

Menus de la Semaine du 04 au 08 Novembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Végétarien 
Œufs durs 	Betteraves 	Potage légumes	Taboulé (semoule )	Terrine de légumes
Raviolis bœuf	Nugget de poulet	Rôti de porc  sauce champignons S/P rôti dinde 	Poisson meunière	
Raviolis chèvre 	Nugget de blé 	Galette mexicaine sauce champignons 	Samoussa aux légumes 	Papillon sauce 4 fromages, emmental, cantal, mozzarella, comté 
	Frites SN pommes paillassons	Riz 	Brocolis  /dès de carottes	
Munster 	Fromage fondu vache qui rit 	Cantal	Camembert	Petit fromage blanc sucré
Compote pomme/fraise allégée en sucre	Mousse chocolat au lait	Yaourt nature	Fruit	Brownie 
Pain BIO 				



Menus de la Semaine du 11 au 15 Novembre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Végétarien 		Vendée Globe	
	<u>Cèleri rémoulade</u>	Feuilletté fromage fondu	<u>Rillette de sardine</u>	<u>Endives dés de cantal</u>
		Boulettes de bœuf a la tomate	Effiloché de canard	Colin d'Alaska pané au riz soufflé 
	Riz  et ses petits pois 	Bouchées de blé 	Haricots blancs façon bolognaise 	Nuggets de fromage 
		Poêlée paysanne	Macaronis 	Carottes au jus 
	Fromage blanc	<u>Bleu de Bresse</u>	Petit suisse aux fruits	Fromage fondu samos
	Fruit + Gâteaux emballés	Semoule  au lait	Brioche tressée, confit pomme, poire, miel, raisin	Salade de fruits et boudoirs
Pain BIO 				



Noa et Papille



Végétarien



Produit de la mer durable



Nouveauté



Œuf plein air



AB



Décongelé



VIANDE BONNE FRANÇAISE



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 18 au 22 Novembre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Végétarien 
Carottes râpées	<u>Betteraves</u> 	Œufs durs	Pâté de volaille SV : tomates	<u>Cœur d'artichaut</u>
Sauté de dinde sauce pruneaux 	Colin d'Alaska filet sauce crème	Steak haché  et son ketchup	Nugget de poisson	
Galette mexicaine sauce pruneaux 	Galette de pois chiche emmental 	Emincé de pois et blé cuit 	Nugget de blé 	Crispid'or 
Boulgour 	Brocolis/PD Terre	Purée de butternut	Haricots verts persillés 	Blé  et sa ratatouille
<u>Saint nectaire</u> 	Gouda	<u>Brie</u>	<u>Coulommiers</u>	Petit fromage blanc sucré
Gélifié vanille nappage caramel	Compote pomme allégée en sucre	Fruit	Yaourt nature sucré	Donut's 
Pain BIO 				



Noa et Papille



Menus de la Semaine du 25 au 29 Novembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Végétarien 	
<u>Pomelos</u>	<u>Saucisson a l'ail</u>	Soupe de légumes 	<u>Terrine de légumes</u>	Tarte provençale
Hamburger de bœuf	Tajine de colin aux olives	Merguez		Sauté de bœuf sauce tomate 
Saucisse de soja 	Pané blé emmental/epinard 	Raviolis chèvre 	Nugget de blé 	Fondant au fromage de brebis 
Frites SN Pommes paillasons	Printanière de légumes	Coquillettes 	Petits pois	Riz 
Fromage fondu Picon	Edam 	<u>Saint Paulin</u>	Fromage frais St môret 	<u>Livarot</u> 
Fruit ou compote	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Fromage blanc coulis fraises	Eclair chocolat 	Yaourt aromatisé
Pain BIO 				



Menus de la Semaine du 02 au 06 Décembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Végétarien 		
<u>Salade de lentilles</u>	<u>Salade verte</u>	Crêpe au fromage	<u>Chou rouge</u> 	Taboulé (semoule )
Merlu sauce citron	Burger de veau sauce curry		Raviolis de boeuf	Poisson meunière
Fingers de soja 	Bouchées de blé 	Œufs dur  a la florentine 	Raviolis de chèvre 	Beignet stick mozzarella 
Duo de courgettes	Frites SN Pommes paillassons	Epinards 		Poêlée campagnarde
Tomme grise	Fromage fondue Samos	<u>Camembert</u> 	Fromage frais petit louis	<u>Rouy</u>
Yaourt aromatisé framboise 	Fruit	Tarte chocolat	Compote de fruits allégés en sucre	Yaourt nature sucré
Pain BIO 				



Menus de la Semaine du 09 au 13 Décembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Végétarien 				
Betteraves 	Cèleri rémoulade	Salade verte 	Rillettes de thon	Tomates et maïs
	Chipolatas SP: Saucisse volaille	Lasagne bœuf/volaille	Cocktail de fruits de mer	Cordon bleu volaille
Tajine de légumes (pois chiche, carottes, courgettes, pruneaux) 	Galette de soja tomate basilic 	Lasagne légumes du soleil 	Quenelle nature 	Samoussa aux légumes 
Boulgour 	Bouquetière de légumes		Riz  pilaf	Gnocchis 
<u>Pont l'Evêque</u> 	Emmental 	<u>Coulommiers</u>	Edam 	Fromage frais petit moulé aux herbes
Yaourt a boire vanille	Salade de fruits	Liégeois chocolat	Petit fromage frais aromatisé	Gaufre
Pain BIO 				



Menus de la Semaine du 16 au 20 Décembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Végétarien 		Repas de Noël	
<u>Asperges</u>	Crêpes aux champignons	<u>Cœur de palmier</u>	<u>Rillettes aux 2 saumons</u>	Œufs durs  sauce cocktail
Moelleux de poulet		Colin d'Alaska pané au riz soufflé	Filet de dinde  sauce champignons	Raviolis
Boulette de sarrasin 	Egrené végétal façon bolognaise 	Galette mexicaine 	Omelette  aux champignons 	Raviolis chèvre 
Poêlée italienne (Haricots verts, Chou romanesco)	Spaghettis 	Blé  /ratatouille	Pomme pin	
Fromage frais cantadou	<u>Fourme d'Ambert</u>	Brie 	Fromage fondu croc lait 	<u>Buche de chèvre</u> 
Yaourt nature sucré	Gélifié vanille nappage caramel	Pêche au sirop	Finger  chocolat/noisettes	Compote de poire
Pain BIO 				



Menus de la Semaine du 30 au 03 Janvier 2025



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Végétarien 
Carottes râpées 	Potage de légumes		<u>Concombre</u>	<u>Macédoine</u>
Poulet rôti 	Poisson meunière		Steak haché	
Galette boulgour 	Boulette de pois chiche 		Nugget de blé 	PDTerre fromage type tartiflette 
Purée de PDTerre	Riz 		Haricots verts  à l'ail	
<u>Chaussé aux moines</u>	<u>Camembert</u> 		Fromage fondu vache qui rit 	Tomme noire des Pyrénées
Mousse au chocolat	Yaourt brassé aux fruits mixés		Fromage blanc copeaux chocolat	Flan pâtissier
Pain BIO 				

