








## SCO MAT

## Maria Montessori

	Lundi 17 Janvier	Mardi 18 Janvier	Mercredi 19 Janvier	Jeudi 20 Janvier	Vendredi 21 Janvier
Entrées	SALADE FRISEE (FRAIS) Oignons frits <i>Gluten</i> Vinaigrette moutarde locale <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade de lentilles locales <i>Moutarde, Sulfites</i>	Velouté de butternut locale et vache qui rit <i>Lait</i>	Carottes râpées locales Vinaigrette moutarde locale <i>Moutarde, Sulfites</i>	Céleri rémoulade local <i>Céleri, Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>
Plats	Francfort de volaille	Chili sin carne	Escalope de dinde locale Sauce au romarin <i>Céleri, Lait</i>	Rôti de dinde froid Rôti de porc local Jus de rôti <i>Céleri, Lait</i>	Pavé de merlu  sauce basilic <i>Céleri, Gluten, Lait, Poissons</i>
Garnitures	Légumes choucroute et pommes de terre	Riz Tortilla de blé <i>Gluten</i>	Semoule <i>Gluten</i>	Haricots blancs coco locaux sauce tomate <i>Céleri, Lait</i>	Torti local <i>Gluten</i>
Produits Laitiers	Yaourt nature <i>Lait</i>	Neuille aux herbes <i>Lait</i>	Tomme grise <i>Lait</i>	Cantal  <i>Lait</i>	Petit fromage frais aux fruits <i>Lait</i>
Desserts	Beignet aux pommes <i>Gluten, Oeufs</i>	Poire de producteur local	Orange 	Lacté saveur vanille nappé caramel <i>Lait</i>	Banane





## SCO MAT

## Maria Montessori

	Lundi 24 Janvier	Mardi 25 Janvier	Mercredi 26 Janvier	Jeudi 27 Janvier	Vendredi 28 Janvier
Entrées	Mais et thon <i>Poissons</i>  Vinaigrette moutarde locale <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade de betterave locale	Endives locales  et dés d'emmental <i>Lait</i>  Vinaigrette moutarde locale <i>Moutarde, Sulfites</i>	LOCAL - POTAGE CRECY (FRAIS) <i>Céleri, Lait</i>	Carottes râpées locales  Vinaigrette moutarde locale <i>Moutarde, Sulfites</i>
Plats	Sauté de boeuf local  Sauce paprika au persil <i>Céleri, Lait</i>	Pizza au fromage <i>Gluten, Lait</i>	Bolognaise de canard du chef <i>Céleri</i>	Hachis parmentier du chef (Boeuf  et purée fraîche) <i>Lait</i>	Filet de colin d'Alaska  pané frais <i>Gluten, Poissons</i>
Garnitures	Haricots verts persillés	Salade verte 	Coquillettes locales <i>Gluten</i>		et quartier de citron  Epinards branches en béchamel <i>Céleri, Gluten, Lait</i>
Produits Laitiers	Fromage blanc de la laiterie de Montoire <i>Lait</i>	Gouda <i>Lait</i>	Yaourt nature <i>Lait</i>	Fourme d'ambert  <i>Lait</i>	Cantafrais <i>Lait</i>
Desserts	Pomme de producteur local	Lacté saveur chocolat <i>Lait</i>	Purée de pommes locales à la cannelle du chef	Clémentine	Cake nature du chef (farine locale) <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>





## SCO MAT

## Maria Montessori

	Lundi 31 Janvier	Mardi 01 Février	Mercredi 02 Février	Jeudi 03 Février	Vendredi 04 Février
Entrées	Céleri rémoulade local <i>Céleri, Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>	Salade de pommes de terre  Thon <i>Poissons</i>  et tomate  et oeuf dur <i>Oeufs</i>	Salade verte   et maïs  Vinaigrette moutarde locale <i>Moutarde, Sulfites</i>	Potage poireaux, navets, carottes	Oeuf dur <i>Oeufs</i>  Mayonnaise dosette <i>Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>
Plats	Emincé de dinde sauce aigre douce <i>Céleri, Lait, Sulfites</i>	Sauté de boeuf local  sauce au thym	Lasagne chèvre-épinards <i>Gluten, Lait</i>	Jambon de dinde  Jambon blanc en tranche*  sauce béchamel <i>Gluten, Lait</i>  Emmental râpé <i>Lait</i>	Pavé de merlu  sauce aux agrumes <i>Lait, Poissons</i>
Garnitures	Jardinière et pommes de terre	Carottes locales  au persil <i>Céleri, Lait</i>		Galette de blé noir <i>Gluten</i>	Semoule  <i>Gluten</i>
Produits Laitiers	Coulommiers <i>Lait</i>	Fromage blanc de la laiterie de Montoire <i>Lait</i>	Fraidou <i>Lait</i>	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Saint Nectaire  <i>Lait</i>
Desserts	Mousse au chocolat au lait <i>Lait</i>	Poire de producteur local	Purée de pomme et myrtille	Crêpe nature sucrée <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>  SUCRE GLACE	Banane




## SCO MAT

## Maria Montessori

	Lundi 07 Février	Mardi 08 Février	Mercredi 09 Février	Jeudi 10 Février	Vendredi 11 Février
Entrées	SALADE PDT,TOMATE,THON <i>Poissons</i>  Vinaigrette moutarde locale <i>Moutarde, Sulfites</i>	Carottes râpées locales  Vinaigrette moutarde locale <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade coleslaw locale <i>Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>	Velouté de butternut locale et vache qui rit <i>Lait</i>	Endives locales  et croûtons <i>Gluten, Lait</i>  Vinaigrette moutarde locale <i>Moutarde, Sulfites</i>
Plats	Sauté de dinde locale  Sauce estragon <i>Céleri, Lait</i>	Samoussa de légumes <i>Gluten, Soja</i>	Cheeseburger <i>Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Soja, Sulfites, Sésame</i>  Ketchup <i>Céleri</i>	Rôti de veau   Jus de rôti <i>Céleri, Lait</i>	Filet de colin d'Alaska  sauce matelote* (champignon, échalote) <i>Gluten, Lait, Poissons</i>
Garnitures	Petits pois très fins	Riz	Frites au four	Coquillettes locales <i>Gluten</i>	Purée de potiron (pdt locale) <i>Lait</i>
Produits Laitiers	Yaourt nature <i>Lait</i>	Vache qui rit  <i>Lait</i>	Cheddar <i>Lait</i>	Petit fromage frais aux fruits <i>Lait</i>	Pont l'Evêque  <i>Lait</i>
Desserts	Banane	Ile flottante <i>Oeufs</i>	Lacté saveur chocolat <i>Lait</i>	Kiwi	Moelleux au chocolat et pépites du chef (farine locale) <i>Gluten, Lait, Oeufs, Soja</i>

## SCO MAT

## Maria Montessori

	Lundi 14 Février	Mardi 15 Février	Mercredi 16 Février	Jeudi 17 Février	Vendredi 18 Février
Entrées	LOCAL - POTAGE CRECY (FRAIS) <i>Céleri, Lait</i>	Céleri rémoulade local <i>Céleri, Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>	Pomelos	Houmous de pois chiche local <i>Lait</i> Chips de maïs	Salade verte  et oeuf dur <i>Oeufs</i> Vinaigrette moutarde locale <i>Moutarde, Sulfites</i>
Plats	Tartiflette de dinde <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Poulet rôti Jus de rôti <i>Céleri, Lait</i>	Sauté de boeuf local Sauce bouguignonne	Boulette de soja tomate <i>Soja</i>	DUO SAUMON (POUR RISOTTO) <i>Lait, Poissons</i>
Garnitures		Purée de patates douces (pdt fraîches) <i>Lait</i>	Carottes locales au persil <i>Céleri, Lait</i>	Légumes couscous et semoule <i>Céleri, Gluten, Moutarde</i>	Tagliatelles <i>Gluten</i>
Produits Laitiers	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Cantal  <i>Lait</i>	Bûche mélangée <i>Lait</i>	Fromage blanc de la laiterie de Montoire <i>Lait</i>	Cantafrais <i>Lait</i>
Desserts	Poire de producteur local	Crème dessert chocolat de la fromagerie Maurice <i>Lait</i>	Gâteau tutti frutti du chef (farine locale) <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>	Banane 	Purée poire panais