Menus de la
Semaine du 01 au 05 Novembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE Pain fabriqué par notre boulangerie « le fournil de Saintry »	nc	Salade de pois chiche Bœuf sauce strogonoff Ratatouille Fraidou Fruit de saison	Salade de betteraves *Vinaigrette moutarde* Poulet rôti et ketchup Pommes de terre persillées Fromage blanc aromatisé Fruit de saison	Salade verte *vinaigrette moutarde* Couscous aux légumes *(semoule, légumes couscous, pois chiche, fève de soja, raisin sec, tomate)* Cantal AOP Lacté saveur vanille
		Option collation: 2 éléments	Option collation: 2 éléments	Option collation: 2 éléments

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

Noa et Papille

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 08 au 12 Novembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				La lentille
Carottes râpées *Vinaigrette au cumin et coriandre* Emincé de thon sauce fines herbes Purée d'épinards Carré Choux à la crème Option collation: 2 éléments	Emincé d'endives *Vinaigrette balsamique* Merlu portion filets sauce curry Riz Cantadou ail et fines herbes Compote de pomme banane Option collation: 2 éléments	Salade de blé aux petits légumes Pané au gouda Carottes retour des indes (curcuma, curry) Saint Paulin Fruit de saison Option collation: 2 éléments	**FERIE**	Potage tourangelle *(chou vert, navet, poireau, petits pois, pdt)* Raclette *(jambon, saucisson à l'ail et sec)* Pommes de terre et fromage à raclette Yaourt nature Fruit de saison Option collation: 2 éléments

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 15 au 19 Novembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Fête foraine
Mâche et betteraves *Vinaigrette moutarde*	Potage poireaux	Rillette de sardine	Haricots mungo et maïs à l'asiatique (sauce soja)	Carottes râpées et crumble salé
Sauté de bœuf sauce brune	Omelette au fromage Panais et carottes	Dés de poisson sauce basilic	Rôti de bœuf jus aux oignons	Saucisse de Strasbourg
Gratin de lentilles, patate douce oignons emmental	Fromage blanc	Farfalle et brocolis	Purée de courge butternut Bio	Pommes de terre wedge
Pointe de brie	Fruit de saison	Petit fromage frais sucré	Coulommiers	Petit moulé
Cake au curcuma	Option collation: 2 éléments	Fruit de saison	5/4 aux pommes	Gateau
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 de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 22 au 26 Novembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur *Mayonnaise*	Salami Et cornichons	Salade iceberg croûtons *vinaigrette au basilic*	Acras de morue	Velouté de potiron
Echine ½ sel	Bolognaise de canard	Blanquette de veau	Escalope de dinde sauce barbecue	Clafoutis patate douce, pommes de terre et mozzarella
Haricots verts	Penne rigate	Carottes et riz	Haricot beurre	
Gouda	Pont l'évêque AOP	Saint morêt	Yaourt nature	Pointe de brie
Fruit de saison	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	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 de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 29 Novembre au 03 Déc

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Edamamé		
Carottes râpées *vinaigrette moutarde*	Endives *Vinaigrette moutarde*	**Salade d'édamamé, semoule, carottes, vinaigrette d'abricot**	Pomelos	Salade verte *Vinaigrette au cumin*
Colin d'Alaska pané	Paëlla *(riz, petits pois. encornet, chorizo, lait, moules, dés de poisson, poivron, oignons)*	Cordon bleu	Rôti de bœuf sauce chasseur	Sauté de dinde sauce au thym
Purée de chou de Bruxelles au fromage		Petits pois	Frites	Epinards béchamel
Edam	Emmental	Fromage blanc	Cantadou ail et fines herbes	Tomme blanche
Fromage blanc aux brisures d'Oréo	Purée de pomme	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait Cake aux chataignes	Cake aux chataignes
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 de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 06 au 10 décembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Le brocolis
Soupe de légumes	Salade de pâtes échalote, poivron	Emincé de chou blanc et raisins secs	Potage de légumes aux vermicelles *(carottes, poireaux, pommes de terre, navets)*	Carottes râpées *Vinaigrette moutarde*
Parmentier au potiron	Sauté de bœuf façon strogonoff *(paprika, oignons, tomate)*	Omelette au fromage	Merguez	Colin d'Alaska huile olive et citron
Petit fromage frais aux fruits	Haricots beurre	Frites au four	Légumes couscous et semoule	**Purée de brocolis et vache qui rit**
Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Montcadi croûte noire	Carré	Fromage blanc aromatisé
Option collation: 2 éléments	Fruit de saison	Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison	Tarte au flan
	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 de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 13 au 17 décembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu de Noël
Céleri rémoulade	Chou rouge *Vinaigrette moutarde*	Crêpe au fromage	Chou chinois *vinaigrette agrumes à la cannelle*	**Rillette de saumon et son pain polaire**
Rôti de porc à la Dijonnaise *(moutarde)*	Nuggets de blé	Sauté de porc sauce façon cervoise *(carottes, jus de pommes. tomate)*	Emincé de bœuf sauce forestière *(champignons, crème)*	**Pavé de dinde sauce au marron**
Lentilles	Coquillettes	Carottes au jus	Petits pois	**Gaufre de pommes de terre et carottes et haricots verts**
Petit cotentin	Fromage blanc nature	Tomme blanche	Edam	**Petit louis**
Compote de pommes Allégée en sucre	Pêche au sirop léger	Fruit de saison	Riz au lait	**Bûche pâtissière**
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 de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 20 au 24 décembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur *Mayonnaise* Emincé de thon sauce armoricaine Semoule Montcadi croûte noire Fruit de saison Option collation: 2 éléments	Céleri rémoulade Sauté de veau au jus Crumble carotte potiron Pointe de brie Chou et sauce chocolat Option collation: 2 éléments	Taboulé Emincé de dinde saveur kebab Haricots verts persillés Petit cotentin Fruit de saison Option collation: 2 éléments	Salade florida (salade verte, mandarine, pamplemousse, croûtons) Emincé d'endives Dés de poisson sauce Dieppoise *(moule, crevette, crème)* Macaroni Duo mozzarella et cheddar râpé Compote pomme fraise Allégée en sucre Option collation: 2 éléments	Soupe de brocolis Raclette *(jambon, saucisson à l'ail et sec)* Pommes de terre et fromage à raclette Yaourt nature Fruit de saison Option collation: 2 éléments

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la
Semaine du 27 au 31 décembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte et oignons frits *Vinaigrette aux herbes*	Betteraves *Vinaigrette moutarde*	Pomelos et sucre	Mortadelle *Et cornichons*	Salade de blé
Ragoût de lentilles et légumes *(carotte, pomme de terre et poireau)*	Meunière colin d'Alaska et citron Haricots beurre et pommes de terre persillées	Boulettes au mouton sauce aux olives Poêlée de légume racine et semoule	Yassa de poulet Riz	Fondant au potiron épicé
Gouda	Petit moulé	Emmental	Yaourt aromatisé	Petit fromage frais nature
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Lacté saveur vanille	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 de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat du chef

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE