













Menus de la Semaine du 04 au 08 Novembre 2024



Découvrir pour mieux grandir










Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Cordon bleu 	Couscous végétal  (pois chiche, légumes couscous, semoule, raisins secs, fève de soja)	Salade iceberg Vinaigrette moutarde Et dés de Saint Nectaire AOP 	Coleslaw  Vinaigrette moutarde	Poulet rôti  sauce au curry
Haricots verts à l'ail et pennes 		Sauté de porc  sauce champignon crémé S/p: Sauté de dinde 	Parmentier de colin et purée de pommes de terre	Riz  et petits pois
Fromage frais aromatisé	Camembert 	Carottes persillées	Fromage blanc, caramel et muesli	Yaourt aromatisé 
Fruit de saison	Fruit de saison 	Gâteau au chocolat		Fruit de saison
Gâteau marbré Compote et lait	Croissant Yaourt nature Jus de fruits	Lacté chocolat Pain au lait fruits	Compote Gâteau maison Jus de fruit	Pain Pâte à tartiner Lait



Menus de la Semaine du 11 au 15 Novembre 2024



Découvrir pour mieux grandir













Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>FERIE</p>	<p>Colin d'Alaska  filet sauce crème</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Cantal </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées  <i>Vinaigrette à l'huile de noix</i></p> <p>Omelette nature  </p> <p>Epinards branches béchamel et pommes de terre vapeur</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>	<p>Vendée Globe </p> <p>Macaronis  semi complet sauce au canard façon bolognaise</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Brioche tressée et confit de pomme poire miel et raisins</p>	<p>Endives <i>Vinaigrette moutarde</i> Et dés d'emmental</p> <p>Sauté de bœuf  sauce paprika et persil</p> <p>Lentilles</p> <p>Purée de pomme </p>
	<p>Gâteau</p> <p>Yaourt</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Croissant</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Pain</p> <p>chocolat</p> <p>compote</p>	<p>Fromage blanc</p> <p>Gaufre</p> <p>Jus de fruits</p>



Menus de la Semaine du 18 au 22 Novembre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte & maïs Vinaigrette au curry		Carottes râpées  Et dés de gouda	
Sauté de dinde  sauce blanquette	Pennes  sauce fèves pesto et cantal râpé AOP 	Hoki  sauce armoricaine	Rôti de bœuf  au jus	Pommes de terre et  fromage type tartiflette
Riz  et carottes		Boullgour 	Gratin de chou-fleur	Yaourt aromatisé 
Carré	Yaourt nature sucre 	Fromage fondu vache qui rit 	Quatre quart et crème anglaise	Fruit de saison
Fruit de saison		Fruit de saison		
Quatre quarts Fromage blanc Sirop de grenadine	Pain Fromage banane	Beignet Clémentine lait	Crème chocolat Madeleine fruit	Croissant Compote Jus de fruits



Menus de la Semaine du 25 au 29 Novembre 2024



Découvrir pour mieux grandir










Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de mâche et betteraves <i>Vinaigrette miel moutarde à l'ancienne</i> Et dés de cantal AOP		Chou rouge <i>Vinaigrette moutarde</i> Et dés de mimolette	Panais rémoulade aux pommes Et dés d'emmental
Riz , dahl de lentilles corail et amandes	Poulet rôti aux herbes frites	Sauté de veau sauce aux olives	Jambon blanc S/P: jambon de dinde	Colin d'Alaska pané et riz soufflé
Yaourt nature sucre	Purée de pommes	Haricots vert persillés et pommes de terre vapeur	Coquillettes	Purée de potiron et cube de butternut
Fruit de saison		Camembert	Fromage blanc, cannelle et crumble	Gâteau chocolat
Pain au chocolat compote lait	Pain confiture Fromage blanc	Gâteau chocolat Petit filou Jus de fruits	Petit beurre yaourt fruit	Crème vanille Pain confiture



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 frites 	Œuf dur 	Chili végétal aux haricots rouges 	Sauté de bœuf  sauce chasseur
Quinoa		Gratin de choux fleurs		Semoule 
Fromage frais saint morêt	Fromage blanc et sucre 	Yaourt aromatisé 		Brie
Fruit de saison		Banane et topping caramel	Tarte au chocolat	Fruit de saison 
Croissant Yaourt nature Jus de fruits	Beignet Clémentine lait	Pain Pâte à tartiner Compote	Fromage blanc brioche miel	Crème chocolat Madeleine lait



Menus de la Semaine du 09 au 13 décembre 2024











Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Cordon bleu 	Poulet rôti  sauce 4 épices	Carottes râpées  vinaigrette	Chou rouge  Vinaigrette aux herbes Et dés de comté AOP 	Salade verte Vinaigrette moutarde Et dés d'emmental 
Purée de panais	Petits pois carotte	Emincé de saumon sauce citron	Rôti de bœuf  au jus	Boulgour  sauce tajine marocain pois chiche
Camembert	Yaourt nature et sucre 	Farfalles	Haricots verts à l'ail et blé 	Gâteau au caramel
Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	
Quatre quarts Fromage blanc Sirop de grenadine	Pain confiture Fromage blanc	Gâteau maison Petit filou fruit	Gâteau compote lait	Pain Fromage banane



Menus de la Semaine du 16 au 20 décembre 2024













Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Repas de Noel	
	Salade coleslaw 	Radis beurre	Rillettes aux deux saumons et blinis	
Parmentier de canard	Colin d'Alaska  sauce oseille	Boulettes au mouton et bœuf sauce façon orientale	Morceau de filet de dinde  Sauce crémée pomme	Riz  sauce curry, pois chiche, épinards aux graines de courges 
Brie	Semoule  aux petits légumes	Torsades	Pomme pin	Fromage frais Cantafrais
Fruit de saison	Fromage blanc nature sucre 	Yaourt aromatisé 	Finger chocolat noisette	Fruit de saison
Croissant Yaourt nature Jus de fruits	Beignet Clémentine lait	Pain Pate a tartiner banane	Fromage blanc brioche miel	Crème chocolat Madeleine fruit



Menus de la Semaine du 23 au 27 décembre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
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 
Pain au chocolat compote lait	Pain confiture Fromage blanc		Petit beurre yaourt fruit	Crème vanille Pain confiture



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>Quatre quarts Fromage blanc Sirop de grenadine</p>	<p>Merguez au jus</p> <p>Semoule  Agriculture Biologique</p> <p>Fromage blanc et sucre  Agriculture Biologique</p> <p>Banane sauce au chocolat</p> <p>Beignet Clémentine lait</p>			

