

Menus de la Semaine du 01 au 05 Novembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	Salade de pois chiche	Salade de betteraves <i>Vinaigrette moutarde</i>	Carottes râpées	Champignons sauce fromage blanc aux herbes
	Sauté de bœuf sauce stroganoff	Poulet rôti et ketchup	<i>Vinaigrette au cumin et coriandre</i>	Emincé de thon sauce fines herbes
	Ratatouille	Pommes de terre persillées	Couscous aux légumes (semoule, légumes couscous, pois chiche, fève de soja, raisin sec, tomate)	Purée d'épinards (Epinard et PDT)
	Fraidou	Fromage blanc	Cantal AOP	Carré
	Fruit de saison	Fruit de saison	Lacté saveur vanille	Choux à la crème

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 08 au 12 Novembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				La lentille
Emincé d'endives <i>Vinaigrette balsamique</i>	Salade de blé aux petits légumes	Potage tourangelles (<i>chou vert, navet, poireau, petits pois, pdt</i>)	FERIE	Mâche et betteraves <i>Vinaigrette moutarde</i>
Merlu portion filets sauce curry	Boulettes de flageolets Bio 	Raclette (<i>jambon, saucisson à l'ail et sec</i>)		Sauté de bœuf sauce brune
Semoule	Carottes retour des indes	Pommes de terre et fromage à raclette		Gratin de lentilles, patate douce oignons emmental 
Cantadou ail et fines herbes	Saint Paulin	Yaourt nature		Pointe de brie
Compote de pomme banane 	Fruit de saison	Fruit de saison		Cake au curcuma 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 15 au 19 Novembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Fête foraine	
Houmous	Potage poireaux	Haricots mungo à l'asiatique	Carottes râpées et crumble salé	Oeuf dur Mayonnaise
Omelette au fromage	Dés de poisson sauce basilic	Rôti de bœuf jus aux oignons	Hot dog volaille Végé: beignet stick mozzarella	Echine ½ sel
Panais et carottes	Farfalle	Purée de courge butternut Bio	Pommes de terre wedge et brocolis	Haricots verts
Fromage blanc	Petit fromage frais sucré	Coulommiers	Petit moulé	Gouda
Fruit de saison	Fruit de saison	5/4 aux pommes	Milk shake vanille	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 22 au 26 Novembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salami Et cornichons	Salade iceberg <i>vinaigrette au basilic</i>	Acras de morue	Velouté de potiron	Carottes râpées <i>vinaigrette moutarde</i>
Bolognaise de canard	Blanquette de veau	Escalope de dinde sauce barbecue	Clafoutis patate douce, pommes de terre et mozzarella	Colin d'Alaska pané
Penne rigate	Carottes et riz	Haricot beurre	 	Purée de chou de Bruxelles au fromage
Pont l'évêque AOP	Saint morêt	Yaourt nature	Pointe de brie	Edam
Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Croque en blanc aux milles fleurs (<i>fromage blanc, glace vanille, miel</i>)

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 29 Novembre au 03 Décembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Edamamé			
Endives <i>Vinaigrette moutarde</i>	Salade d'édamamé, semoule, carottes, vinaigrette d'abricot	Pomelos	Salade verte <i>Vinaigrette au cumin</i>	Soupe aux épinards
Paëlla (<i>riz, petits pois, encornet, chorizo, poulet, moules, dés de poisson, poivron, oignons</i>)	Cordon bleu	Rôti de bœuf sauce chasseur	Sauté de dinde sauce au thym	Pommes de terre au fromage à tartiflette
Emmental	Petits pois	Carottes et boulgour	Epinards béchamel et PDT Vapeur	Petit fromage frais aux fruits
Compote pomme poire Allégée en sucre	Fromage blanc	Cantadou ail et fines herbes	Tomme blanche	Fruit de saison
	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Cake aux épices	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 06 au 10 décembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Le brocolis	
Salade de pâtes échalote, poivron	Emincé de chou blanc et raisins secs	Potage de légumes aux vermicelles (<i>carottes, poireaux, pommes de terre, navets</i>)	Carottes râpées <i>Vinaigrette moutarde</i>	Céleri rémoulade
Sauté de bœuf façon stroganoff (<i>paprika, oignons, tomate</i>)	Saucisse Chipolatas	Oeuf à la coque et pain de mie 	Colin d'Alaska huile olive et citron	Echine ½ sel à la Dijonnaise (<i>moutarde</i>)
Haricots beurre	Légumes couscous et semoule	Frites au four	Purée de brocolis et vache qui rit 	Lentilles
Yaourt aromatisé	Montcadi croûte noire	Carré	Fromage blanc aromatisé	Petit cotentin
Fruit de saison	Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison	Tarte au flan	Compote de pommes Allégée en sucre 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 13 au 17 décembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge <i>Vinaigrette moutarde</i>	Crêpe au fromage	Chou chinois <i>vinaigrette agrumes à la cannelle</i>	REPAS DE NOEL	Oeuf dur <i>Mayonnaise</i>
Nuggets de blé 	Sauté de porc sauce façon cervoise (<i>carottes, jus de pommes, tomate</i>)	Emincé de bœuf sauce forestière (<i>champignons, crème</i>)		Emincé de thon sauce armoricaine
Coquillettes	Navet et carotte	Jardinière de légumes		Semoule
Fromage blanc nature	Tomme blanche	Edam		Montcadi croûte noire
Pêche au sirop léger	Fruit de saison	Riz au lait		Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

