



Menus de la ville de CAPG

Semaine 1 du 04 au 08 janvier 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 1 du 04 au 08 janvier 2021	Menu BIO  Macédoine mayonnaise Bolognaise de bœuf  Coquillettes + f.râpé  Vache qui rit  Fruit* 	Toast chèvre Filet de merlu sauce safrané  Petits pois, carottes Petit suisse Fruit*	Salade d'endives* Sauté de dinde au citron Blé Edam Abricot au sirop	Menu des petits rois / Partage de la galette Velouté de fèves aux légumes Rôti de bœuf, ketchup  Galette de pommes de terre Yaourt sucré Brioche des rois	Menu Végétarien Salade de radis, maïs, olives Nuggets de fromage Epinards* béchamel Yaourt aromatisé Compote de pommes
	Pain au lait Barette de chocolat au lait Compote de pommes	Baguette Vache Picon Jus de pommes	Cake marbré Fruit* Petit suisse et sucre	Pain spécial aux céréales Confiture de fraise Lait	Pain au chocolat Fruit* ***

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



viande française



plat végétarien



issu de l'agriculture biologique













plat du chef

Menus de la ville de CAPG

Semaine 2 du 11 au 15 janvier 2021



Découvrir pour mieux grandir

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 2 du 11 au 15 janvier 2021	Carottes râpées	 Velouté de légumes	Pamplemousse rose	Salade verte	Salade de betteraves
	Aiguillettes de poulet au  herbes	Couscous végétarien  	Sauté de bœuf sauce tomate 	Chipolatas  sp : saucisse de volaille	Blanquette de saumon et colin
	Purée de potiron* et pommes de terre	Semoule 	Brocolis persillés	Haricots verts persillés	Riz safrané
	Fromage blanc sucré ind.	Gouda 	Tomme blanche	Fraidou	Petit moulé
	Compote pommes bananes	Fruit 	Beignet aux pommes	Gâteau de pois chiche et chocolat blanc 	Fruit*
	Baguette Miel Yaourt nature	Pain au lait Barette de chocolat noir Jus d'orange	Pain spécial aux olives Fruit* Vache qui rit	Madeleine Compote pommes bananes Petit suisse et sucre	Croissant Sirop de grenadine ***



Noa et Papille



viande française



plat végétarien



issu de l'agriculture biologique












plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus de la ville de CAPG

Semaine 3 du 18 au 22 janvier 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 3 du 18 au 22 janvier 2021	Menu Végétarien / Menu BIO				
	 Velouté de légumes (G) Quenelles sauce aurore  Boulgour  Tomme du Pays  Fruit* 	Œuf dur mayonnaise Filet de colin sauce créole Julienne de légumes épicée St Bricet Muffin aux pépites de chocolat	Céleri rémoulade Boulettes de mouton au jus  Gratin de navets* et pommes de terre Tomme noire Polenta crémeuse 	Voyage au Canada Salade verte sauce César  mincé de dinde sauce caramel Purée de patate douce Yaourt aux myrtilles Ananas au sirop	Salade de haricots verts  Daube de bœuf Penne semi complète et f.râpé St Paulin Fruit*
	Pain spécial au sésame Confiture de prune Fromage blanc	Moelleux au citron Jus de pommes Petit suisse	Fromage blanc et sucre Banane Petit beurre	Baguette Mimolette Fruit*	Pain au chocolat Compote pommes bananes ***

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



viande française



plat végétarien



issu de l'agriculture biologique



plat du chef



Menus de la ville de CAPG

Semaine 4 du 25 au 29 janvier 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 4 du 25 au 29 janvier 2021	Tartine de rilette de thon 	Menu Bio Carottes* râpées au maïs	Saucisson et cornichon sp : œuf dur mayonnaise	Menu Végétarien Salade verte	Samoussa de légumes
	Poisson pané, citron	Boulettes de volaille au curry 	Rôti de bœuf, mayonnaise 	Chili sin carne 	Haché de veau au jus
	Petits pois	Haricots verts 	Pommes noisettes	Riz et f.râpé	Gratin de chou-fleur
	Petit suisse	Camembert 	Yaourt nature	Chanteneige	Mimolette
	Fruit*	Crème chocolat et billes chocolatées 	Fruit*	Compotée de pommes betteraves	Fruit*
	Palets breton Yaourt et sucre de pommes fraises	Pain spécial au maïs Emmental Fruit*	Pain au lait Miel Lait	Baguette Pâte de fruit Flan vanille	Croissant Petit suisse et sucre ***

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



viande française



plat végétarien



issu de l'agriculture
biologique












plat du chef



Menus de la ville de CAPG

Semaine 5 - du 01 au 05/02/2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 5 - du 01 au 05/02/2021	Betteraves vinaigrette	 Céleri rémoulade	Salade de chou blanc*	Radis beurre	 Cake au fromage
	 Boulettes de bœuf sauce tomate	Œuf dur 	Escalope cordon bleu de volaille 	Parmentier de poisson	 Colombo de porc sp : colombo de dinde
	Farfalles et f.râpé	Epinards* béchamel 	Poêlée méridionale	***	Carottes* sautées
	Edam	St Paulin 	Fromage blanc	Yaourt sucré	Fromage frais demi-sel
	Fruit*	Crêpe chocolat ou sucre 	Crumble aux pommes	Compote de poires	Fruit*
	Pain spécial aux figues Camembert jus de pommes	Galette St Michel Fromage blanc et sucre Fruit*	Baguette Mimolette Fruit*	Pain de mie Confiture de fraise Petit suisse	Pain au chocolat Lait ***

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



viande française



plat végétarien



issu de l'agriculture biologique











plat du chef



Menus de la ville de CAPG

Semaine 6 - du 08 au 12/02/2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 6 - du 08 au 12/02/2021	Menu Végétarien / Menu BIO Velouté de légumes  Dahl de lentilles corail, patate douce et épinards  Riz  Emmental  Crème vanille 	Macédoine mayonnaise Aiguillettes de poulet sauce barbecue  Pommes Wedge Brie Fruit*	Carottes* râpées Raviolis de bœuf sauce tomate et f.râpé  *** Munster Compote pommes fraises	Pizza au fromage Tajine d'agneau Légumes couscous et pois chiche Tomme noire Fruit*	Salade verte et dés de mimolette Filet de hoki sauce aneth Purée de brocolis Chanteneige  Carotte cake
	Pain au lait Barette de chocolat au lait Fruit*	Baguette Miel Fromage blanc	Pain spécial aux céréales Gouda Fruit*	Crêpe fourré au chocolat Jus de pommes Yaourt nature	Croissant Fruit* ***

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



viande française



plat végétarien



issu de l'agriculture biologique









plat du chef



Menus de la ville de CAPG

Semaine 7 - du 15 au 19/02/2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 7 - du 15 au 19/02/2021	Pamplemousse	Menu Végétarien Salade de pommes de terre	Salade de chou rouge*	Plat régional / Menu BIO Salade de betteraves 	Tartine de pâté de campagne et cornichon sp : tartine de pâté de volaille et cornichon
	Filet de merlu sauce niçoise	Quiche au fromage	 Haché de veau au jus	Daube de bœuf 	Escalope de volaille sauce crème 
	Haricots verts persillés	Salade verte	Purée de potiron	Tortis et f.râpé 	Poêlée champêtre
	Camembert	Vache qui rit	Fraidou	St Paulin 	Yaourt aromatisé
	Fromage blanc caracrousti (muesli et caramel)	Eclair au chocolat	Compote pommes	Fruit* 	Fruit*
	Pain spécial au sésame Pâte de fruit Flan chocolat	Baguette Croq lait Jus multifruits	Rocher coco chocolat Yaourt et sucre Fruit*	Fromage blanc et sucre Banane Galette St Michel	Pain au chocolat Compote pommes poires ***



viande française



plat végétarien



issu de l'agriculture biologique



plat du chef







Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la ville de CAPG

Semaine 8 - du 22 au 26/02/2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 8 - du 22 au 26/02/2021	Salade verte	Pizza au fromage	Menu BIO Rillettes de sardines	Menu Végétarien Pamplemousse*	Salade de haricots verts
	Hot Dog  sp : hot dog de volaille	Croustillant de poisson, citron	Boulettes de volaille au jus	Raviolis au fromage sauce crème et f.râpé	Sauté de bœuf sauce mode 
	Pommes frites, ketchup	Epinards* béchamel + f.râpé	 Riz 	***	Carottes* sautées
	Cheddar	Petit suisse	Gouda 	Vache qui rit	Yaourt nature
	Compote poires	Fruit*	Fruit* 	Flan vanille	Beignet au chocolat
	Pain au spécial aux olives Petit moulé Fruit*	Cake marbré Jus de pommes Yaourt nature	Pain au lait Barette de chocolat noir Lait	Petits beurre Yaourt et sucré Fruit*	Croissant Fruit* ***

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



viande française



plat végétarien



issu de l'agriculture biologique









plat du chef



Menus de la ville de CAPG

Semaine 9 du 01 au 05/03/2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 9 du 01 au 05/03/2021	Betteraves vinaigrette	Samoussa de légumes	Carottes* râpées	 Menu BIO Salade d'endives	Menu Végétarien Salade de pois chiches
	Sauté de veau aux olives 	Sauté de dinde sauce aigre douce 	Filet de colin sauce citron	Hachis parmentier de potiron 	Gratin de pâtes aux légumes du soleil
	Tortis et f.râpé	Haricots verts	Riz	***	***
	Camembert	Flan vanille	Edam	Yaourt sucré 	Petit moulé
	Fruit*	Fruit*	Compote pommes bananes	Cake au chocolat 	Fruit*
	Gaufre liégeoise Jus de pommes Yaourt nature	Baguette Mimolette Jus d'orange	Palets breton Petit suisse et sucre Fruit*	Madeleine Fruit* Flan vanille	Pain au chocolat Sirop de grenadine ***

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



viande française



plat végétarien



issu de l'agriculture biologique



plat du chef

