


# Menus de la Semaine du 04 au 08 Novembre 2024


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Pomelos</b></p> <p>Sauté de porc sauce champignon crémé</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Edam</p> <p>Roulé aux myrtilles à partager</p>	<p>Haricots beurre <i>vinaigrette</i></p> <p>Couscous végétal (<i>pois chiche, légumes</i>  <i>couscous, semoule, raisins secs, fève de soja</i>)</p> <p>Camembert</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Soupe de potiron</p> <p>Poulet rôti sauce au curry</p> <p><b>Riz</b></p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p><b>Coleslaw</b></p> <p>Parmentier au thon et purée de pommes de terre</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>Fromage blanc, caramel et muesli</p>	<p>Houmous</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>



# Menus de la Semaine du 11 au 15 Novembre 2024



Découvrir pour mieux grandir





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Vendée Globe	
FERIE	<p>Radis et beurre</p> <p>Emincé de Bœuf sauce paprika et persil</p> <p>Lentilles</p> <p>Fromage fondu croc'lait</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Carottes râpées Vinaigrette à l'huile de noix</p> <p>Omelette nature</p> <p>Epinards branches béchamel et pommes de terre vapeur</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Dessert lacté gélifié au chocolat</p>	<p>Rillettes de sardines Plan B: Betteraves cubes et fleur de sel vinaigrette balsamique</p> <p>Macaronis Bio semi complet sauce au canard, Haricots blancs façon bolognaise Végétarien: pâtes sauce pesto au potiron haricots blancs et graines de tournesol Plan B: jambon blanc et haricots blancs</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Brioche tressée et confit de pomme poire miel et raisins</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Colin d'Alaska  filet sauce crème</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit de saison</p>



# Menus de la Semaine du 18 au 22 Novembre 2024





Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Brocolis aux amandes Betteraves et maïs Vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde sauce blanquette</p> <p>Riz et carottes</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte &amp; maïs Vinaigrette au curry</p> <p>Pennes sauce fèves pesto et cantal râpé AOP </p> <p>Carré</p> <p>Compote pomme-banane allégée en sucre</p>	<p>Pâté de campagne et cornichons</p> <p>Hoki sauce armoricaine </p> <p>Boulgour</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Donuts </p>	<p>Soupe carotte et muscade</p> <p>Tartiflette Pommes de terre,  lardons fromage type tartiflette</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>





# Menus de la Semaine du 25 au 29 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise dosette	Salade de mâche et betteraves <i>Vinaigrette moutarde</i>	Soupe de pois cassés	Radis beurre	Panais rémoulade aux pommes <i>Vinaigrette moutarde</i>
Riz, dahl de lentilles corail et amandes 	Poulet rôti aux herbes  Frites	Sauté de bœuf sauce aux olives	Jambon blanc  <i>Coquillettes</i>	Colin d'Alaska  pané et riz soufflé
<i>Yaourt nature</i> et sucre	Saint nectaire AOP	Haricots vert persillés	Camembert	Purée de potiron et cube de butternut
Fruit de saison	Compote pomme allégée en sucre	Fromage frais Fraidou  <i>Fruit de saison</i>	Fromage blanc, cannelle et crumble	<i>Yaourt aromatisé</i>  Gâteau chocolat lentilles




# Menus de la Semaine du 02 au 06 décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Houmous	Pomelos et sucre	Soupe potiron	Salade verte Vinaigrette ciboulette	Rillettes de canards S/V: Tartinable H. blanc
Merlu  sauce agrumes	Farfalles sauce fromage à tartiflette, emmental et oignons frits 	Sauté de bœuf sauce chasseur	Chili ( Riz Haricot Rouge Mais Viande hachée, tomates)	Œuf dur à la florentine (épinards et PDT)
Boulgour	Fromage blanc et sucre	Semoule	Montcadi croûte noire	Yaourt aromatisé
Fromage frais saint moret	Smoothie poire pomme ananas	Tomme blanche	Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel	Banane et topping chocolat
Fruit de saison		Fruit de saison		



# Menus de la Semaine du 09 au 13 décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Batavia</b> Vinaigrette moutarde</p> <p>Bulgour sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs </p> <p>Edam</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Poulet rôti sauce 4 épices</p> <p>Lentilles mijotées au lait</p> <p><b>Yaourt nature</b> et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Carottes râpées</b> vinaigrette</p> <p>Emincé de saumon sauce citron</p> <p>Farfalles</p> <p>Saint nectaire AOP</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Chou rouge Vinaigrette aux herbes</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Haricots verts à l'ail et blé</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p>Salade de haricots rouges et épices chili</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée de panais</p> <p>Camembert</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>






# Menus de la Semaine du 16 au 20 décembre 2024



*Eveil et*  
**GOÛT**

Découvrir pour mieux grandir

Repas de Noël

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	<b>Carottes râpées</b> vinaigrette balsamique	Mousson de canard	Rillette de saumon accompagné de son Blini	Haricots beurre à l'échalote
Parmentier au canard, haricots blancs et purée de céleri	Colin d'Alaska  sauce oseille	Aiguillettes de poulet sauce marron champignons	Emincée de dinde forestière sauce de Noël	Riz sauce curry, pois chiche, épinards aux graines de courges 
Fromage blanc nature et sucre	Semoule aux petits légumes	PDT Smille	PDT Smille	
<b>Fruit de saison</b>	Brie	<b>Fromage fondu croc lait</b>	Fromage frais fouetté	<b>Yaourt aromatisé</b>
	Mousse au chocolat au lait	Entremet Chocolat Noisette	Entremet chocolat Noisette façon finger.	Fruit de saison
			<b>Clémentine, Chocolat</b>	

Repas de Noël

