












Menus de la Semaine du 04 au 08 Novembre 2024



Découvrir pour mieux grandir











Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Cordon bleu  S/V Nuggets Crispi d'or</p> <p>Haricots verts à l'ail et pennes </p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Couscous végétal  (pois chiche, légumes couscous, semoule, raisins secs, fève de soja)</p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Emincé de dinde sauce au curry S/V colin pané riz soufflé</p> <p>Riz  et petits pois</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Coleslaw  Vinaigrette moutarde</p> <p>Parmentier au thon et purée de pommes de terre </p> <p>Fromage blanc, caramel et muesli</p>	<p>Salade iceberg Vinaigrette moutarde Et dés de comté AOP </p> <p>Sauté de porc  sauce tomate S/P,S/V boulettes soja sauce tomate</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Cake au chocolat</p>



Menus de la Semaine du 11 au 15 Novembre 2024



Découvrir pour mieux grandir














Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Vendée Globe	
FERIE	Choux blancs  Vinaigrette moutarde Et dés d'édam et mimolette	Carottes râpées  Vinaigrette à l'huile de noix	Macaronis  semi complet sauce au canard, Haricots blancs façon bolognaise	Céleri  rémoulade Et dés de cantal AOP 
	Sauté de bœuf  sauce paprika et persil	Omelette nature  	S/V Macaronis  semi complet sauce thon façon bolognaise	Colin d'Alaska  filet sauce crème
	S/V saucisse blé soja	Epinards branches béchamel et pommes de terre vapeur	Pointe de brie	Purée de potiron
	Lentilles	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Brioche tressée et confit de pomme poire miel et raisins	Fruit de saison
	Purée de pomme/ fraise			



Menus de la Semaine du 18 au 22 Novembre 2024



Découvrir pour mieux grandir












Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Sauté de dinde  sauce blanquette</p> <p>S/V émincé de blé façon blanquette</p> <p>Riz  et carottes</p> <p>Carré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte & maïs Vinaigrette au curry</p> <p>Pennes  sauce fèves pesto et cantal râpé AOP </p> <p>Yaourt nature et sucre </p>	<p>Hoki  sauce armoricaine</p> <p>Boulgour </p> <p>Fromage fondu vache qui rit </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade croquante pomme orange Et dés de gouda</p> <p>Rôti de bœuf  au jus S/V Colin Alaska façon meunière</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Beignet chocolat noisette </p>	<p>Pommes de terre et fromage type tartiflette </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison </p>



Menus de la Semaine du 25 au 29 Novembre 2024



Découvrir pour mieux grandir












Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de mâche et betteraves Vinaigrette miel moutarde à l'ancienne Et dés de cantal AOP 		 Chou rouge Vinaigrette moutarde Et dés de mimolette	Panais rémoulade aux pommes Et dés d'emmental
 Riz  , dahl de lentilles corail et amandes	(Maternelles) Aiguillette de poulet	Sauté de veau  sauce aux olives S/V Boulettes sarrasin sauce aux olives	Jambon blanc  S/P,S/V Omelette nature	Colin d'Alaska  pané et riz soufflé
Yaourt nature et sucre 	(Primaires) Poulet rôti  aux herbes	Haricots vert persillés et pommes de terre vapeur	Coquillettes 	Purée de potiron et cube de butternut
Fruit de saison	S/V colin façon meunière	Camembert	Fromage blanc, cannelle et crumble	Gâteau chocolat lentilles
	Frites			
	Purée de pommes  banane	Fruit de saison		



Menus de la Semaine du 25 au 29 Novembre 2024



Découvrir pour mieux grandir















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de mâche et betteraves Vinaigrette miel moutarde à l'ancienne Et dés de cantal AOP 		 Chou rouge Vinaigrette moutarde Et dés de mimolette	Panais rémoulade aux pommes Et dés d'emmental
 Riz  , dahl de lentilles corail et amandes	(Maternelles) Aiguillette de poulet	Sauté de veau  sauce aux olives S/V Boulettes sarrasin sauce aux olives	Jambon blanc  S/P,S/V Omelette nature	Colin d'Alaska  pané et riz soufflé
Yaourt nature et sucre 	(Primaires) Poulet rôti  aux herbes	Haricots vert persillés et pommes de terre vapeur	Coquillettes 	Purée de potiron et cube de butternut
Fruit de saison	S/V colin façon meunière	Camembert	Fromage blanc, cannelle et crumble	Gâteau chocolat lentilles
	Frites			
	Purée de pommes  banane	Fruit de saison		



