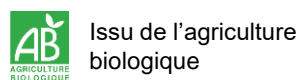
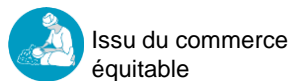




Menus de la Semaine du 02 au 06 Novembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			C'EST LA FÊTE	
			Le Vendée Globe	
<p>Friand au fromage et salade verte</p> <p>rôti de porc sauce champignons</p> <p>Haricots verts / Pdt</p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p>	<p>Carottes râpées au cantal</p> <p>Chili sin carne <i>((Riz, haricot rouge, légumes ratatouille, maïs, œufs, oignons, épices))</i></p> <p>Gouda</p> <p>Compote de pomme banane</p>	<p>Rillettes de saumon Bâtonnets de surimi</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Purée de Potiron</p> <p>Fraidou</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Tartinade de haricots blancs Salade mêlée</p> <p>Cotriade (saumon, dés de poisson, moules, poireaux, pdt, carottes)</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Gâteau Vendéen</p>	<p>Salade mâche/betteraves</p> <p>Emincé de dinde kebab</p> <p>Boulgour aux épices</p> <p>Coulommiers</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>
<p>Goûter : Pain au chocolat Fruit de saison</p>	<p>Goûter : Yaourt aromatisé sucré Gaufre</p>	<p>Goûter : Tarte au flan Jus de fruit</p>	<p>Goûter : Compote Génoise au cacao</p>	<p>Goûter : Céréales lait</p>

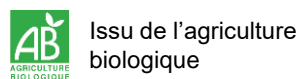
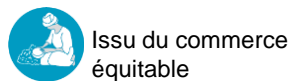
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





Menus de la Semaine du 09 au 13 Novembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de riz aux olives Tomate cerise</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Epinards branches à la béchamel gratiné</p> <p>Yaourt arôme</p> <p>Goûter : Crème caramel Fruit de saison</p>	<p>Coleslaw (<i>carottes, chou blanc</i>)</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce Normande</p> <p>Coquillettes</p> <p>Camembert</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Goûter : Yaourt nature sucré Chouquette</p>	<p>FERIE</p>	<p><small>LES NOUVELLES RECETTES</small></p> <p>Salade de pois chiche vinaigrette à la mangue</p> <p>Bœuf mode</p> <p>Carottes</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Goûter : Compote Cake</p>	<p>Salade iceberg <i>Vinaigrette au citron jaune</i></p> <p>Lasagnes aux légumes </p> <p>Croc'lait</p> <p>Condé de pêche</p> <p>Goûter : Yaourt aromatisé sucré Flibustier</p>

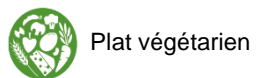
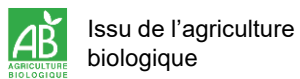
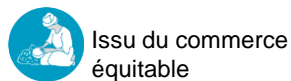
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits







Menus de la Semaine du 16 au 20 Novembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou blanc et raisins secs vinaigrette</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Petits pois </p> <p>Emmental </p> <p>Semoule au lait caramel</p> <p>Goûter : Croissant Fruit de saison</p>	<p>Carotte/brocolis mozza</p> <p>PLAT REGIONAL</p> <p>Cozi-tartiflette <i>(Pâtes crozet, fromage à tartiflette, oignons, épaule, emmental, béchamel)</i></p> <p>Cône à la vanille</p> <p>Goûter : Flan au chocolat Madeleine</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Cuisse de poulet rôtie</p> <p>Haricots beurre sauce tomate</p> <p>coulommiers</p> <p>Flan pâtissier</p> <p>Goûter : Pain et confiture Fruit</p>	<p>Salade d'endives aux croûtons</p> <p>Emincé de bœuf sauce provençale</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Cantafrais</p> <p>Liégeois vanille</p> <p>Goûter : Fromage blanc sucré Gaufre</p>	<p>Pâté de campagne et cornichons</p> <p>Colin sauce armoricaine</p> <p>Riz créole</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Goûter : Yaourt aromatisé Brownies</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 23 au 27 Novembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine citronnette</p> <p>Couscous garni (poulet, boulettes)</p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Goûter : Pain + nutella Fruit</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Burger de veau au jus</p> <p>Brocolis chou fleur gratiné</p> <p>Beignet framboises</p> <p>Goûter : Yaourt aromatisé sucré Cake à la fraise</p>	<p>Soupe de légumes et croûtons </p> <p>Filet de hoki sauce ciboulette</p> <p>Farfalles</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Goûter : Tarte aux pommes Lait chocolaté</p>	<p>Œufs durs mayonnaise</p> <p> Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette </p> <p>Crispidor</p> <p>Fromage blanc au sucre </p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Goûter : Flan au caramel Mini pains aux raisins</p>	<p>Endives et salade iceberg <i>vinaigrette à l'huile de noix</i></p> <p>Rôti de porc sauce moutarde</p> <p>Haricots blancs coco</p> <p>Carré</p> <p>Crème à la vanille</p> <p>Goûter : Brownies Lait</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique





Plat végétarien



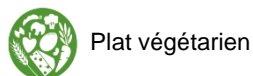
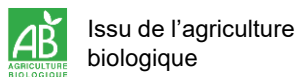
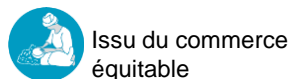
Plat du chef



Menus de la Semaine du 30 Novembre au 04 Décembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Coleslaw (<i>carottes, chou blanc</i>)</p> <p>Tortis au potiron carottes mozzarella </p> <p>Gouda</p> <p>Compote de pomme fraise</p> <p>Goûter : Croissant Lait chocolaté</p>	<p>Taboulé</p> <p>Poisson pané et citron Julienne de légumes</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Goûter : Compote de banane Moelleux citron</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Rôti de dinde sauce brune</p> <p>Petits pois</p> <p>Kiri</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Goûter : Gâteau d'anniversaire Jus de fruit</p>	<p>Méli-mélo de salade verte maïs</p> <p>Emincé de veau marengo</p> <p>Haricots verts, carottes</p> <p>Brie</p> <p>Moelleux chocolat betteraves </p> <p>Goûter : Flan au chocolat Etoile à l'abricot</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>Chouquettes</p> <p>Goûter : Pain + chocolat fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 07 au 11 décembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Cœur de palmier Haricots verts à l'échalote</p> <p>Colin d'Alaska portion filets sauce orientale</p> <p>Semoule</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Goûter : Génoise à l'abricot Compte de banane</p>	<p>Salade d'endives Concombres mozza</p> <p>Sauté de bœuf au paprika</p> <p>Trio d'haricots</p> <p>Gâteau basque</p> <p>Goûter : Pain + confiture Yaourt arôme</p>	<p>Potage de légumes (carottes, poireaux, pommes de terre, navets)</p> <p>Pizza au thon</p> <p>Salade verte</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Ile flottante</p> <p>Goûter : Tarte au pommes Jus de fruit</p>	<p>Chou chinois vinaigrette</p> <p>Echine de porc demi sel au jus</p> <p>Lentilles</p> <p>Fraidou</p> <p>Compote de poire</p> <p>Goûter : Yaourt nature sucré Gaufre</p>	<p>Quinoa façon taboulé</p> <p>Croustillant de poisson</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Goûter : Céréales Lait</p>

LES NOUVELLES
RECETTES



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique




Plat végétarien



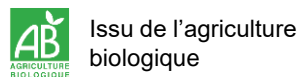
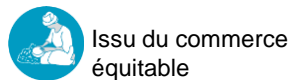
Plat du chef



Menus de la Semaine du 14 au 18 décembre 2020




Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri rémoulade / œuf</p> <p>Quenelles nature gratinées sauce tomate </p> <p>Macaroni</p> <p>Gouda</p> <p>crème saveur chocolat</p> <p>Goûter : Croissant compote</p>	<p>Houmous et taboulé</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Goûter : Brownies lait</p>	<p>Concombres au yaourt</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Tarte au flan</p> <p>Goûter : Flan à la vanille madeleine</p>	<p>½ triangle au saumon fumé et mesclun aux noix</p> <p>Duo de canard et poulet aux pleurotes</p> <p>Pommes noisettes Export: pommes paillasson et tomate confite au miel</p> <p>Buchette glacée</p> <p>Goûter : à la demande des animatrices des Francas</p>	<p>Salade verte et maïs</p> <p>Lasagnes gratinées</p> <p>Carré</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Goûter : Yaourt aromatisé sucré Fourrandise à la fraise</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

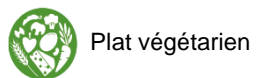
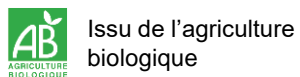
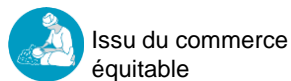


Menus de la Semaine du 21 au 25 décembre 2020

Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge / mortadelle	Nem au poulet	Macédoine de légumes mayonnaise	Endives au comté	FERIE
Crispidor au fromage nuggets 	Sauté de dinde à l'ancienne	Filet de hoki huile d'olive et citron	Roti de veau forestière	
Carottes au jus	Petits pois	Bouलगour	Pomme smille	
Fromage blanc sucre 	Emmental 	Fraidou	Tomme blanche	
Muffin pépites de chocolat	Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix	Buche de Noël	
Goûter : Flan au caramel Moelleux au citron	Goûter : Yaourt aromatisé sucré génoise cacao	Goûter : Tarte au flan Jus de fruits	Goûter : à la demande des animatrices des Francas	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 28 au 31 décembre 2020

Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette Concombres mimolette</p> <p>Filet de poisson aux petits légumes</p> <p>Riz créole</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>Goûter : à la demande des animatrices des Francas</p>	<p>Salade de coquillettes sauce cocktail</p> <p>Pizza thon poivrons mozzarella  </p> <p>Salade verte</p> <p>Tomme grise</p> <p>Compote de pomme fraise</p> <p>Goûter : à la demande des animatrices des Francas</p>	<p>Rillettes de canard</p> <p>Rôti de bœuf jus aux herbes</p> <p>Gratin trop chou (<i>brocolis, chou-fleur, pommes de terre</i>)</p> <p>Bûche de lait de mélange Coulommiers</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Goûter : à la demande des animatrices des Francas</p>	<p>Salade iceberg, croûtons <i>vinaigrette à l'huile de noix</i></p> <p>Aiguillettes de poulet sauce pain d'épices et crumble</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Tomme noire</p> <p>Gâteau au chocolat</p> <p>Goûter : à la demande des animatrices des Francas</p>	<p>FERIE</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

