


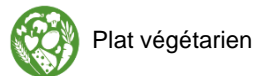
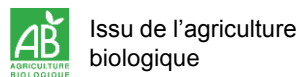
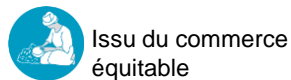


Menus de la Semaine du 02 au 06 Novembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			C'EST LA FÊTE	
			Le Vendée Globe	
Salade verte	Crêpe au fromage	Carottes râpées vinaigrette	Sardines citron  Charolais	Tartinade de haricots blancs 
Roti de boeuf	Sauté de porc sauce champignons 	Chili sin carne (Riz, haricot rouge, légumes ratatouille, maïs, œufs, oignons, épices)  	Rôti de bœuf au jus	 
Poêlée de légumes	Haricots verts		Pommes rissolées	Cotriade (saumon, dés de poisson, moules, poireaux, pdt, carottes)
Yaourt	Petit fromage blanc au lait entier	Gouda	Petit cotentin	Yaourt nature et sucre
Gâteau		Compote de pomme banane Allégée en sucre	Fruit de saison 	Gâteau Vendéen
Option Collation :2 éléments	Fruit de saison  Option Collation :2 éléments	Option Collation :2 éléments	Option Collation :2 éléments	Option Collation :2 éléments

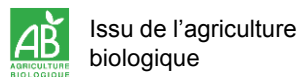
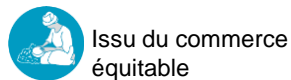
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits








Menus de la Semaine du 09 au 13 Novembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de mâche et betteraves	Salade de riz aux olives 	FERIE	Céleri rémoulade 	 Salade de pois chiche vinaigrette à la mangue
Emincé de dinde kebab	Poisson pané et citron		Aiguillettes de poulet sauce Normande 	 Charolais Paleron de bœuf braisé
Blé	Epinards branches et pdt à la béchamel		Coquillettes	Carottes vichy
Brie	Fromage blanc sucré		Tomme blanche	Saint Nectaire AOP 
Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison 		Mousse au chocolat	Fruit de saison
Option Collation :2 éléments	Option Collation :2 éléments	Option Collation :2 éléments	Option Collation :2 éléments	

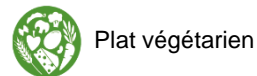
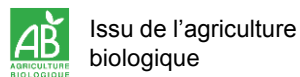
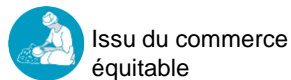
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 16 au 20 Novembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte <i>Vinaigrette au citron jaune</i>	Chou blanc et raisins secs vinaigrette 	Salade verte vinaigrette	Terrine de légumes	Salade d'endives aux croûtons
Omelette nature	Nuggets de blé 	 Cuisse de poulet rôtie	PLAT REGIONAL Cozi-tartiflette <i>(Pâtes crozet, fromage à tartiflette, oignons, épaule, emmental, béchamel)</i>	 Charolais Boulettes de bœuf sauce provençale
Frites	Petits pois	Haricots beurre sauce tomate	Yaourt nature et sucre	Carottes et pommes de terre
Fromage fondu	Cantal AOP 	Coulommiers	Fruit de saison	Cantafrais
Cocktail de fruits au sirop léger	Compote pomme fraise	Pâtisserie	Option Collation :2 éléments	Gélifié chocolat
Option Collation :2 éléments	Option Collation :2 éléments	Option Collation :2 éléments		Option Collation :2 éléments

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 23 au 27 Novembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Terrine de volaille et cornichons	Macédoine Mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette 	Soupe de légumes et croûtons 	Œufs durs mayonnaise
Fricassée de thon sauce armoricaine	Tajine de bœuf  Semoule 	Haché de veau au jus	 Filet de hoki sauce ciboulette	 Croque fromage, épinards et pdt 
Riz créole		Brocolis béchamel	Penne	Fromage blanc au sucre équitable 
Petit fromage blanc au lait entier	Petit moulé ail et fines herbes	Tomme grise	Saint Paulin	Fruit de saison
Fruit de saison	Fruit de saison	Beignet aux pommes	Fruit de saison	Fruit de saison
Option Collation :2 éléments	Option Collation :2 éléments	Option Collation :2 éléments	Option Collation :2 éléments	Option Collation :2 éléments

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>Endives <i>vinaigrette à l'huile de noix</i></p> <p>Rôti de porc sauce moutarde</p> <p>Lentilles Mijotées</p> <p>Camembert</p> <p>Lacté saveur vanille</p> <p>Option Collation :2 éléments</p>	<p>Coleslaw rouge (<i>carottes, chou rouge</i>)</p> <p>Tortis au potiron carottes mozzarella</p> <p>Gouda</p> <p>Compote de pomme</p> <p>Option Collation :2 éléments</p>	<p>Taboulé à la menthe</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Option Collation :2 éléments</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Sauté de veau marengo</p> <p>Petits pois</p> <p>Petit fromage blanc au lait entier</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Option Collation :2 éléments</p>	<p>Salade verte et maïs vinaigrette</p> <p>Rôti de dinde à la crème de curry</p> <p>Haricots verts</p> <p>Brie</p> <p>Moelleux chocolat betteraves</p> <p>Option Collation :2 éléments</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
Galantine de volaille cornichon	Crêpe fromage	Salade verte Vinaigrette	 Betteraves vinaigrette	Pomelos au sucre M: jus de pomelos
Saucisse de Strasbourg 	Filet de colin d'alaska sauce orientale 	Steak haché de bœuf sauce forestière 	Quiche au maroilles	Chipolatas grillées
Pommes rissolées	Semoule	 Charolais	Salade verte 	Lentilles 
Fromy	Saint Paulin	Chou-fleur persillés	Coulommiers	Rondelé nature
Fruit de saison 	Fruit de saison	Yaourt nature et sucre	Ile flottante	Compote de pomme 
Gâteau basque	Option Collation :2 éléments	Option Collation :2 éléments	Option Collation :2 éléments	Option Collation :2 éléments
Option Collation :2 éléments				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique









Plat végétarien



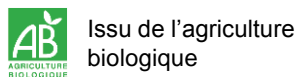
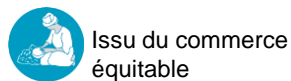
Plat du chef









Menus de la Semaine du 14 au 18 décembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Quinoa façon taboulé carottes mimolette </p> <p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>Purée</p> <p>Petit filou</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Option Collation :2 éléments</p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Omelette à la ciboulette</p> <p>Coquillettes sauce tomate</p> <p>Gouda </p> <p>Lacté saveur chocolat</p> <p>Option Collation :2 éléments</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Option Collation :2 éléments</p>	<p>REPAS DE NOEL</p>	<p>Saucisson à l'ail et cornichons</p> <p>Rôti de bœuf au jus  Charolais</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison </p> <p>) Option Collation :2 éléments</p>

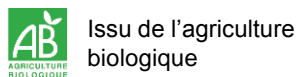
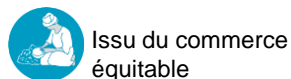
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits








Menus de la Semaine du 21 au 25 décembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte et croûtons vinaigrette	 Chou rouge vinaigrette	Acras de morue	Potage crécy (carottes)	FERIE
Filet de merlu sauce créole	Crispidor au fromage	 Blanquette de dinde à l'ancienne	Ravioli de bœuf gratiné	
Riz Pilaf 	Carottes au jus 	Petits pois Mijotés	Fromy	
Brie	Yaourt aromatisé	Saint Nectaire AOP 	Fruit de saison	
Compote qui croque (compote de pomme et céréales soufflés au chocolat)	Muffin pépites de chocolat	Fruit de saison	 Option Collation :2 éléments	
Option Collation :2 éléments	Option Collation :2 éléments	Option Collation :2 éléments		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 28 au 31 décembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade iceberg vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Taboulé à la menthe	Rillettes cornichon	FERIE
Steak haché de veau sauce marengo	Blanquette de poisson aux petits légumes	Pizza poivrons mozzarella	Rôti de bœuf jus aux herbes  Charolais	
Pommes rissolées	Riz créole 	Salade verte  	Gratin trop chou (<i>brocolis, chou-fleur, pommes de terre</i>)	
Tomme blanche	Petit fromage blanc au lait entier	Tomme grise	Bûche de lait de mélange	
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Compote de pomme	Fruit de saison 	
Option Collation :2 éléments	Option Collation :2 éléments	Option Collation :2 éléments	Option Collation :2 éléments	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