Menus de la Semaine du 02 au 06 décembre 2024



Découvrir pour mieux grandir













Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte et radis rondelle <i>Vinaigrette au miel</i>		Salade d'endives  et noix <i>Vinaigrette ciboulette</i> Et dés de mimolette	
Merlu  sauce agrumes	Farfalles sauce fromage à tartiflette, emmental et oignons frits 	Sauté de bœuf  sauce chasseur	 Chili végétal aux haricots rouges 	Ouf dur  à la florentine (épinards)
Boulgour 		S/V Boulettes falafel pois chiche 		
Fromage frais saint morêt	Fromage blanc et sucre 	Semoule 		Yaourt aromatisé 
Fruit de saison		Brie	Tarte au chocolat	Banane  et topping caramel
		Fruit de saison 		



Menus de la Semaine du 09 au 13 décembre 2024



Découvrir pour mieux grandir










Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Cordon bleu </p> <p>S/V Nuggets Crispi d'or</p> <p>Purée de panais</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>(Maternelles) Aiguillette de poulet</p> <p>(Primaires) Poulet rôti  sauce 4 épices</p> <p>S/V Colin façon meunière</p> <p>Purée pois casses</p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette</p> <p>Emincé de saumon sauce citron</p> <p>Farfalles</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Chou rouge  Vinaigrette aux herbes Et dés de comté AOP </p> <p>Rôti de bœuf  au jus</p> <p>S/V Saucisse blé/soja herbes</p> <p>Haricots verts  à l'ail et blé</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte Vinaigrette moutarde Et dés d'emmental </p> <p>Boulgour  sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs</p> <p>Gâteau au caramel</p>



Menus de la Semaine du 16 au 20 décembre 2024



Découvrir pour mieux grandir












Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Parmentier au canard, haricots blancs et purée de céleri</p> <p>S/V Parmentier lentilles corail purée de céleri</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Colin d'Alaska  sauce oseille</p> <p>Semoule  aux petits légumes</p> <p>Fromage blanc nature et sucre </p>	<p>Radis beurre</p> <p>Boulettes au mouton et bœuf sauce façon orientale</p> <p>S/V Boulette lentilles sarrasin tomate</p> <p>Torsades</p> <p>Yaourt aromatisé </p>	<p>Rillettes aux deux saumons et blinis</p> <p>Emincé de dinde  Sauce crémée pomme</p> <p>S/V Boulette soja</p> <p>Pomme pin</p> <p>Finger chocolat noisette </p> <p>Clémentine</p>	<p>Riz  sauce curry, pois chiche, épinards aux graines de courges </p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>Fruit de saison</p>



Menus de la Semaine du 23 au 27 décembre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERMETURE VACANCES	FERMETURE VACANCES		FERMETURE VACANCES	FERMETURE VACANCES
Panais rémoulade aux pommes				Salade verte Vinaigrette agrumes cannelle Et dés d'emmental
Poulet rôti  sauce forestière	Sauté de bœuf  sauce goulash (paprika)		Coquillettes semi-complètes  sauce carotte bâtonnet, potiron et mozzarella cheddar	Colin d'Alaska  pané riz soufflé et citron
Purée de pommes de terre 	Petits pois carotte et semoule 	NOEL	Yaourt nature et sucre 	Epinards branches béchamel
Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel	Point l'évêque AOP 		Fruit de saison 	Beignet à la framboise 
	Fruit de saison 			



Menus de la Semaine du 30 au 31 décembre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées  Agriculture Biologique vinaigrette Et dés de mimolette</p> <p>Riz  Agriculture Biologique sauce chili à l'égrené végétal </p> <p>Purée de pommes  Agriculture Biologique</p>	<p>Merguez au jus</p> <p>S/V Saucisse Blé/soja</p> <p>Semoule  Agriculture Biologique</p> <p>Fromage blanc et sucre  Agriculture Biologique</p> <p>Banane sauce au chocolat</p>			

