




MENUS DU 02 AU 06 NOV 2020



Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREE				
Salade de pomme de terre	Salade verte aux croutons Salade d'endives	Œufs durs mayonnaise	Salade de pâtes au surimi Salade de riz à la niçoise	Céleri rémoulade Betteraves vinaigrette
PLAT				
Raviolis aux légumes	Boulettes de soja	Poulet Roti	 Cordon bleu	Pavé de colin à la bordelaise
GARNITURE				
	pomme de terre vapeur	Purée de courgettes	Gratin de poireaux	Riz
PRODUIT LAITIER				
Edam Saint-Paulin	Camembert Coulommiers	Chèvre buchette	Brie Fondu Président	Petits suisses sucrés Yaourt nature sucré
DESSERT				
Fruits de saison	Tarte aux abricots	Gâteau de semoule	Crème dessert à la vanille Crème dessert au chocolat	Cocktail de fruits
GOUTER				
Pain pâte à tartiner Jus de pomme	Croissant fruit de saison	Fromage blanc Marbré au chocolat	Rocher coco Compote pomme banane	Fruit Pain au lait Barre chocolat



Plats préférés
des enfants



Innovation
culinaire



Viandes
Origine France



Bovin
Race à viande



Porc
Qualité Certifiée



Produit issu de
l'agriculture biologique



Produits locaux









Fait maison



MENUS DU 09 AU 13 NOV 2020





Lundi	Mardi Bio	Mercredi FERIÉ	Jeudi Végétarien	Vendredi
ENTREE				
Paté de campagne Roulade de volaille	 Carottes Bio râpées		Salade de pommes de terre	Salade d'endives Concombre à la crème
PLAT				
Emincé de dinde	 Steak hache Bio		Quiche aux légumes	Pennes au saumon
GARNITURE				
Petits pois	 Riz Bio		Salade verte	
PRODUIT LAITIER				
Brie Camembert	 Gouda Bio		Yaourt nature+sucre	Mimolette Edam
DESSERT				
Cookies	 Yaourt aux fruits Bio		Tarte aux pommes	Poire sauce chocolat
GOUTER				
Gauffre au Chocolat Crème dessert vanille	Pain au lait Barre de chocolat Jus de raisin		Fromage Blanc Palets Breton	Barre de céréales Compote



MENUS DU 16 AU 20 NOV 2020



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi
ENTREE				
Betteraves vinaigrette Courgette rapées	Velouté de Potiron	Céleri rémoulade	Quiche aux fromages	Taboulé Salade de pomme de terre
PLAT				
 Roti de porc au jus	Sauté de poulet	Paupiette de Bœuf	Pané de Blé sauce tomate	Pavé de colin sauce beurre blanc
GARNITURE				
Haricots Blanc	Pommes vapeur	 Coquillettes	Purée de carottes	Printanière de légumes
PRODUIT LAITIER				
Croc' lait Fondu Président	Mimolette Cotentin	Saint-Paulin	Yaourt sucré	Chèvre buchette Petit moulé
DESSERT				
Compote de pommes Compote de pommes et pêches	Flan nature	Roulé aux abricots	Corbeille de fruits	Mousse chocolat au lait
GOUTER				
Pain au lait Confiture d'abricot Jus de raisin	Pain Pâte à Tartiner Lait nature	Brioche pépites de chocolat Jus d'orange	Petits beurre Fromage blanc sucré	Croissant Fruits



MENUS DU 23 AU 27 NOV 2020






Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi	Jeudi Les trublions d'automne	Vendredi	
ENTREE					
Salade de lentilles	Œuf dur	Céleri rémoulade	Salade d'endives au bleu et Noix	Veloute de haricots verts	
PLAT					
Galopin de veau	Chili végétarien (Haricots rouge, tomates oignons juliennes, RIZ)	Saucisse fumée	Emincé de dinde sauce Blanquette	Parmentier de poisson	
		GARNITURE			
Pennes		Choux-fleurs gratinés	Purée de céleri/Potiron		
PRODUIT LAITIER					
Brebis crème Chevre buchette	Petits suisses sucrés Yaourt nature	Coulommiers	St Albay	Tomme blanche Rondelé nature	
DESSERT					
Crème dessert à la vanille Crème dessert au chocolat	♥ Grillé aux pommes	Corbeille de fruits	Moelleux chocolat & banane	Compote de pommes Compote de fruits mélangés	
GOUTER					
Jus de pomme Pain Vache qui rit	Lait chocolat Pain au lait+ Barre de chocolat	Pain Confiture de fraise Fruit	Fruit de saison Rochers coco	Brioche Jus de Ananas	



