

Du 02 au 06 novembre 2020

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tortis à la parisienne Salade de pommes de terre catalanne	Betteraves vinaigrette traditionnelle  Céleri à la rémoulade	Endives et croûtons Salade hollandaise vinaigrette échalote	 Œuf au nid sur salade vinaigrette ciboulette	
Escalope de poulet sauce curry 	Burger de veau sauce andalouse	Émincé de dinde à l'ancienne 	 Pépinette lentilles champignons et curry 	Colin meunier frais et citron
Carottes et navets	Semoule Blo 	Purée de pommes de terre Blo 		Riz à l'italienne (cignons, tomate, petit pois)
		Yaourt aromatisé		Froidou Pain des prés
Fruits de saison 	Mousse au chocolat au lait		Cake au citron et crème anglaise	Fruits de saison Blo 
Baguette et Confiture fraise Jus d'ananas	Fourrاندée citron Verre de lait Fruit de saison	Petit pain au lait Barre de chocolat Fruit de saison	Fromage blanc et sucre Madeleine longue  Jus de pomme	Compote de pomme Petit beurre Verre de lait

MSC Issu de pêches MSC



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande recée

Du 09 au 13 novembre 2020

LE JOUR DU VÉGE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	 Carottes râpées assaisonnées Chou rouge râpé assaisonné	FERIE		Pomelo et sucre Élémentaire Segments de pamplemousse Maternelle	
Hoki à l'huile d'olive citron 	Omelette 			Sauté de poulet sauce mexicaine 	Steak haché de cabillaud sauce cubaine
Gratin de courgettes et pommes de terre	Ratatouille bio et blé bio 			Pommes de terre risolées	Julienne de légumes saveur du jardin
Cotentin	Yaourt nature sucré bio au sucre de canne 			Munster Pain complet 	
Fruits de saison				Fruits de saison 	Crème framboise yaourt et Petit Louis coco
Barre de céréales cranberry fraise Fromage blanc nature sucré Jus de raisin	Compote pomme banane Sablé de Retz Verre de lait			Pompom chocolat Fromage frais sucré Jus de pomme	Baguette et confiture d'abricot Fruit de saison

 Issu de pêches MSC


Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge












Viande racée



Du 16 au 20 novembre 2020

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade harmonie 50% vinaigrette caramel (Scarole, chou rouge, maïs)</p> <p>Duo de carottes 50% vinaigrette traditionnelle</p>	<p>Potage de légumes locaux et emmental</p>		<p>Houmous de pois chiche</p>	<p> Œufs durs piccalilli et salade verte déco vinaigrette traditionnelle (sauce Piccalilli : Chou-fleur, carotte, vinaigre, paprika)</p>
<p>Chipolatas</p> <p>Saucisse de volaille au jus (sans porc)</p>	<p>Coquillettes au saumon</p>	<p>Pané de blé fromage épinards </p>	<p>Emincé de dinde sauce cajun  (Paprika, cumin, thym... pas de noix de cajou)</p>	<p>Sauté de bœuf bourguignon </p>
<p>Pommes de terre à l'ail</p>		<p>Purée de pommes de terre  BIO et céleri  BIO</p>	<p>Carottes  BIO à la coriandre</p>	<p>Haricots verts extra-fins</p>
<p>Yaourt aromatisé</p>		<p>Camembert</p> <p>Pain traditionnel</p>	<p></p>	
	<p>Fruit de saison </p>	<p>Fruit de saison </p>	<p>Cake au miel et à l'orange</p>	<p>Fromage blanc sauce fraise</p>
<p>Baguette et Fromy</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fourrandise fraise</p> <p>Compote de pomme</p> <p>Verre de lait</p>	<p>Croissant cuit à la cuisine</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Baguette et fromage fondu</p> <p>Président</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Moelleux au citron</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>

Du 23 au 27 novembre 2020

LE JOUR DU  **Véga**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Mâche et betteraves vinaigrette traditionnelle	Salade fantaisie (chou chinois, frisée, chiconnée rouge) vinaigrette ciboulette Chou rouge méditerranéen	Potage de légumes et emmental râpé	 Salade verte bio , soja et mimolette Endives et pomme vinaigrette au miel	
Croq veggi fromage 	 Penne Viande bolognaise	Boulette de veau sauce tomate	Emincé de poulet sauce poulette 	Colin provençale 
Epinards et pommes de terre à la béchamel		 Riz bio aux petits légumes bio	 Carottes vichy bio	Chou-fleur à la ciboulette
	Fromage blanc et sucre			Fromage fondu Président Pain semi complet
Ile flottante		Fruits de saison 	Cake au chocolat	Fruits de saison 
Fruit de saison Pompom cacao Lait	Compote de pomme fraise Petit louis coco Fruit de saison	Brioche Yaourt aromatisé Jus de pomme	Baguette et fraidou Fruit de saison	Yaourt nature et sucre Madeleine Jus d'ananas

 Issu de pêches MSC

Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée

elior 

Du 30 novembre au 04 décembre 2020

LE JOUR DU  **végé**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade choubidou (chou rouge, raisin, sirop cassis, moutarde) Céleri rémoulade 		Macédoine mayonnaise Salade de lentilles	Salade verte et maïs Champignons fromage blanc ciboulette	Endives et noix Salade du chef (Dinde, emmental, tomate, sal, olive) vinaigrette raspberry
Pavé de merlu sauce 4 épices 	Boulettes pistou sauce fraîcheur 	Sauté de bœuf sauce petits légumes 	Steak haché de bœuf et ketchup 	Merguez douce sauce orientale
Blé blo 	Emincé de poireaux à la béchamel	Macaroni	Pommes sautées	Semoule et légumes couscous
Fromage frais aux fruits	Brie Pain traditionnel		Yaourt brassé à la banane blo 	
	Fruits de saison 	Fruits de saison		Moelleux pomme spéculos
Compote pomme fraise Pailloines Verre de lait	Baguette et barre de chocolat Jus d'orange	Pain au chocolat cuit à la cuisine Fruit de saison Sirop de granadine	Gélaté vanille Fourrandise pépites de chocolat Jus de pomme	Baguette et fromage fondu Président Fruit de saison



Issu de pêches MSC



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Du 07 au 11 décembre 2020

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage potiron		Rillettes de sardines et biscottes		Salade asiatique 50% (chou chinois, oignon, vinaigrette à la sauce soja) Mâche et bette rave 50% vinaigrette baillie
 Ravioli spinaci bio sauce tomate 	Steak de colin diablotin 	Boulette d'agneau sauce tajine	Carré de porc fumé sauce dijonnaise  Roti dinde dijonnaise (sans porc)	Filet de limande meunière et citron 
	 Ratatouille et riz bio	Jeunes carottes	 Lentilles maison bio	Printanière de légumes
Fromage blanc aux fruits	Bûchette mi chèvre Pain des prés		Petit Louis	
	Fruits de saison 	Cake au citron	Fruits de saison	 Yaourt entier à la vanille bio
Baguette et Cotentin Fruit de saison	Fromage frais aux fruits Petit louis coco Compote de pomme	Brioche pépite de chocolat Fruit de saison Verre de lait	Yaourt aromatisé Madeleine Cocktail de fruit	Baguette viennoise / confiture fraise Fruit de saison

 Issu de pêches MSC

Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée

elior 

Du 14 au 18 décembre 2020

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées vinaigrette traditionnelle Céleri remoulade 		Roulé au fromage		Salade Coleslaw Salade verte et emmental vinaigrette traditionnelle
Boulette de veau au jus	 Pépinettes à la basque (Pépinette, poivron, tomate, oignon, épices)	 Sauté de bœuf sauce daube		Steak haché de saumon et sauce basquaise
Purée Brocolis et PDT		 Semoule Blo aux petits légumes		Courgettes et riz
 Yaourt nature et sucre blo	 Camembert blo Pain complet		Ces recettes sont en cours d'élaboration, elles seront testées prochainement par un panel d'enfants.	
	Fruits de saison	Fruits de saison		Crème dessert à la vanille
Baguette / confiture de fraise Fruit de saison	Yaourt nature et sucre Galette saint michel Jus de pomme	Croissant cuit sur place Fromage frais sucré Jus de raisin	Pain d'épices Verre de lait Compote de pomme	Baguette et Fromy Fruit de saison

MSC Issu de pêches MSC



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée