

Menus de la Semaine du 5 au 9 Novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Dip carotte houmous carotte		Potage de légumes	Mini pizza
Moelleux de poulet sauce aigre douce	Hachis parmentier de bœuf		Jambon braisé	Croustillant de poisson
Haricots beurre coquillettes	Salade verte		Haricots blancs sauce tomate	Cordiale de légumes et riz
Pommes Bio	Tomme noire		Petit cotentin	Flan gélifié chocolat
	Pomme façon tatin		Duo pêches et poires au sirop	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 12 au 16 Novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves sauce Philadelphia</p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>Torti</p> <p>Yaourt bio (la ferme d'Eloïse)</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage brocolis</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Semoule Légumes tajine</p> <p>Mousse au chocolat (pot)</p>		<p>Potage poireaux pommes de terre</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Pdt Darphin</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Friand fromage</p> <p>Parmentier de poisson au potiron et pommes de terre</p> <p>Emmental</p> <p>Cake au daim</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 19 au 23 Novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage dubarry	Chou blanc et raisins secs		Carottes râpées à l'aneth	Soupe de légumes racines
Nuggets de poulet	Paëlla Poulet		Steak haché de bœuf sauce barbecue	Filet de merlu sauce créole
Carottes et boulgour				
Coulommiers	Le chocrousti crémeux		Purée de pommes de terre Brocolis	Gnocchetti
Fruits	(Fromage blanc,  céréales cacaotées, sauce chocolat)		Fruit de saison	Cantafrais
				Petit pot de glace vanille chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 26 au 30 Novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes	Salade de pomme de terre ravigote		Le Texas 	Potages de légumes
Burger de veau au jus	 Farfalles aux légumes du Sud		Salade verte et maïs, vinaigrette guacamole, chips tortilla	Filet de Hoki à l'armoricaine
Chou vert et carottes à la crème de thym	 Petit moulé ail et fines herbes		Aiguillettes de poulet tex mex	Duo carottes petit pois
Fruit	Compote allégée de pommes		Pommes de terre vapeur Epinards béchamel	Emmental
			Gâteau texan au chocolat et noix de pécan 	Salade de fruits

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 3 au 7 Décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Potage de légumes 		Potage carottes 	Carottes râpées au citron
Jambon sauce tomate	Parmentier de bœuf		Rôti de bœuf au jus	Poisson pané et citron
Mélange de légumes racines Purée de pdt	Salade verte		Jardinière de légumes et blé	Coquillettes brocolis
Gaufre au chocolat	Carré		Petit cotentin	Semoule au lait crémeuse 
	Entremet vanille		Pommes bio	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 10 au 14 Décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe au fromage	Pommes de terre aux olives		Salade d'agrumes	Potage de légumes
Cordon bleu de dinde	 		Carbonade de bœuf	Filet de merlu sauce citron
Riz Carottes béchamel	Fondant carotte potiron brebis cumin 		Pdt darphin	Chou-fleur et pdt béchamel
Fruit de saison	Yaourt nature		Mousse au chocolat au lait (pot)	Rondelé nature
	Moelleux Vanille Tadaam (Anti-gaspillage)			Gâteau basque

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 17 au 21 Décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri rémoulade</p> <p>Couscous boulettes bœuf</p> <p>Légumes couscous Semoule</p> <p>  Compote qui croque (compote pomme et céréales chocolat) </p>	<p>Potage brocolis</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Gnocchetti Et carottes</p> <p>Gouda</p> <p>Flan nappé caramel</p>		<p>  Repas de Noël </p> <p>Rillettes de canard et pain navette</p> <p>Emincé de dinde au Marron</p> <p>Pdt darphin</p> <p>Mimolette</p> <p>Dessert « tagada choc »</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Poisson pané</p> <p>Pdt vapeur</p> <p>Duo de haricots</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