MENUS DU 30 NOV AU 04 DEC 2020

Lundi	Mardi	Mercredi Végétarien	Jeudi	Vendredi
ENTREE				
Salade d'haricots verts Salade d'endives	Salade verte aux crevettes	Velouté de Petit pois	Carottes râpées vinaigrette du terroir Betteraves	Friand fromage
PLAT				
Boeuf braisé de paleron sauce tomate	Rôti de dinde sauce champignons	Stick mozzarella	Galopin de veau grillé	Saumonette au beurre blanc
GARNITURE				
Coquillettes	Potatoes	♥ Carottes persillées	Petits pois	Riz pilaf
PRODUIT LAITIER				
Emmental français Gouda	Chèvre buchette Fraidou	Camembert	Petits suisses sucrés Fromage blanc de campagne	Mimolette Petit moulé
DESSERT				
♥ Ile flottante	Mousse au chocolat	Corbeille de fruits	Paris Brest	Cocktail de fruits Pêche au sirop
GOUTER				
Fruit de saison Palmiers	Barre de céréales Yaourt à boire	Cake nature Lait chocolat	Baguette Emmental Jus d'orange	Jus de pomme Brioche pépites de chocolat

MENUS DU 07 AU 11 DEC 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi
ENTREE				
Rillettes de sardines	Comcombre à la crème Céleri rémoulade	Macedoine mayonnaise	Crêpes au fromage	 Potage aux courgettes
PLAT				
Paupiette de veau	Cordon bleu	 Carré de porc fumé	 Muggets de Blé ketchup	Pavé de Colin sauce Curry
GARNITURE				
Flageolets	Pomme Vapeur	Pennes	Printanière de légumes	Riz créole
PRODUIT LAITIER				
Petit moulé ail et fines herbes Crème de brebis	Bûchette mi-chèvre Petit moulé	Brie	Yaourt nature Fromage Blanc	Croûte noire Saint-Paulin
DESSERT				
Corbeille de fruits	Liégeois à la vanille Liégeois au chocolat	Ananas au sirop	Tarte aux pommes	Compote de pommes Compote de poires
GOUTER				
Jus de pomme Pain au lait barre de chocolat	Brioche pépites de chocolat Lait nature	Cookie Fruit Yaourt nature sucré	Fruit de saison Madeleines x 2	Pain Emmental Jus d'orange

MENUS DU 14 AU 18 DEC 2020


Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi	Jeudi MENUS NOEL	Vendredi
ENTREE				
Salade de pâtes Salade de riz	Carottes râpées vinaigrette maison Chou blanc vinaigrette	Pizza Fromage	EN COURS	 Velouté de choux fleur
PLAT				
 Steak haché	Couscous Végétarien	Rôti de porc		Filet de lieu à la crème de persil
Haricots verts		GARNITURE Purée de Brocolis		Pommes vapeur
PRODUIT LAITIER				
Edam Mimolette	Fromage blanc Yaourt nature	Carré de l'Est		Crème de Brebis Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT				
Crème dessert au chocolat Crème dessert à la vanille	Beignets aux pommes	Corbeille de fruits		Compote de pommes Compote de pommes et pêches
GOUTER				
Jus d'orange Baguette de campagne St Moret	Pain Confiture de fraise Lait nature	Brioche Pate à tartiner		Pain au chocolat Fruit de saison







MENUS DU 21 AU 25 DEC 2020

Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végétarien	Vendredi Férié
ENTREE				
Chou rouge et mais vinaigrette	Pâté de campagne	Salade verte croutons emmental	Salade de pomme de terre	
PLAT				
 Poulet rôti	Boulettes de bœuf sauce tomate	Filet de limande meunière	Croustillant au fromage	
GARNITURE				
Potatoes	Petits-pois	Riz	Haricots beurre	
PRODUIT LAITIER				
Saint-Paulin	Bûchette chèvre	petits suisse	Emmental	
DESSERT				
Flan nappé caramel	Corbeille de fruits	Cocktail de fruits	Tarte aux poires	
GOUTER				
Jus de pomme Pain Miel	Croissant Lait chocolat	Mini roulé à la fraise Lait nature	Pain aux céréales Fromage Banane	

Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi Férié	
ENTREE					
 Friand au fromage	Carottes rapées	Salade de pâtes au surimi	 Salade de francfort		
'PLAT					
 Escalope de dinde	Spaghettis a la provençale	Pavé de Colin	Tarte tomate chèvre		
GARNITURE					
Haricots verts persillade		Epinards à la crème	Salade verte		
PRODUIT LAITIER					
yaourt nature	Coulommiers	Cotentin	fondue président		
DESSERT					
Pêche au sirop	Mousse au chocolat au lait	Ile flottante	 Tarte aux pommes		
GOUTER					
Pain Pate à tartiner Fruit	Croissant Fromage blanc	Baguette Miel Jus d'Orange	Fruit Brioche		