

# Menus de la Semaine du 21 au 25 Octobre 2024 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Céleri râpé Vinaigrette	Soupe aux brocolis	Saucisson à l'ail et cornichon Sp: Galantine de volaille	Endives  vinaigrette
Sauté de porc  sauce aux pruneaux	Riz  sauce champignon à la crème et noisettes	Parmentier de bœuf	Poulet rôti au jus	Colin d'Alaska pané riz soufflé & citron
Sp: Sauté de dinde	Gouda	Fromage frais aux fruits	Carottes persillées	Purée de potiron
Farfalles	Crème dessert saveur caramel	Fruit de saison	Cantal	Carré
Yaourt nature et sucre			Semoule au lait	Fruit de saison
Fruit de saison				
Sablé et fruit	Quatre quarts	Viennoiserie	Pain au lait + confiture	Pain et barre de chocolat
Fromage blanc	Lait chocolat	Lait ½ écrémé	Fruit	Yaourt nature



# Menus de la Semaine du 28 au 31 octobre 2024 **Vacances scolaires**



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette 	Soupe de potiron au fromage fondu vache qui rit 	Feuilleté au fromage	Menu Halloween	
Emincé de saumon sauce crème	Semoule  sauce tajine marocaine pois chiche et raisins secs,	Wings de poulet		
Brocolis persillés		Epinards branches béchamel		
Yaourt nature sucré  	Tomme blanche	Fromage frais cantafrais		
Beignet aux pommes	Fruit de saison 	Fruit de saison 		
Barre de céréales Lait nature	Sablé + yaourt à boire Fruit	Palmier Compote allégée en sucre et Lait ½ écrémé	Yaourt nature sucré  madeleine & Fruit	



# Menus de la Semaine du 04 au 08 Novembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Saucisson à l'ail Sp: Galantine de volaille	Haricots beurre <i>vinaigrette</i>	Soupe de potiron et croûtons	Coleslaw <i>Vinaigrette moutarde</i>	Salade iceberg <i>Vinaigrette moutarde</i>
Cordon bleu 	Couscous végétal ( <i>pois chiche, légumes couscous, semoule, raisins secs, fève de soja</i> )	Poulet rôti  sauce au curry	Parmentier au thon et purée de pommes de terre	Sauté de porc sauce champignon crémé S/p: Sauté de dinde
Pennes	Camembert	Petits pois	Fromage frais cantafrais	Riz créole
Fromage frais aromatisé	Yaourt aromatisé	Gâteau au chocolat	Saint Nectaire AOP	Fruit de saison
Fruit de saison	Fromage blanc, caramel et muesli	Fruit de saison		
Quatre quarts Compote de pommes Lait aromatisé	Viennoiserie Lait ½ écrémé	Brioche + confiture Fruit Bio	Pain & Samos Yaourt nature	Sablé & fruit Fromage blanc Bio



# Menus de la Semaine du 11 au 15 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>FERIE</b>	Endives  <i>Vinaigrette moutarde</i>	Carottes râpées  <i>Vinaigrette à l'huile de noix</i>	<b>Vendée Globe</b>  Rillettes de sardines et son petit pain	Céleri  rémoulade
	Chipolatas grillées Sp: Saucisse de volaille	Omelette nature  		Macaronis  semi complet sauce au Boeuf, Haricots blancs façon bolognaise
	Frites	Epinards branches béchamel et pommes de terre vapeur	Petit fromage frais aromatisé	Purée de butternut
	Emmental 	Pointe de brie	Brioche tressée et confit de pomme poire miel et raisins	Cantal AOP 
	Purée de pomme 	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Yaourt nature sucré Bio et madeleine & fruit	Fruit de saison
	Grillé Normand & yaourt nature Fruit	Palmier Compote allégée en sucre Lait ½ écrémé		Pain au lait Sirop & Fruit Bio



# Menus de la Semaine du 18 au 22 Novembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe au fromage	Salade verte & maïs Vinaigrette au curry	Pâté de campagne et cornichons S/P: Pâté de volaille et cornichons	Salade de lentilles	Soupe carotte et muscade
Sauté de dinde  sauce blanquette	Pennes  sauce fèves pesto et cantal râpé AOP 	Hoki  sauce armoricaine	Sauté de bœuf  au jus	Pommes de terre et dés de jambon de dinde fromage type tartiflette
Riz  et carottes	Carré	Boullgour 	Gratin de chou-fleur	Yaourt aromatisé 
Yaourt nature sucré 	Purée de pommes 	Fromage fondu vache qui rit 	Gouda	Beignet chocolat noisette 
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison		Gaufre au chocolat
Viennoiserie Fruit	Pain & fromage fondu Fruit Bio	Barre de céréales Lait nature	Biscuit nappé chocolat Compote Lait nature	Pain & confiture Sirop



