









Menus de la Semaine du 02 au 06 Novembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Le Vendée Globe	
Carottes râpées vinaigrette 	Crêpe au fromage	Rillettes de saumon ciboulette	Tartinade de haricots blancs 	Salade de mâche et betteraves
Sauté de porc sauce champignons 	Chili sin carne ((Riz, haricot rouge, légumes ratatouille, maïs, œufs, oignons, épices)  	Rôti de bœuf au jus	Cotriade (saumon, dés de poisson, moules, poireau, carottes) 	Emincé de dinde kebab
Haricots verts 	Gouda	Purée de légumes	Petit Filous	Boulgour aux épices
Gouda	Petit fromage blanc au lait entier	Petit cotentin	Gâteau Vendéen	Brie
Fruit de saison 	Compote de pomme banane Allégée en sucre	Fruit de saison		Lacté saveur vanille nappé caramel

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique





Plat végétarien



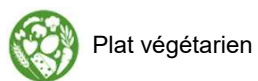
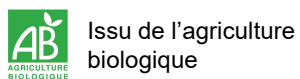
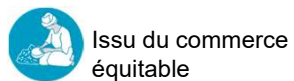
Plat du chef





Menus de la Semaine du 09 au 13 Novembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de riz aux olives	Céleri rémoulade		 Salade de pois chiche vinaigrette à la mangue	Salade iceberg <i>Vinaigrette au citron jaune</i>
Poisson meunière et citron	Aiguillettes de poulet sauce Normande		Bœuf mode	Omelette 
Epinards branches à la béchamel et PDT	Coquillettes	FERIE	Carottes	Frites
Fromage blanc sucré	Tomme blanche		Saint Nectaire AOP  <i>Et pain de campagne</i>	Vache picon
Fruit de saison	Mousse au chocolat		Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger

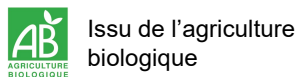
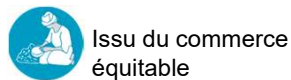
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 16 au 20 Novembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou blanc et raisins secs vinaigrette	Terrine de légumes	Salade verte vinaigrette	Pâté de volaille et cornichons	Salade d'endives aux croûtons
Nuggets de blé 	Cozi-tartiflette <i>(Pâtes crozet, fromage à tartiflette, oignons, épaule, emmental, béchamel)</i>	Cuisse de poulet rôtie	Emincé de bœuf sauce provençale	Fricassée de thon sauce armoricaine
Petits pois	Yaourt nature et sucre	Haricots beurre sauce tomate	Purée de potiron	Riz créole
Cantal AOP 	Fruit de saison	Coulommiers	Cantafrais	Petit fromage blanc au lait entier
Semoule au lait		Flan pâtissier	Petit pot de glace vanille chocolat	Fruit de saison





Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



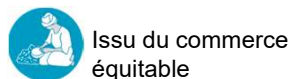
Menus de la Semaine du 23 au 27 Novembre 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine citronnette	Carottes râpées vinaigrette	Soupe de légumes et croûtons 	Œufs durs mayonnaise	Endives vinaigrette à l'huile de noix
Tajine de bœuf	Burger de veau au jus	Filet de hoki sauce ciboulette	 Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette 	Rôti de porc sauce moutarde
Semoule	Brocolis béchamel	Farfalles		Haricots blancs coco
Petit moulé ail et fines herbes	Tomme grise	Saint Paulin	Fromage blanc au sucre 	Camembert
Fruit de saison	Beignet aux pomme	Fruit de saison	Fruit de saison	Lacté saveur vanille

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



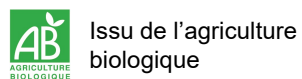
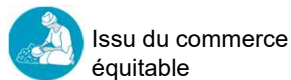
Menus de la Semaine du 30 Novembre au 04 Décembre 2020












Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Coleslaw rouge (<i>carottes, chou rouge</i>)</p> <p>Tortis au potiron carottes mozzarella</p> <p>Gouda</p> <p>Compote tutti frutti Allégée en sucre</p>	<p>Méli-mélo de salade verte et maïs</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Rôti de dinde sauce brune</p> <p>Petits pois</p> <p>Petit fromage blanc au lait entier</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Sauté de veau marengo</p> <p>Haricots verts</p> <p>Brie</p> <p>Moelleux chocolat betteraves</p>	<p>Salade d'agrumes</p> <p>Boulettes de bœuf à la catalane</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromy</p> <p>Fruit de saison</p>

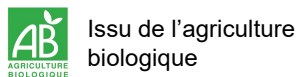
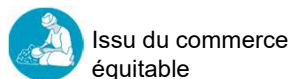
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 07 au 11 décembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Cœur de palmier vinaigrette	Salade iceberg  Vinaigrette	Potage de légumes (carottes, poireaux, pommes de terre, navets)	Pomelos	 Quinoa façon taboulé carottes mimolette 
Colin d'Alaska portion filets sauce orientale	Sauté de bœuf au paprika 	Quiche au maroilles 	Echine de porc demi sel au jus	Croustillant de poisson
Semoule	Chou-fleur et PDT 	Salade verte 	Lentilles	Purée d'épinards
Bleu	Yaourt nature et sucre 	Coulommiers	Rondelé nature	Petit filou
Gâteau Basque	Fruit de saison 	Ile flottante	Compote de pomme banane Allégée en sucre	Fruit de saison


Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 14 au 18 décembre 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade	Houmous	Saucisson à l'ail et cornichons	REPAS DE NOEL	Salade verte et croûtons vinaigrette
Omelette 	Cordon bleu	Rôti de bœuf		Merlu portion filets sauce créole
Macaroni sauce tomate	Haricots verts	Purée de céleri		Riz créole
Gouda	Fromage blanc sucré	Yaourt nature sucré		Brie
Lacté saveur chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison		Compote qui croque (compote de pomme et céréales soufflés au chocolat)

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

