathe, un brin en vaut quatre

SEMAINE 5 DU PLAN ALIMENTAIRE	<b>lundi 05 février</b>	<b>mardi 06 février</b>	<b>jeudi 08 février</b>	<b>vendredi 09 février</b>
<b>Déjeuner</b>				
<b>Entrées au choix</b>	Macédoine mayonnaise	Pamplemousse au sucre	Salade au surimi	Barquettes d'endives & chips de bacon
	Chou blanc citronné	Haricots verts vinaigrette en persillade	Oeuf dur mayonnaise	Betteraves rouges vinaigrette
<b>Plat</b>	Cuisse de poulet aux herbes	Saucisse de Toulouse	Bœuf braisé 	Filet de colin au citron
<b>Accompagnements</b>	Pomme de terre rissolées	Carottes en brunoise	Riz créole	Brocolis braisés
	Salade verte	Lentilles au jus	Haricots beurre persillés	Pâtes
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Petit Suisse	Coulommiers	Tartare à l'ail	Emmental
	Cantal	Yaourt aromatisé	Petit Suisse	Fromage blanc
<b>Desserts au choix</b>	Fruit de saison	Poire pochée	Crème dessert vanille	Fruit de saison
	Compote de fruits	Fruit de saison Local 	Fruit de saison	Cocktail de fruits



Céleri

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

# Ensemble Scolaire Saint André

## Elémentaires Maternelles

La Chronique Culinaire :

Beignets anciens, jus de clémentines au curry

Les menus en rose sont équilibrés et conformes à la réglementation nutrition en vigueur

Le temps de Février ne reste pas en place

SEMAINE 6 DU PLAN ALIMENTAIRE	Lundi 12 février	mardi 13 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
<b>Déjeuner</b>		<b>Mardi-gras</b>		<b>Nouvel An Chinois</b>
<b>Entrées au choix</b>	Salade verte fromagère Betteraves rouges aux pommes	Sardines à l'huile Salade coleslaw	Radis roses & Beurre Œuf dur mimosa	 Nems Salade Chinoise
<b>Plat</b>	Rôti de dinde sauce crème	Bœuf aux épices 	Fartiflette au poisson	Sauté de porc au caramel
<b>Accompagnements</b>	Boulgour au curcuma Carottes Locales braisées 	Gratin de blettes Maison  Pâtes	Pomme de terre Salade verte	Légumes du wok Riz cantonnais
<b>Produit laitier ou fromage au choix</b>	Gouda Petit Suisse	Six de Savoie Fromage blanc	Yaourt Brie	Tomme noire Yaourt sucré
<b>Desserts au choix</b>	Fruit de saison Liégeois chocolat	Beignets anciens & jus de clémentines au curry  Fruit de saison	Fruit de saison Compote de fruits	Litchis au sirop Fruit de saison

