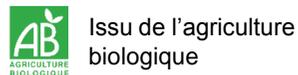
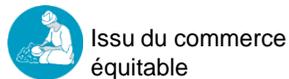


# Menus de la Semaine du 02 au 06 Novembre 2020



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Le Vendée Globe</b>	
Sauté de porc sauce champignons	Carottes râpées vinaigrette – dés de fromage 	Rôti de bœuf au jus	Tartinade de haricots blancs 	Salade de mâche et betteraves 
Haricots verts	Chili sin carne ((Riz, haricot rouge, légumes ratatouille, maïs, œufs, oignons, épices)  	Purée de légumes	Cotriade (saumon, dés de poisson, moules, poireaux, pdt, carottes) 	Emincé de dinde kebab
Fromage blanc		Petit cotentin	Yaourt VRAI (bio) 	Blé
Fruit de saison 	Compote de pomme banane Allégée en sucre	Fruit de saison 	Salade d'ananas et épices	Lacté saveur vanille nappé caramel 
Biscuit Lait Compote de pommes	Madeleine Chocolat Fruit frais	Petit Beurre Yaourt arôme Fruit frais	Baguette Confiture Jus d'orange	Yaourt nature Gaufrette - Jus de raisin

...s réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 09 au 13 Novembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Poisson meunière et citron</p> <p>Epinards branches à la béchamel</p> <p>Tomme blanche </p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Barre bretonne Lait - Fruit</p>	<p>Aiguillettes de poulet sauce Normande</p> <p>Coquillettes </p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Baguette viennoise Chocolat – jus d'orange</p>	<p><b>FERIE</b></p>	<p> <b>Salade de pois chiche vinaigrette à la mangue</b></p> <p>Bœuf mode</p> <p>Carottes</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Gâteau sec Fromage blanc - fruit</p>	<p>Salade verte  dés de fromage Vinaigrette au citron jaune</p> <p>Omelette </p> <p>Frites</p> <p>Cocktail de fruits au sirop léger</p> <p>Pain Confiture - fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



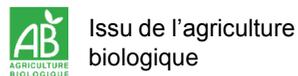
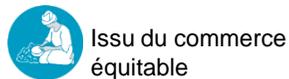
Plat du chef



# Menus de la Semaine du 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>Cantal AOP </p> <p>Petit beurre Fruit – Petit filou</p>	<p><b>PLAT REGIONAL</b></p> <p>Cozi-tartiflette <i>(Pâtes crozet, fromage à tartiflette, oignons, épaule, emmental, béchamel)</i></p> <p>Yaourt VRAI (bio) </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Gaufrette - Lait compote pommes</p>	<p>Pilon de poulet rôti</p> <p>Haricots beurre sauce tomate</p> <p>Camembert </p> <p>Flan pâtissier </p> <p>Brioche Chocolat - fruit</p>	<p>Emincé de bœuf sauce provençale</p> <p>Carottes et pommes de terre </p> <p>Cantafras</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Saint Michel Yaourt arôme - fruit</p>	<p>Fricassée de thon sauce armoricaine</p> <p>Riz créole </p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Madeleine Lait – fruit au sirop</p>

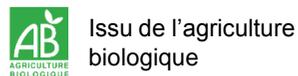
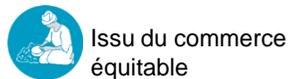
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 23 au 27 Novembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tajine de bœuf</p> <p>Semoule </p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Petit beurre Fromage blanc ananas au sirop</p>	<p>Potage de <b>carottes</b> – dés de gouda </p> <p>Haché de veau au jus</p> <p>Brocolis béchamel</p> <p>Barre bretonne</p> <p>Madeline Petit filou - compote de fruits</p>	<p>Filet de hoki sauce ciboulette</p> <p>Penne </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Baguette viennoise Chocolat - lait</p>	<p>Œufs durs mayonnaise</p> <p> Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Biscuit Lait - fruit</p>	<p>Rôti de porc sauce moutarde</p> <p>Lentilles</p> <p>Camembert </p> <p>Lacté saveur vanille </p> <p>Brioche Yaourt – jus d'orange</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 30 Novembre au 04 Décembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Coleslaw rouge (<i>carottes, chou rouge</i>)</p> <p>Quenelles sauce nuanta</p> <p>Tortis au fromage gratiné</p>   <p>Gouda</p> <p>Purée de pomme (compote bio)</p> 	<p>Taboulé</p>  <p>Poisson pané et citron</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Madeleine</p> <p>Fromage blanc – jus d'orange</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Rôti de dinde sauce brune</p> <p>Petits pois</p> <p>Fruit de saison</p>  <p>Brioche</p> <p>Chocolat - fruit</p>	<p>Sauté de veau marengo</p> <p>Haricots verts</p>  <p>Brie</p> <p>Moelleux chocolat betteraves</p>   <p>Biscuit</p> <p>Yaourt - Salade de fruit</p>	<p>Boulettes de bœuf à la catalane</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromy</p> <p>Fruit de saison</p>  <p>Baguette viennoise</p> <p>Lait - chocolat</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



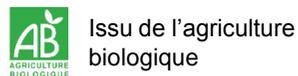
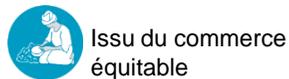
Plat du chef



# Menus de la Semaine du 07 au 11 décembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Colin d'Alaska portion filets sauce orientale</p> <p>Semoule </p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Sauté de bœuf au paprika</p> <p>Chou-fleur gratiné</p> <p>Yaourt VRAI (bio) </p> <p>Gâteau basque </p>	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Quiche au maroilles </p> <p>Salade verte </p> <p>Ile flottante</p>	<p>Echine de porc demi sel au jus</p> <p>Lentilles</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Purée de pomme (compote bio) </p>	<p> <b>Quinoa façon taboulé carottes mimolette</b> </p> <p>Sauté de dinde sauce provençale</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Madeleine</p> <p>Lait - fruit</p>	<p>Petit beurre</p> <p>Fromage blanc – jus de pomme</p>	<p>Baguette viennoise</p> <p>Chocolat - fruit</p>	<p>Biscuit</p> <p>Petit filou - compote</p>	<p>Baguette - Confiture – jus d'orange</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 14 au 18 décembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Omelette 	Houmous	Saucisson à l'ail et cornichons	<b>REPAS DE NOEL</b>	Merlu portion filets sauce créole
Coquillettes sauce tomate 	Cordon bleu	Rôti de bœuf	Grenadine	Riz créole 
Gouda	Haricots verts	Purée de céleri	Rillettes de saumon – toast	Brie
Lacté saveur chocolat	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Suprême de dinde sauce forestière aux marrons	Compote qui croque (compote de pomme et céréales au chocolat)
Petit beurre	Baguette	GOUTER DE NOEL	Gâteau vanille-chocolat	
Yaourt nature - Jus de pomme	Miel - fruit	Croissant	Surprise chocolat	
		Clémentine	Clémentine 	
		Yaourt à boire	Brioche	Baguette
			Fromage blanc - compote	Chocolat - lait

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 21 au 25 décembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge vinaigrette		Potage crécy ( <i>carottes</i> ) 	Salade iceberg vinaigrette	<b>FERIE</b>
Crispidor au fromage 	Sauté de dinde à l'ancienne	Filet de hoki huile d'olive et citron	Haché de veau sauce forestière	
Carottes au jus	Petits pois	Boulgour	<i>Penne</i> – fromage râpé 	
Yaourt VRAI (bio) 	Saint Nectaire AOP 	Mousse au chocolat	Fruit de saison	
	<i>Fruit de saison</i> 	Barre bretonne Chocolat - lait	Gaufre liégeoise Yaourt – jus de pomme	
Madeleine Petit filou - compote	Gaufrette Lait - fruit			

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 28 au 31 décembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Blanquette de poisson aux petits légumes</p> <p>Riz créole</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Madeleine Fruit - lait</p>	<p>Couscous végétarien (boulettes soja)  </p> <p>Tomme grise</p> <p>Purée de pomme (compote bio) </p> <p>Biscuit Yaourt - fruit</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</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Brioche Lait - fruit</p>	<p>Aiguillettes de poulet sauce curry</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Yaourt VRAI (bio) </p> <p>Gâteau au chocolat </p> <p>Baguette Chocolat – jus d'orange</p>	<p><b>FERIE</b></p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Plat du chef

