




Menus de la Semaine du 06 au 10 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots vert / œuf dur <i>Vinaigrette / tomates</i></p> <p>Couscous végétal  (pois chiche, légumes couscous, semoule, raisins secs, fève de soja)</p> <p>Semoule</p> <p>Crème caramel</p> <p>Madeleine</p> <p>Goûter : Pain + vache qui rit banane</p>	<p>Carottes, panais, pomelos <i>Vinaigrette</i></p> <p>Sauté de porc sauce champignon crémé</p> <p>Petits pois / P d T</p> <p>Edam</p> <p>Beignet à la framboise</p> <p>Goûter : Flan vanille Génoise à la fraise</p>	<p>Soupe de brocolis et mascarpone / roulé à l'emmental</p> <p>Cuisse de poulet rôti au jus</p> <p>Riz</p> <p>Mimolette</p> <p>Salade de fruits</p> <p>Goûter : Yaourt arôme MAMELUK</p>	<p>Céleri rémoulade <i>Salade verte</i></p> <p>Parmentier de thon</p> <p>Camembert</p> <p>Mousse saveur chocolat au lait</p> <p>Goûter : Flan au caramel Gaufre au chocolat</p>	<p>La noisette</p> <p>Cake lentilles corail  carottes petits pois  noisette sauce au fromage blanc</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Compote de pomme Brioche pépites choco</p>






MISSION
RECETTES
DURABLES



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits








Menus de la Semaine du 13 au 17 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis et beurre / chou blanc</p> <p>Bœuf sauté sauce paprika</p> <p>Boulgour</p> <p>Fromage frais Tartare</p> <p>Compote pomme allégée en sucre et biscuit</p> <p>Goûter : Fromage blanc aux fruits Biscuit tablette chocolat</p>	<p>Betteraves / chou chinois et Gouda</p> <p>Œufs durs sur Ratatouille et dés de quenelles gratinée</p> <p>Liégeois au caramel</p> <p>Goûter : Flan au chocolat Gâteau fourré abricot</p>	<p>Endives <i>Vinaigrette au miel</i></p> <p>Quiche au fromage</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Flan saveur vanille</p> <p>Goûter : Pain + vache qui rit banane</p>	<p>Velouté de salsifis  crêpe au fromage</p> <p>Rôti de dinde jus <i>aux herbes</i></p> <p>Coquillettes BIO semi-complète sauce tomate</p> <p>Saint paulin</p> <p>Fruit</p> <p>Goûter : Chouquettes Yaourt nature sucré</p>	<p>MISSION RECETTES DURABLES</p> <p>Les Epinards</p> <p>Salade Batavia vinaigrette au dés de cantal</p> <p>Colin d'Alaska pané riz soufflé et citron </p> <p>Epinards branches béchamel au lait de coco  </p> <p>Gâteau moelleux aux pépites de chocolat </p> <p>Goûter : Pain + carré frais banane</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits






Menus de la Semaine du 20 au 24 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade façon Niçoise (haricots verts, salade , tomates , olives)</p> <p>Sauté de dinde sauce blanquette</p> <p>Carottes et riz</p> <p>Yaourt framboise BIO</p> <p>Goûter : Fourrandise au cacao Fromage blanc sucré</p>	<p>Salade verte & maïs <i>Vinaigrette</i></p> <p>Pennes sauce tomate aux lentilles vertes façon bolognaise </p> <p>Bûche lait de mélange</p> <p>Compote pomme-banane allégée en sucre</p> <p>Goûter : Flan au chocolat Génoise à la fraise</p>	<p>Salade Coleslaw</p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Petits pois / P d T</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Donuts </p> <p>Goûter : Tarte aux pommes Mousse au chocolat</p>	<p>Velouté de potiron  </p> <p>lentilles corail miel et emmental / friand</p> <p>Choucroute garnie (saucisse , knack)</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Flan au caramel croissant</p>	<p>Salade des bords du Rhin (chou, carotte, cervelas)</p> <p>Médailillon de merlu  Sauce citron</p> <p>Boulgour</p> <p>Chou à la crème</p> <p>Goûter : Yaourt nature sucré Donuts</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus de la Semaine du 27 Novembre au 01 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mâche et betteraves <i>vinaigrette</i>	Œuf dur Mayonnaise	Potage carotte muscade Friand 	Carottes râpées <i>Vinaigrette</i>	Salade verte et croûtons <i>Vinaigrette / emmental</i>
Sauté de bœuf sauce aux olives	Pain de poisson  Sauce tomate	Nugget de blé 	Jambon blanc S/P: jambon de dinde	Colin d'Alaska pané et riz soufflé 
Semoule	Riz	Haricots vert persillés	Coquillettes	Purée de céleri lait BIO
Gouda	Carré fondu	Fromage frais Fraidou	Camembert	
Compote de pomme allégée en sucre	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Crème dessert caramel BIO	Gâteau chocolat lentilles
Goûter : Fromage blanc aux fruits Génoise à la fraise	Goûter : Flan à la vanille Biscuit tablette chocolat	Goûter : Brownies Yaourt nature sucré	Goûter : croissant Compote pomme fraise	Goûter : Pain + vache qui rit banane







Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 04 au 08 décembre 2023



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de lentilles échalote / panais rémoulade</p> <p>Merlu sauce Armoricaïne</p> <p>Boulgour</p> <p>Yaourt nature sucré BIO</p> <p>Petit beurre</p> <p>Goûter : Compote de poire Briochette</p>	<p>Salade verte et radis rondelle / gouda <i>Vinaigrette au miel</i></p> <p>Chakalaka  <i>(ragoût haricot blanc, tomate, épice)</i></p> <p>Panier tomate mozzarella</p> <p>Lacté saveur vanille nappé au caramel</p> <p>Goûter : Pain + vache qui rit Fruit</p>	<p>Potage potiron </p> <p>Sauté de bœuf sauce chasseur</p> <p>Penne BIO semi-complète</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Tarte aux pommes Mousse au chocolat</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Carottes persillées à la crème</p> <p>Tarte au flan</p> <p>Goûter : Yaourt arôme Génoise à la fraise</p>	<p>Noisettes et amandes</p> <p>Concombres mimolette</p> <p>Choucroute garnie (knack, saucisse fumée)</p> <p>Banane et pâte à tartiner  </p> <p>Goûter : Beignet framboise Fromage blanc sucré</p>


MISSION
RECETTES
DURABLES



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 11 au 15 décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Batavia <i>Vinaigrette</i>	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées <i>vinaigrette</i>	Chou blanc / cervelas sur lit de salade	Taboulé
Cuisse de poulet sauce 4 épices	Sauce aux champignons crémée et quenelles cubes 	Colin grillé aux amandes	Rôti de bœuf au jus	Cordon bleu
Lentilles mijotées au lait	Torsades	Dés de carottes / navets et P d T	Purée de potiron	Haricots verts persillés
Edam	Brie	Saint Paulin	Yaourt à la fraise BIO	Petit fromage frais sucré aux fruits
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Pomme au four		
Goûter : Pain + confiture Fruit	Goûter : Flan au caramel Flibustier	Goûter : Yaourt arôme Donuts	Goûter : Cake maison Compote de fraise	Goûter : chouquettes Flan au chocolat




Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 18 au 22 décembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de lentilles échalote Céleri frais rémoulade</p> <p>Sauté de porc sauce colombo</p> <p>Carottes braisées</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Petit beurre</p> <p>Goûter : Gaufre Flan au chocolat</p>	<p>Radis beurre / carottes</p> <p>Merlu sauce oseille</p> <p>Semoule aux petits légumes</p> <p>Fromage frais Cantafrais</p> <p>Compote tous fruits allégé en sucre</p> <p>Goûter : Yaourt nature sucré Génoise à la fraise</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p>Torsades</p> <p>Crème dessert caramel BIO</p> <p>Goûter : Tarte aux pommes Mousse au chocolat</p>	<p>REPAS DE NOEL</p>  <p>Mousse de canard Mesclun aux noix</p> <p>Poulet LABEL ROUGE aux pleurotes Sauce crème</p> <p>Gratin dauphinois aux marrons</p> <p>Buchette Glacée</p> <p>Goûter : Brownies Clémentines</p>	<p>Potage de poireaux Friand fromage</p> <p>Couscous garni au haut de cuisse de poulet</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Beignet au chocolat Petit fromage blanc sucré</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 25 au 29 décembre 2023

CLEC OUVERT

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
NOEL	<p>Radis et beurre demi-sel galantine</p> <p>Emincé de dinde sauce curry</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>fromage frais tartare nature</p> <p>Buchette glacée</p> <p>Goûter : Flan au caramel Flibustier</p>	<p>Cake aux carottes Sauce fromage blanc Tomates cerises</p> <p>Pomme de terre fromage type tartiflette</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Flan à la vanille Chouquettes</p>	<p>Salade iceberg <i>Vinaigrette agrumes cannelle</i></p> <p>Colin d'Alaska pané riz soufflé et citron</p> <p>Riz ratatouille</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Cake chocolat épices</p> <p>Goûter : Pain + vache qui rit banane</p>	<p>Rillettes de thon et ses crudités</p> <p>Bolognaise de canard</p> <p>Coquillettes</p> <p>Brie</p> <p>Chou chantilly</p> <p>Goûter : Compote de pomme Beignet à la framboise</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits