






MENUS DU 05 AU 09 NOV 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREE				
 Carottes râpées Tomate vinaigrette	Céleri rémoulade Betteraves vinaigrette	Œufs durs mayonnaise	Salade verte aux croûtons Salade d'endives	Salade de pâtes au surimi Salade de riz à la niçoise
PLAT				
Galopin de veau au Jus	 Sauté de bœuf	Poulet Roti	 Cordon bleu	Pavé de colin à la bordelaise
GARNITURE				
Penne	Carottes	Purée de courgettes	Riz à la tomate	Gratin de poireaux
PRODUIT LAITIER				
Edam Saint-Paulin	Camembert Coulommiers	Chèvre buchette Fraidou	Petits suisses sucrés Yaourt nature sucré	Brie Fondu Président
DESSERT				
Compote de poires Compote de pommes	Tarte aux abricots	Corbeille de fruits	Crème dessert à la vanille Crème dessert au chocolat	Gâteau de semoule Cocktail de fruits
GOUTER				
Pain pâte à tartiner Jus de raisin	Croissant Lait à la fraise	Jus d'orange Pain au lait Barre chocolat	Rocher coco Compote pomme banane	Fromage blanc Petits beurre



Plats préférés
des enfants



Innovation
culinaire



Viandes
Origine France



Bovin
Race à viande



Porc
Qualité Certifiée



Produit issu de
l'agriculture biologique



Produits locaux



Fait maison



MENUS DU 12 AU 16 NOV 2018






Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Bio	Vendredi
ENTREE				
Salade d'endives Concombre à la crème	Salade de lentilles Salade de pois chiches	Potage de légumes mijotés	Carottes Bio râpées	Paté de Campagne Roulade de volaille
PLAT				
Nuggets de volaille	Rôti de veau farci	Emincé de dinde	Steak hache Bio	Spaghetti au thon
GARNITURE				
Purée de pomme de terre	Haricots beurre	Petits pois	Pommes vapeur Bio	
PRODUIT LAITIER				
Carré de l'Est Tomme blanche	Yaourt nature sucré Fromage blanc	Brie Fromy	Gouda Bio	Mimolette Edam
DESSERT				
Corbeille de fruits	Tarte aux pommes	Cookies	Yaourt aux fruits Bio	Poire sauce chocolat
GOUTER				
Pain Emmental Jus d'orange	Pain au lait Barre de chocolat Jus de raisin	Gauffre au Chocolat Crème dessert vanille	Fromage Blanc Palets Breton	Barre de céréales Compote






MENUS DU 19 AU 23 NOV 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREE				
Betteraves vinaigrette Courgette rapées	 Velouté de Potiron	Céleri rémoulade	Menus Portugal	Taboulé Salade de pomme de terre
PLAT				
 Roti de porc au jus	Paupiette de bœuf	Pilon de poulet sauce barbecue		Filet de lieu à la tapenade
GARNITURE				
Purée de carottes	Coquille 	Lentilles		Printanière de légumes
PRODUIT LAITIER				
Croc' lait Fondu Président	Mimolette Cotentin	Saint-Paulin Camembert		Chèvre buchette Petit moulé
DESSERT				
Corbeille de fruits	Compote de pommes Compote de pommes et pêches	Roulé aux abricots		Mousse chocolat au lait
GOUTER				
Pain au lait Confiture d'abricot Jus de raisin	Pain Pâte à Tartiner Lait nature	Brioche pépites de chocolat Jus d'orange	Petits beurre Fromage blanc sucré	Croissant Jus de pommes



MENUS DU 26 AU 30 NOV 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
ENTREE			
Œuf dur Roulade de volaille	Salade de maïs Salade Francfort	Chou fleur vinaigrette	 Velouté de carottes
PLAT			
Escalope de dinde	 Boulettes de bœuf sauce tomate	Saucisse fumée	Sauté de poulet
GARNITURE			
Haricots verts	Riz créole	Lentilles	Poêlée du jardin
PRODUIT LAITIER			
Brebis crème Chevre buchette	Tomme blanche Rondelé nature	Coulommiers Edam Bio	Croc' lait Fromy
DESSERT			
Crème dessert à la vanille Crème dessert au chocolat	 Grillé aux pommes	Corbeille de fruits	Flan
GOUTER			
Jus de pomme Pain Vache qui rit	Lait chocolat Pain au lait	Pain Confiture de fraise Jus d'orange	Fruit de saison Rochers coco



Vendredi

**Chou rouge
Radis beurre**

Parmentier de poisson

**Petits suisses sucrés
Yaourt nature**

**Compote de pommes
Compote de fruits mélangés**

**Brioche
Jus de Raisin**






MENUS DU 03 AU 07 DEC 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREE				
Salade d'endives Salade d'haricots verts	Friand au fromage	Salade verte aux crevettes	Carottes râpées vinaigrette du terroir Betteraves	Quiche lorraine 'Tarte aux fromage
PLAT				
Chipolatas grillées	Boeuf braisé de paleron sauce tomate	Rôti de dinde sauce champignons	Galopin de veau grillé	Saumonette au beurre blanc
GARNITURE				
Potatoes	Carottes persillées	♥ Coquillettes	Petits pois	Riz pilaf
PRODUIT LAITIER				
Emmental francais Gouda	Camembert Carré de l'Est	Chèvre buchette Fraidou	Petits suisses sucrés Fromage blanc de campagne	Mimolette Petit moulé
DESSERT				
♥ Ile flottante	Corbeille de fruits	Mousse au chocolat	Paris Brest	Cocktail de fruits Pêche au sirop
GOUTER				
Fruit de saison Palmiers	Barre de céréales Yaourt à boire	Cake nature Lait chocolat	Baguette Emmental Jus d'orange	Jus de pomme Brioche pépites de chocolat



MENUS DU 10 AU 14 DEC 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
ENTREE			
Œuf dur Sardine nature	Crêpes au fromage	Macedoine mayonnaise	Comcombre à la crème Céleri rémoulade
PLAT			
Paupiette de veau	 Bœuf bourguignon	 Carré de porc fumé	 Cordon bleu
GARNITURE			
Pèle-mêle provençal Pommes vapeur	Haricots verts	Pennes	Printanière de légumes
PRODUIT LAITIER			
Petit moulé ail et fines herbes Bleu	Yaourt nature Fromage Blanc	Brie Fromy	Bûchette mi-chèvre Petit moulé
DESSERT			
Corbeille de fruits	Tarte aux pommes	Ananas au sirop	Liégeois à la vanille Liégeois au chocolat
GOUTER			
Jus de pomme Pain au lait	Brioche pépites de chocolat Lait nature	Cookie Fruit Yaourt nature sucré	Fruit de saison Madeleines x 2



Vendredi

 **Potage aux courgettes**

**Beignets de calamars sauce
tartare**

Riz créole




**Croûte noire
Saint-Paulin**

**Compote de pommes
Compote de poires**

**Pain
Emmental
Jus d'orange**



MENUS DU 17 AU 21 DEC 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi MENUS NOEL	Vendredi
ENTREE				
Salade de pates Salade de riz	Carottes râpées vinaigrette maison Chou blanc vinaigrette	Friand Fromage	Crevettes sauce Cocktail	 Velouté de choux fleur
PLAT				
 Steak haché	 Sauté de veau	Rôti de porc	Fondant de poulet farci aux cèpes	Filet de lieu à la crème de persil
GARNITURE				
Haricots blancs à la tomate	Brocolis	Coquille	Pommes noisettes	Pommes vapeur
PRODUIT LAITIER				
Edam Mimolette	Fromage blanc Yaourt nature	Carré de l'Est Fromy	Rondelé aux noix	Cremme de Brebis Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT				
Crème dessert au chocolat Crème dessert à la vanille	Beignets aux pommes	Corbeille de fruits	Buche chocolat caramel	Compote de pommes Compote de pommes et pêches
GOUTER				
Jus d'orange Baguette de campagne St Moret	Pain Confiture de fraise Lait nature	Brioche Pate à tartiner	Fromage blanc cake aux fruits	Pain au chocolat Fruit de saison



MENUS DU 24 AU 28 DEC 2018







Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
ENTREE					
Salade de haricots verts	FERIE	Chou rouge et maïs vinaigrette	Pâté de campagne	Salade verte croûtons emmental	
PLAT					
'Boulettes de bœuf sauce tomate		Poulet rôti	Rôti de veau	Filet de limande meunière	
GARNITURE					
Tortis		♥ Potatoes	Haricots beurre	Purée de pomme de terre	
PRODUIT LAITIER					
'Fondu Président		Saint-Paulin	Emmental	petits suisse	
DESSERT					
Corbeille de fruits	Flan nappé caramel	Tarte aux poires	Cocktail de fruits		
GOUTER					
Jus de pomme Pain Miel	Croissant Lait chocolat	Pain aux céréales Fromage Banane	Mini roulé à la fraise Lait nature		



MENUS DU 31 DEC 2018 AU 04 JANV 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREE				
 Velouté de carottes		Friand au fromage	 Velouté de tomate	Salade pate au surimi
'PLAT				
 Hachis parmentier		Escalope de dinde	Omelette	Pavé de colin
GARNITURE				
Salade verte		Haricots verts persillade	Riz/Ratatouille	Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER				
Coulommiers Camembert		Gouda Fondu Président	Bûchette mi-chèvre Fraidou	Cotentin Petit moulé
DESSERT				
Mousse au chocolat au lait		Pêche au sirop Ananas au sirop	 Tarte aux pommes	Ile flottante
GOUTER				
Pain Pate à tartiner Fruit		Croissant Fromage blanc	Fruit Brioche	Baguette Miel Jus d'orange

FERIE