

Menus 2021 – 2022

Lundi 13/09	Mardi 14/09	Jeudi 16/09	Vendredi 17/09
Potage aux légumes frais de saison	Crème de courgettes *** Emincé de volaille sauce curry Crudités et vinaigrette - P. Nature *** Crème pudding aux fruits	Potage Dubarry *** Hachis Parmentier à la tomate *** Biscuit	Potage tomates *** Roti de porc boulangère *** Pâtisserie Restaurant didactique ouvert / 20 p
Lundi 20/09	Mardi 21/09	Jeudi 23/09	Vendredi 24/09
Potage aux légumes frais de saison	Crème florentine *** Saucisse sauce moutarde Carottes vichy - P. Purée *** Crème pudding arlequin	Potage Brocolis *** Hachis Parmentier aux légumes *** Fruit frais de saison Restaurant didactique ouvert / 20 p	Potage Crécy *** Roti de porc Champvallon *** Pâtisserie Restaurant didactique ouvert / 20 p
Lundi 27/09	Mardi 28/09	Jeudi 30/09	Vendredi 01/10
Féié	Potage aux poivrons *** Pain de viande sauce ½ glace Haricots verts - P. Nature *** Pomme au four sur lit de pudding	Potage Parmentier *** Boulettes sauce tomate P. Purée *** Confiserie Restaurant didactique ouvert / 20 p	Potage cultivateur *** Filet de lapin aux pruneaux Pâtes *** Pâtisserie Restaurant didactique ouvert / 20 p
Lundi 4/10	Mardi 5/10	Jeudi 7/10	Vendredi 8/10
Potage aux légumes frais de saison	Potage Choux fleur *** Hachis Parmentier aux épinards *** Cake 4/4	Potage Vichyssoise *** Pain de viande Provençale P. Duchesse *** Fruit frais de saison Restaurant didactique ouvert / 20 p	Minestrone *** Fricassée de volaille Dijonnaise Pâtes *** Pâtisserie Restaurant didactique ouvert / 20 p

Lundi 11/10	Mardi 12/10	Jeudi 14/10	Vendredi 15/10
Potage aux légumes frais de saison	Potage Carottes *** Spaghettis Bolognaise *** Salade de fruits	Soupe à l'oignon *** Escalope de dinde Poêlée de choux - P. Macaire *** Yaourt Restaurant didactique ouvert / 20 p	Crème Agnès Sorel *** Filet de poisson beurre fondue P. Nature *** Pâtisserie Restaurant didactique ouvert / 20 p
Lundi 18/10	Mardi 19/10	Jeudi 21/10	Vendredi 22/10
Potage aux légumes frais de saison		Soupe à l'oignon Normande *** Blanc de volaille Sambre et Meuse Brocolis - P. Gratinée *** Fruit frais de saison Restaurant didactique ouvert / 20 p	Crème Princesse *** Darne de saumon Beurre blanc - P. Nature *** Pâtisserie Restaurant didactique ouvert / 20 p
Lundi 25/10	Mardi 26/10	Jeudi 28/10	Vendredi 29/10
Potage aux légumes frais de saison		Crème florentine *** Roti de porc Rata aux carottes *** Biscuit Restaurant didactique ouvert / 20 p	Crème Champignons *** Vol au vent Riz *** Pâtisserie Restaurant didactique ouvert / 20 p
Lundi 1/11	Mardi 2/11	Jeudi 4/11	Vendredi 5/11
Congé d'automne	Congé d'automne	Congé d'automne	Congé d'automne
Lundi 8/11	Mardi 9/11	Jeudi 11/11	Vendredi 12/11
Potage aux légumes frais de saison		Féié	Potage céleri *** Fricassée de volaille au curry Riz *** Pâtisserie Restaurant didactique ouvert / 20 p