# Menus de la Semaine du 25 au 29 Novembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur  sauce cocktail 	Salade de mâche et betteraves <i>Vinaigrette miel moutarde à l'ancienne</i>	Soupe de pois cassés	Carottes râpées <i>Vinaigrette moutarde</i>	Chou blanc aux raisins  vinaigrette
Riz  , Dahl de lentilles corail	Poulet rôti  aux herbes	Sauté de veau  sauce aux olives	Colin d'Alaska  pané et riz soufflé	Jambon blanc  S/P: jambon de dinde 
Bûche de lait mélange	Semoule  Cantal AOP 	Haricots vert persillés et pommes de terre vapeur	Purée de potiron et cube de butternut	Coquillettes 
Fruit de saison 	Purée de pommes banane 	Mimolette	Petit fromage frais nature au lait entier 	Camembert 
Moelleux citron & yaourt à boire Fuit Bio	Madeleine x 2 Lait aromatisé fraise	Fruit de saison	Gâteau au chocolat	Fromage blanc cannelle et crumble
		Sablé & fruit Flan nappé caramel	Palmier & fruit Lait chocolat	Pain & confiture Sirop



# Menus de la Semaine du 02 au 06 décembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots verts vinaigrette	Salade verte et radis rondelle <i>Vinaigrette au miel</i>	Potage potiron carotte	<i>Terrine de volaille cornichon</i>	Salade d'endives aux noix
Merlu sauce fruit de mer	Farfalles sauce fromage à tartiflette, emmental et oignons frits	Sauté de veau sauce chasseur	Hachis parmentier	Wings de poulet ketchup
Boullgour	Fromage blanc sucré	Riz	Yaourt aromatisé	Frites
Fromage frais saint morêt	Salade de fruits frais au miel	Brie	Petit pot de glace vanille chocolat	Fromage fondu vache qui rit
Fruit de saison		Fruit de saison		Banane
Pain & tartare Jus de pommes	Brioche & barre de chocolat Fruit	Viennoiserie Lait ½ écrémé	Sablé de Retz & fruit Fromage blanc bio	Quatre quarts & compote Jus d'orange



# Menus de la Semaine du 09 au 13 décembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge  vinaigrette aux herbes	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées  vinaigrette	Salade de haricots rouges et épices chili	Salade verte <i>Vinaigrette moutarde</i> 
Fricadelles de bœuf au jus 	Poulet rôti  sauce 4 épices	Emincé de saumon sauce citron	Fricadelles de bœuf  au jus	Semoule  sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs
Haricots verts  à l'ail et Blé	Riz	Farfalles	Purée	Emmental 
Comté AOP 	Yaourt nature et sucre 	Petit fromage frais rondelé 	Camembert 	Fruit de saison
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Gâteau au caramel	
Biscuit sec & yaourt nature Bio Jus de multi fruits	Yaourt nature sucré & Petit beurre Fruit	Sablé coco & sirop Fruit Bio	Madeleine x 2 Fruit	Palmier & Compote Lait ½ écrémé



# Menus de la Semaine du 16 au 20 décembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Repas de Noël</b>	
Macédoine  mayonnaise	Salade coleslaw 	Radis beurre	Rillettes aux deux saumons et cranberry et blinis	Haricots beurre à l'échalote
 Boulgour  sauce curry, pois chiche, épinards aux graines de courges	Colin d'Alaska  sauce oseille	Boulettes au mouton et bœuf sauce façon orientale	Bouchée à la reine (Filet de dinde)	Ravioli de bœuf sauce tomate
Brie	Semoule  aux petits légumes	Torsades	Riz façon pilaf	Yaourt aromatisé 
Fruit de saison	Fromage blanc nature et sucre 	Fromage frais cantafrais	Babybel	Fruit de saison
	Gaufre au sucre	Purée de pomme abricot	Gâteau maison au chocolat chantilly et mascarpone	
Madeleine x2 Compote de fruits	Biscuit céréales granny & yaourt nature Bio	Pain & Confiture Fruit	Pain d'épices & clémentines Chocolat chaud	Viennoiserie Jus d'orange



# Menus de la Semaine du 23 au 27 décembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette 	Croisillon de fromage sur son lit de salade	NOEL	Soupe de chou-fleur au curry	Salade verte Vinaigrette agrumes cannelle
Poulet rôti  sauce forestière	Manchon de canard confit		Coquillettes semi-complètes  sauce carotte bâtonnet, potiron et mozzarella cheddar 	Colin d'Alaska  pané riz soufflé et citron
Pommes rösti	Poêlée ardéchoise		Yaourt nature et sucre 	Riz safrané
Saint Paulin	Petit louis		Fruit de saison 	Coulommiers 
Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel	Buchette glacée chocolat vanille			Beignet à la framboise 
Sablé & fruit Fromage blanc Bio	Moelleux citron & lait ½ écrémé Fruit		Brioche & confiture fruit	Pain & barre de chocolat Yaourt nature Bio



# Menus de la Semaine du 30 au 31 décembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Feuilleté au fromage	Salade coleslaw 			Potage de légumes
Merguez au jus	Escalope de volaille sauce forestière		Céleri rémoulade	
Semoule 	Pommes rösti		Tomates farcis au coulis de tomate	Pâtes champignons à la crème
Fromage blanc et sucre	Mimolette		Riz blanc	
Purée de pommes 	Tarte tropézienne		Camembert 	Petit fromage frais aux fruits
Barre de céréales Lait nature	Petit beurre & Yaourt à boire Fruit		Pain & Samos Compote de fruit	Eclair chocolat Viennoiserie Lait ½ écrémé

