




# Menus de la Semaine du 04 au 08 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées	Soupe de potiron	Houmous	<b>Salade verte croûton</b> <i>Vinaigrette moutarde</i>	Macédoine
Sauté de porc sauce champignon crémé	<b>Couscous végétal</b> <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	Cordon bleu
Petits pois	Saint Paulin	Riz	Fromage frais cantafrais	<b>Carottes persillées</b>
Yaourt	Fromage blanc, caramel et muesli	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Fromage blanc sucré
<b>Fruits de saison</b>		<b>Fruit de saison</b>		Cake chocolat






# Menus de la Semaine du 11 au 15 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Vendée Globe</b>	
<b>FERIE</b>	<p>Betteraves fleur de sel vinaigrette balsamique</p> <p>Colin d'Alaska  filet sauce crème</p> <p>Pâte Gnocchi</p> <p>Fromage fondu croc'lait</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>	<p>Salade verte et maïs</p> <p>Aiguillette de poulet</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Banane</p>	<p>Rillettes de sardines</p> <p>Pâtes sauce au pesto au potiron haricots blancs et graines de tournesol </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Brioche tressée et confit de pomme poire miel et raisins</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Boulettes bœuf mouton</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt Nature</p> <p>Fruit de saison</p>

C'EST LA FÊTE





# Menus de la Semaine du 18 au 22 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe carotte et muscade	Brocolis <i>Vinaigrette au curry</i>	Pâté de campagne et cornichons	Betterave	<i>Salade verte Vinaigrette</i>
Sauté de dinde sauce blanquette	Pennes sauce fèves pesto et cantal râpé AOP 	Colin d'Alaska riz soufflé 	Rôti de porc	Pommes de terre et fromage type tartiflette 
Haricots verts		Carotte	Gratin de chou-fleur	Saint Paulin
Fromage blanc sucré	<i>Croc lait</i>	Fromage fondu vache qui rit	<i>Yaourt vanille</i>	Mousse chocolat au lait
<i>Fruit de saison</i>	Compote pomme allégée en sucre	Dessert	Fruit de saison	






# Menus de la Semaine du 25 au 29 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œuf dur mayonnaise dosette</p> <p>Riz, dahl de lentilles corail et amandes </p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de mâche et betteraves <i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Poulet rôti aux herbes</p> <p>Purée de potiron et cube de butternut</p> <p>Saint nectaire AOP</p> <p>Compote pomme allégée en sucre</p>	<p>Soupe de pois cassés</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Fromage frais Fraidou</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betterave </p> <p>Colin d'Alaska pané et riz soufflé</p> <p>Ratatouille</p> <p>Camembert</p> <p>Fromage blanc, cannelle et crumble</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Sauté de bœuf sauce tomate</p> <p>Haricots vert persillés</p> <p>Yaourt aromatisé framboise</p> <p>Gâteau chocolat lentilles</p>




# Menus de la Semaine du 02 au 06 décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tartinade haricot blanc	Rillettes de canards	Pomelos et sucre	Salade verte Vinaigrette ciboulette	Carottes râpées vinaigrette
Merlu  sauce agrumes	Farfalles sauce fromage à tartiflette, emmental et oignons frits 	Nuggets	Riz 	Poulet rôti sauce 4 épices
Purée de choux fleur	Yaourt aromatisé	Polenta	<b>Chili végétal aux haricots rouges</b>	Purée de panais
Fromage frais saint moret		Tomme blanche	Montcadi croûte noire	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Smoothie poire pomme ananas	Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison






# Menus de la Semaine du 09 au 13 décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de haricot rouges, tomates et épices chili</p> <p>Parmentier lentille corail purée de carotte </p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Soupe potiron</p> <p>Merguez au jus de couscous</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Banane et topping chocolat</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Emincé de saumon sauce citron</p> <p>Macaroni</p> <p>Saint nectaire AOP</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Soupe choux fleur indienne</p> <p>Thon sauce tomate</p> <p>Blé</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p>Orange</p>	<p>Batavia Vinaigrette moutarde</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Lentilles blonde mijotées au lait</p> <p>Camembert</p> <p>Compote de pomme allégée en sucre</p>



# Menus de la Semaine du 16 au 20 décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	<b>Carottes râpées</b> vinaigrette balsamique	Salade d'hiver	<b>Repas de Noël</b>	Soupe potiron
Parmentier de canard		Gnoccheti brocolis cheddar mozzarella 	Rillettes aux deux saumons et mini blini	Coquille sauce carbonara
Purée de céleri	Colin d'Alaska  sauce oseille	<b>Fromage fondu croc lait</b>	Aiguillette de poulet sauce quatre épices	<b>Yaourt aromatisé</b>
Fromage blanc nature et sucre	Jardinière de légume	Compote tous fruits allégés en sucre	Pomme de terre pom'pin	Fruit de saison
<b>Fruit de saison</b>	Brie		<b>Rondelé</b>	
	Lacté caramel		Entremet chocolat noisette 	



# Menus de la Semaine du 23 au 27 décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes de sardine	Feuilleté au fromage fondu	 <b>FERMETURE VACANCES DE NOËL</b>		
Salade vinaigrette	Poulet rôti sauce forestière			
Tarte aux légumes	Carottes au jus			
Saint Paulin	Fromage frais tartare nature			
Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel	Orange			