Lundi 15/11	Mardi 16/11	Jeudi 18/11	Vendredi 19/11
Potage aux légumes frais de saison		Crème Parisienne *** Roti de porc façon Orloff Rata poireaux *** Confiserie Restaurant didactique ouvert / 20 p	Soupe paysanne *** Pâtes aux 2 saumons *** Pâtisserie Restaurant didactique ouvert / 20 p
Lundi 22/11	Mardi 23/11	Jeudi 25/11	Vendredi 26/11
Potage aux légumes frais de saison		Velouté choisi *** Hamburger Lyonnais P. Rissolées *** Yaourt Restaurant didactique ouvert / 20 p	Soupe Bonne femme *** Filet de poisson sauce oseille Pâtes *** Pâtisserie Restaurant didactique ouvert / 20 p
Lundi 29/11	Mardi 30/11	Jeudi 2/12	Vendredi 3/12
Potage aux légumes frais de saison		Velouté P. Legrand *** Boulettes à la Liégeoise -P. Rissolées *** Biscuit Restaurant didactique ouvert / 20 p	Potage Fréneuse *** Spaghettis Bolognaise *** Pâtisserie Restaurant didactique ouvert / 20 p
Lundi 6/12	Mardi 7/12	Jeudi 9/12	Vendredi 10/12
Potage aux légumes frais de saison		Velouté chicons *** Oiseau sans tête sauce brune Choux fleurs - P. Persillées *** Confiserie Restaurant didactique ouvert / 20 p	Potage Cresson *** Lasagne *** Pâtisserie Restaurant didactique ouvert / 20 p

Lundi 13/12	Mardi 14/12	Jeudi 16/12	Vendredi 17/12
Potage aux légumes frais de saison		Velouté tomates *** Pain de viande sauce thym Choux rouge - P. Nature au beurre *** Mousse / crème Restaurant didactique ouvert / 20 p	Crème Carmen *** Filet de tilapia sauce Nantua Salade - Purée *** Pâtisserie Restaurant didactique ouvert / 20 p
Lundi 20/12	Mardi 21/12	Jeudi 23/12	Vendredi 24/12
Potage aux légumes frais de saison	CDC	CDC	Célébration
Lundi 28/12	Mardi 29/12	Jeudi 31/12	Vendredi 1/01
Vacances d'hiver	Vacances d'hiver	Vacances d'hiver	Vacances d'hiver
Lundi 3/01	Mardi 4/01	Jeudi 6/01	Vendredi 7/01
Vacances d'hiver	Vacances d'hiver	Vacances d'hiver	Vacances d'hiver
Lundi 10/01	Mardi 11/01	Jeudi 13/01	Vendredi 14/01
Potage aux légumes frais de saison	REM	REM	REM
Lundi 17/01	Mardi 18/01	Jeudi 20/01	Vendredi 21/01
		Velouté Dubarry *** Poulet compote Croquettes *** Biscuit Restaurant didactique ouvert / 20 p	Bisque d'écrevisse *** Filet de pangasius sauce estragon Crudités - Purée *** Pâtisserie Restaurant didactique ouvert / 20 p

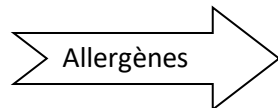
Lundi 24/01	Mardi 25/01	Jeudi 27/01	Vendredi 28/01
		Velouté champignons *** Cuisse de poulet aux abricots P. Noisettes *** Yaourt Restaurant didactique ouvert / 20 p	Potage Ambassadeur *** Ragout de bœuf - carottes P. Nature *** Pâtisserie Restaurant didactique ouvert / 20 p
Lundi 31/01	Mardi 1/02	Jeudi 3/02	Vendredi 4/02
		Potage Parmentier *** Cuisse de poulet sauce crème Rata scarole *** Confiserie Restaurant didactique ouvert / 20 p	Potage Tourangelle *** Carbonnade à la Flamande P. Nature *** Pâtisserie Restaurant didactique ouvert / 20 p
Lundi 7/02	Mardi 8/02	Jeudi 9/02 <i>Elèves de 5ème en stage</i>	Vendredi 10/02 <i>Elèves de 5ème en stage</i>
		Potage Tomates *** Pavé de dinde Sauce dijonnaise Rata aux carottes *** Mousse / crème Restaurant didactique ouvert / 20 p	Potage St Germain *** Fish stick Epinards - Purée *** Pâtisserie Restaurant didactique ouvert / 20 p
Lundi 14/02	Mardi 15/02	Jeudi 17/02 <i>Elèves de 5ème en stage</i>	Vendredi 18/02 <i>Elèves de 5ème en stage</i>
		Crème Argenteuil *** Escalope panée Champignons crème - Pâtes *** Biscuit Restaurant didactique ouvert / 20 p	Potage Conti *** Poisson pané Gratin de brocolis – P. Purée *** Pâtisserie Restaurant didactique ouvert / 20 p
Lundi 21/02	Mardi 22/02	Jeudi 24/02 <i>Elèves de 5ème en stage</i>	Vendredi 25/02 <i>Elèves de 5ème en stage</i>

		Velouté Doria *** Cordon bleu Brocolis - Pâtes sauce crème *** Flan / crème Restaurant didactique ouvert / 20 p	Potage julienne Darblay *** Blanquette de veau à l'ancienne P. Nature *** Pâtisserie Restaurant didactique ouvert / 20 p
Lundi 28/02	Mardi 1/03	Jeudi 3/03	Vendredi 4/03
Congé de détente	Congé de détente	Congé de détente	Congé de détente
Lundi 7/03	Mardi 8/03	Jeudi 10/03 Elèves de 6ème en stage	Vendredi 11/03 Elèves de 6ème en stage
		Potage courgettes *** Pain de viande – jus de cuisson Rata haricots verts *** Confiserie Restaurant didactique ouvert / 20 p	Potage crécy et julienne *** Blanquette de dinde aux légumes P. Nature *** Pâtisserie Restaurant didactique ouvert / 20 p
Lundi 14/03	Mardi 15/03 Elèves de 4ème en stage	Jeudi 17/03 Elèves de 6ème en stage	Vendredi 18/03 Elèves de 4 et 6ème en stage
	Pas de repas en livraison	Potage cerfeuil *** Poitrine de veau sauce échalotes Carottes - Purée *** Yaourt Restaurant didactique ouvert / 20 p	Couscous *** Pâtisserie Pas de restaurant didactique
Lundi 21/03	Mardi 22/03 Elèves de 4ème en stage	Jeudi 24/03 Elèves de 6ème en stage	Vendredi 25/03 Elèves de 4 et 6ème en stage
	Pas de repas en livraison	Restaurant didactique ouvert / 20 p	Tajine d'agneau *** Pâtisserie Pas de restaurant didactique
Lundi 28/03	Mardi 29/03	Jeudi 31/03 Elèves de 6ème en stage	Vendredi 1/04 Elèves de 6ème en stage
		Restaurant didactique ouvert / 20 p	Pas de repas en livraison Pas de restaurant didactique

Lundi 4/04	Mardi 5/04	Lundi 7/04	Mardi 8/04
Vacances de printemps	Vacances de printemps	Vacances de printemps	Vacances de printemps
Lundi 11/04	Mardi 12/04	Jeudi 14/04	Vendredi 15/04
Vacances de printemps	Vacances de printemps	Vacances de printemps	Vacances de printemps
Lundi 18/04	Mardi 19/04	Jeudi 21/04	Vendredi 22/04
Férialé			
Lundi 25/04	Mardi 26/04	Jeudi 28/04	Vendredi 29/04
Lundi 2/05	Mardi 3/05	Jeudi 5/05	Vendredi 6/05
Lundi 9/05	Mardi 10/05	Jeudi 12/05	Vendredi 13/05

Lundi 16/05	Mardi 17/05	Jeudi 19/05	Vendredi 20/05
Lundi 23/05	Mardi 24/05	Jeudi 26/05	Vendredi 27/05
		Féié	
Lundi 30/05	Mardi 31/05	Jeudi 2/06	Vendredi 3/06
Lundi 6/06	Mardi 7/06	Jeudi 9/06	Vendredi 10/06
Féié			SIPS
Lundi 13/06	Mardi 14/06	Jeudi 16/06	Vendredi 17/06

Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et des arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers.



 Gluten 1	 Crustacés 2	 <u>Oeufs</u> 3	 Poissons 4	 Arachides 5	 Soja 6	 Lait 7
 Fruits à coque 8	 Céleri 9	 Moutarde 10	 Sésame 11	 Sulfites 12	 Lupins 13	 Mollusques 14