

Menus

Semaine du 07 au 11 novembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien			LES NOUVELLES RECETTES	
 Œuf dur BIO mayonnaise			 Soupe brocolis et mascarpone	
 Nuggets de pois chiche	 Knack	 Cuisse de poulet	 Rôti de bœuf (froid) mayonnaise	Férié
 Purée de butternut BIO et pommes de terre	 Lentilles	 Cordiale de légumes <i>(Haricots verts, carottes, champignons)</i>	Riz à la tomate	
	 Fromage fondu vache qui rit	 Munster		
 Fruit de saison	 Compotes de pommes	 Tarte au flan	 Fruit de saison	
		 Gâteau fraise Jus de pomme		

Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits



Menus

Semaine du 14 au 18 novembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
J+4		**Menu végétarien**		LES NOUVELLES RECETTES
 Sauté de dinde BIO au romarin	  Bolognaise de bœuf	Omelette basquaise	 Potage potiron Blanquette de poisson blanc	Pané du fromager
 Petits pois BIO	 Coquillettes	Purée d'épinards	Riz	Légumes tajine (Carotte, navet, courgettes)
 Edam BIO	 Yaourt nature et sucre	Bûche du pilat		Fromage frais petit cotentin
 Fruit de saison BIO	 Fruit de saison	Riz au lait	Crème dessert vanille	 Cake pois chiche cacao
		 Pain baguette et confiture Jus de pomme		

Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits



Menus

Semaine du 21 au 25 novembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien		C'EST LA FÊTE COUPE DU MONDE	
	  Potage de légumes			
 Parmentier de poisson blanc	 Enchilada de légumes, soja BIO, emmental et tortilla	 Emincé de bœuf à la crème	Steak haché	 Rôti de veau au jus
Tomme de Vezeuze	 Salade verte	Julienne de légumes et pommes vapeur	Pommes de terre wedges et ketchup	 Poêlée forestière
Compote pomme banane	 Fruit de saison	Montcadi croûte noire	Fromage fondu kiri	 Fromage blanc nature et sucre
		Crème dessert vanille	 Milk shake fraise	 Fruit de saison
	 C'est l'HEURE de Goûter!	Pain baguette et pâte à tartiner Brique de lait		

Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits



Menus

Semaine du 28 au 02 décembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Menu végétarien			
	Mascarpone pesto rouge et gressin		  Potage de légumes	
  Sauté de bœuf sauce aux légumes	 Omelette	Cheeseburger	  Rôti de veau au jus	 Colin d'Alaska pané et citron
 Coquillettes	Duo de carottes	Salade verte	Riz	Petits pois carottes
 Saint Paulin		Fromage frais Cantadou		Fromage frais Fraidou
 Compote de pommes poires	Gâteau d'anniversaire 	Crêpe et confiture	 Fruit de saison	 Cake au chocolat
	 C'est l'HEURE de goûter! Madeleine Brique de lait chocolat			

Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits



Menus

Semaine du 05 au 09 décembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu végétarien
 Velouté patate douce orange		Betterave vinaigrette	 Œuf dur BIO sauce cocktail	
Vatapa de poisson <i>(poisson blanc, crevette, lait de coco)</i>	 Sauté de veau au paprika	 Steak haché au jus	 Sauté de bœuf cantadou agrumes potiron	 Galette de tofu Bio provençale
Boulgour	 Torsades	Semoule	 Pommes vapeurs Bio	Haricots verts
	 Yaourt nature et sucre	Fromage blanc et sucre		Pointe de Brie
 Crème dessert chocolat	Fruit de saison	 Fruit de saison	 Compote de pommes	Beignet framboise
		Pain baguette et confiture Brique de lait chocolat		

Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits



Menus

Semaine du 12 au 16 décembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu végétarien	REPAS DE NOËL	
 Omelette sauce tomate	 Sauté de porc au caramel		 Tartine nordique potiron fromage frais et pain de mie	 Potage de carottes
 Semoule	 Purée de potimarron	 Gratin gnochetti brocolis	 Pavé de dinde sauce pain d'épices	 Bolognaise de poisson PDU et thon
 Yaourt nature et sucre	 Tomme de Vezouze	Mimolette	Pommes de terre paillasson	Penne rigate
 Compote de pommes	 Fruit de saison	Compote tous fruits	Bûche chocolat	Gâteau d'anniversaire 
	 C'est l'HEURE de Goûter!	Biscuit céréales Jus multifruits		

Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits



Menus

Semaine du 19 au 23 décembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu végétarien		Repas de fête
		Œuf dur mayonnaise		
 Mijoté de veau au jus	 Dés de poisson blanc façon bouillabaisse	 Pizza poivron mozzarella	  Bœuf façon bourguignon	 Crozimouflette (Crozet, volaille, mozzarella)
 Boulgour	Purée de pommes de terre et pois chiche	Salade verte	 Carottes	Fromage blanc nature et sucre
 Yaourt nature et sucre	Tomme grise		 Camembert	
 Fruit de saison	Mousse au chocolat	 Compote de pommes	 Fruit de saison	 Carré chocolat
Gâteau fraise Jus de pomme	Petit beurre Yaourt nature sucré	Pain au lait Jus d'orange	Pain baguette et confiture Jus de pomme	 Pain d'épices Compote

Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits

