

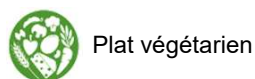
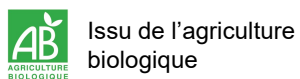
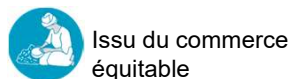
Menus de la Semaine du 02 au 06 Novembre 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Le Vendée Globe	
Carottes râpées sauce vinaigrette	Salade de coquillettes sauce cocktail		Salade de haricots blancs	Soupe du géant (épinards, haricots verts)
Chili sin carne (Riz, haricot rouge, légumes ratatouille, maïs, oignons, épices)	Sauté de dinde sauce champignons S/viande : quenelle sauce champignons		Cotriade (saumon, dés de poisson, moules, poireaux, pdt, carottes)	Jambon blanc S/viande: Filet de merlu sauce vierge
Montcadi croûte noire	Haricots verts persillés		Yaourt aromatisé	Boulgour sauce tomate
Compote pomme banane	Petit filou		Gâteau Vendéen	Coulommiers
	Fruit			Lacté saveur vanille





Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 09 au 13 Novembre 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pomme de terre ravigote	Chou rouge vinaigrette		 Salade de pois chiche vinaigrette à la mangue	Salade composée (salade verte tomate olive)
Poisson meunière	Omelette du chef  		Haché de bœuf au jus S/viande: Tarte provençale	Saucisse de Strasbourg S/viande: Filet de Hoki
Epinards à la béchamel	Pomme de terre grenaille		Carottes au beurre	Lentilles au jus 
Fromage blanc sucré	Emmental		Mimolette	Saint Nectaire
Fruit	Pêche au sirop		Purée pomme poire	Beignet aux pommes

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique






Plat végétarien



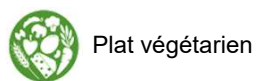
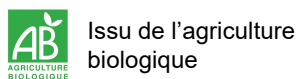
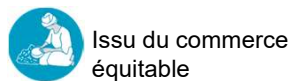
Plat du chef



Menus de la Semaine du 16 au 20 Novembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou blanc vinaigrette	Potage Crécy (carottes)		Salade verte et maïs	Rosette S/viande : œufs durs mayonnaise
Nuggets de blé 	PLAT REGIONAL Croziflette S/ viande : Croziflette aux légumes		Tomate farcie S/viande : Omelette du chef sauce provençale 	Fricassée de thon sauce armoricaine
Petits pois			Gratin de potiron	Riz créole
Cantal	Yaourt aromatisé		Fraidou	Petit suisse
Semoule au lait	Fruit		Cake aux pommes 	Fruit

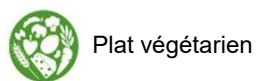
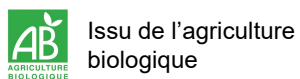
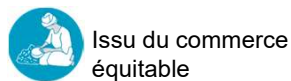
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 23 au 27 Novembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade	Salade western		Œufs durs mayonnaise	Macédoine sauce citronnette
Blanquette de dinde S/viande: Quenelle sauce aurore	Rougail de saucisses S/viande: Filet de colin sauce citron		 Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette	Boulette de bœuf sauce tomate petits légumes S/viande : Cube de poisson sauce tomate petits légumes
Polenta	Duo haricots verts et haricots beurrés			Semoule
Tomme blanche	Tomme grise		Petit filou	Rondelé ail et fines herbes
Mousse au chocolat	Milkshake saveur vanille		Fruit	Fruit



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



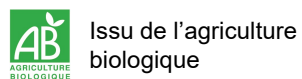
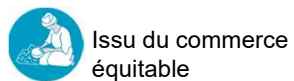
Menus de la Semaine du 30 Novembre au 04 Décembre 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Carottes râpées sauce crémeuse		Salade verte et maïs	Potage de poireaux
Poisson pané et citron	Sauté de dinde aux olives S/viande: Filet de lieu sauce basilic		Haché de veau marengo S/viande: Nuggets de blé	Pané fromager
Julienne de légumes	Purée de pommes de terre		Haricots verts	Tortis
Yaourt aromatisé	Mimolette		Brie	Cantafrais
Fruit	Compote pomme banane		  Moelleux chocolat betteraves	Fruit



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



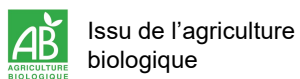
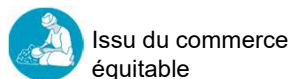
Menus de la Semaine du 07 au 11 décembre 2020







Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Cœur de palmier vinaigrette	Quinoa façon taboulé carottes mimolette		Salade coleslaw rouge	Potage de légumes
Colin gratiné sauce champignons	Quenelles sauce mornay		Haché de bœuf au paprika S/viande: Filet de hoki sauce basilic	Tarte tatin aux tomates confites 
Perles	Epinards branches au jus		Gratin de chou-fleur	Salade verte
Saint Paulin	Coulommiers		Petit filou	Fraidou
Fruit	Fruit		Cake aux poires 	Riz au lait

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 14 au 18 décembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas de Noël	
Betteraves vinaigrette	Salade de pépinette		Mousse de canard et cornichon	Salade verte et croûtons
Omelette maison  	Echine de porc S/viande: Quenelles sauce tomate		Sauté de pintade sauce butternut champignons S/V: Lieu sauce butternut champignons	Filet de merlu sauce créole
Macaroni sauce tomate	Haricots verts		Pommes de terre smile	Riz créole
Gouda	Fromage blanc sucré		Yaourt aromatisé	Brie
Lacté saveur chocolat	Fruit		 Gâteau au chocolat	Compote pomme coing
			Papillotes et clémentines	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef

