

MENU

Menu livres novembre decembre

Lundi
06/11/2023

Mardi
07/11/2023

Mercredi
08/11/2023

Jeudi
09/11/2023

Vendredi
10/11/2023

ENTRÉES

Cake aux lentilles corail, carottes, petits pois et noisettes

SALADES

Carottes rapées

Radis roses

Macédoine sauce à la mayonnaise

Choux bicolores

PLATS

Poisson blanc 🌊 pané croustillant

Chili sin carne, cheddar et riz

Jambon fumé grillé

Sauce au pesto

Dés colin d'Alaska 🌊 sauce curry

Tarte aux 3 fromages (emmental, mozzarella, fromage italien)

Steak haché de boeuf sauce brune

GARNITURES

Crumble de potiron au parmesan

Pommes de terre lamelles sautées

Penne 🌱 semi complètes

Brocolis béchamel

PRODUITS LAITIERS

Carré

Saint nectaire 🍷

Assortiment de yaourts

Tomme grise

Fromage fondu carré

DESSERTS

Fruit

Compote tutti frutti allégée en sucres

Salade de fruits frais

Cake aux pois chiches et cacao

Milk shake poire cassis

SAUCES

Sauce fromage blanc aux herbes

BOULANGERIE

Pain

Pain

Pain

Pain

Pain

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU

Menu livres novembre decembre

Lundi
13/11/2023

Mardi
14/11/2023

Mercredi
15/11/2023

Jeudi
16/11/2023

Vendredi
17/11/2023

ENTRÉES

Salade de blé Texane (haricot rouge, mais)

Tartine oeu et ciboulette

SALADES

Chou rouge
Vinaigrettes bar moutarde et balsamique

Salade iceberg
Vinaigrettes bar moutarde et balsamique

Céleri remoulade

PLATS

Omelette aux fines herbes

Riz, colombo de pois chiche

Boulettes de soja tomate sauce samouraï

Nuggets de blé

Sauce aux 3 fromages (parmesan, mozzarella, bleu)

Wings de poulet

Rôti de boeuf au jus

Nuggets de poulet

GARNITURES

Pommes de terre quartier avec peau

POELEE FORESTIERE 

Purée à la patate douce

Macaroni semi-complet 

PRODUITS LAITIERS

Fromage fondu Vache qui rit 

Munster

Fromage Petit moulu à l'ail et aux fines herbes

Yaourt nature sucré 

Coulommiers

DESSERTS

Compote locale

Fruit 

Gateau façon cheesecake au chocolat blanc.

Cake à la châtaigne

Fruit

SAUCES

Ketchup dosette

SAUCE PROVENCALE AU THON

BOULANGERIE

Pain

Pain

Pain

Pain

Pain

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU

Menu livres novembre decembre

Lundi
20/11/2023

Mardi
21/11/2023

Mercredi
22/11/2023

Jeudi
23/11/2023

Vendredi
24/11/2023

ENTRÉES

Dips de carottes sauce fromage
blanc aux fines herbes

Crêpes aux champignons

SALADES

Riz aux poivrons et maïs

Endives aux noix

Salade verte

Riz saveur cantonais

Vinaigrettes bar moutarde et citron

Vinaigrettes bar moutarde et citron

PLATS

Cordon bleu de volaille

Torsade sauce lentilles vertes et
tomates façon bolognaise et
emmental

**Galette mexicaine (boulgour,
haricots rouges, poivron)**

Parmentier au colin d'Alaska et
saumon 🐟 à la purée brocolis

Haché au veau

Crispidor à l'emmental

Sauté de boeuf 🍖 au jus tomate

Poisson blanc 🐟 meunière et citron

GARNITURES

Chou-fleur 🍷 béchamel

Pommes de terre vapeur

Haricots verts 🍷 à l'ail

PRODUITS LAITIERS

Fromage Petit moulu noix

Saint paulin

Fromage fondu Samos

Yaourt nature sucré

Saint nectaire 🍷

DESSERTS

Fruit

Dessert lacté gélifié saveur vanille

Compote pommes allégée en
sucres

Smoothie à la betterave, mangue
et citron vert

Muffin aux pépites de chocolat 🍷

BOULANGERIE

Pain

Pain

Pain

Pain

Pain

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU

Menu livres novembre decembre

Lundi
27/11/2023

Mardi
28/11/2023

Mercredi
29/11/2023

Jeudi
30/11/2023

Vendredi
01/12/2023

ENTRÉES

Salade de pâtes, sauce cocktail 

SALADES

Endives aux croutons

Salade iceberg

Cubes de betteraves

Salade coleslaw

Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes

Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes

Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes

PLATS

Saucisse de Toulouse

Couscous végétal

Rôti de dinde sauce brune

Boeuf braisé  sauce dijonnaise

Médaille de merlu  crumble moutarde et sauce safranée

Torsade carottes batonnets potiron
mozzarella cheddar

GARNITURES

Carottes au thym

Polenta crémeuse

Riz créole

Chou-fleur béchamel

PRODUITS LAITIERS

Assortiment de yaourts

Fromage frais Petit cotentin

Pont l'évêque 

Brie

Assortiment de yaourts

DESSERTS

Fruit

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Corbeille de fruits

Gâteau aux amandes et miel

Corbeille de fruits

BOULANGERIE

Pain

Pain

Pain

Pain

Pain

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU

Menu livres novembre decembre

Lundi
04/12/2023

Mardi
05/12/2023

Mercredi
06/12/2023

Jeudi
07/12/2023

Vendredi
08/12/2023

ENTRÉES

Carottes râpées et vinaigrette
passion

SALADES

Salade coleslaw

Salade verte

Maïs et macédoine en salade

Salade iceberg

Vinaigrettes bar moutarde et sauce
Bulgare

Vinaigrettes bar moutarde et sauce
Bulgare

PLATS

Dés colin d'Alaska 🌊 sauce coco
citron vert

Pommes de terre et fromage type
tartiflette

Pâtes coude sauce butternut,
carotte, ricotta, brebis et emmental

Paëlla au poulet

Saucisses de Strasbourg

Sauté de poulet sauce colombo

Tartiflette

Paella marine

GARNITURES

Blé 🌾

Choucroute et pomme de terre

Pommes de terre vapeur

PRODUITS LAITIERS

Saint paulin

Yaourt nature sucré

Coulommiers

Montcadi croute noire

Fromage frais Petit cotentin

DESSERTS

compote locale 🍏

Fruit

Clémentines

Fruit

Smoothie ananas et fruits de la
passion

Crêpe sucrée 🍩

BOULANGERIE

Pain

Pain

Pain

Pain

Pain

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU

Menu livres novembre decembre

Lundi
11/12/2023

Mardi
12/12/2023

Mercredi
13/12/2023

Jeudi
14/12/2023

Vendredi
15/12/2023

ENTRÉES

Betteraves mimosa

Salade coleslaw

Pomelos

Endives aux croutons

Méli mélo de salade verte

Vinaigrettes bar moutarde et balsamique

SALADES

Vinaigrettes bar moutarde et balsamique

PLATS

escalope de porc aux herbes

Crispidor à l'emmental

Roti de veau sauce chasseur

Blanquette colin d'Alaska 🐟

LASAGNE DE SAUMON EPINARD

Dahl de lentilles corail

Steak haché de boeuf sauce bordelaise

Lasagnes gratinées aux courgettes et ricotta

GARNITURES

Riz 🌱

Carottes 🌱 au cumin

Mélange 5 céréales

Pommes de terre quartier avec peau

PRODUITS LAITIERS

Yaourt nature sucré 🌱

Brie

Montcadi croute noire

Cantal 🍷

Fromage fondu Vache qui rit 🌱

DESSERTS

Fruit

Smoothie poire orange vanille

Cocktail de fruits

Gâteau façon cookie aux pépites de chocolat

Fruit

BOULANGERIE

Pain

Pain

Pain

Pain

Pain

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU

Menu livres novembre decembre

Lundi
18/12/2023

Mardi
19/12/2023

Mercredi
20/12/2023

Jeudi
21/12/2023

Vendredi
22/12/2023

ENTRÉES

Pomme de terre  à la ciboulette
vinaigrette

Oeuf dur à la mayonnaise

Gougère emmental et comté et
salade

Haricots blancs sauce ravigote

SALADES

Chou rouge
Vinaigrettes bar moutarde et citron

PLATS

Beignets de poisson blanc
Haché au poulet sauce basquaise

Torsade sauce tomate au soja
façon bolognaise

Poitrine de porc en petit salé

**Hachis de lentille verte et purée de
carotte**

Parfait de bœuf  aux oignons
caramélisés

**Crozet sarrasin sc fromage
tartiflette, cantal AOP, huile arôme
truffe**

Dés colin d'Alaska  sauce citron

GARNITURES

Duo de haricots verts et beurre

Lentilles

Pom'pins

Duo carotte petit pois

PRODUITS LAITIERS

Camembert

Gouda

Yaourt nature sucré

Fromage fondu Croc lait 

Emmental

DESSERTS

Fruit

Milk shake à la banane

Fruit

Entremets carré délice exotique 
et copeaux de chocolat noir

Fruit

BOULANGERIE

Pain

Pain

Pain

Pain

Pain

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENU

Menu livres novembre decembre

Lundi
25/12/2023

Mardi
26/12/2023

Mercredi
27/12/2023

Jeudi
28/12/2023

Vendredi
29/12/2023

ENTRÉES

Rillettes au thon

SALADES

Salade coleslaw

Endives aux noix

Vinaigrettes bar moutarde et aux
herbes

Cubes de betteraves
Vinaigrettes bar moutarde et aux
herbes

PLATS

Tajine marocain aux pois chiches
et boulgour

Boeuf aux carottes

Nuggets au blé

Raviolis gratinées

Nuggets de poulet

GARNITURES

Blé pilaf

Purée de pomme de terre

PRODUITS LAITIERS

Saint paulin

Bleu

Coulommiers

Fromage Petit moule

DESSERTS

Fruit

Ananas et kiwi

Biscuit de savoie

Mousse au chocolat

BOULANGERIE

Pain

Pain

Pain

Pain

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.