










































Menu du 02 au 06 novembre 2020

LE JOUR DU  Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Salade de pommes de terre à la parisienne</b> <small>(PDT, tomate, échalote, basilic, maïs)</small>	 <b>Chou rouge râpé vinaigrette BIO</b>	<b>Œuf au nid sur salade</b>	<b>Salade Hollandaise vinaigrette terroir</b> <small>(carotte, chou blanc, scarole et céleri)</small>	 <b>Potage au potiron</b>
 <b>Emincé de dinde sauce lyonnaise</b> <small>Escalope de blé panée sauce ail </small>	<b>Burger de veau sauce andalouse</b> <small>Steak haché de cabillaud sauce tomate </small>	 <b>Pépinette lentilles champignons et curry</b> 	 <b>Rôti de bœuf sauce tomate</b> <small>Omelette </small>	<b>Aiguillettes de colin panées sauce fromage blanc curry</b>
<b>Carottes et navets</b>  Blé BIO	 <b>Semoule BIO</b> Brunoise de légumes saveur soleil		 <b>Haricots verts</b> Purée de pomme de terre BIO	 <b>Macaronis BIO</b> Epinards à la béchamel
<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Carré de l'Est</b>	<b>Mimolette</b>	<b>Fraidou</b>	<b>Fromage frais sucré</b>
 <b>Fruits de saison BIO</b>	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Compote pommes cassis</b>	 <b>Cake au citron</b>	<b>Fruits de saison</b>
<b>Goûter</b> Gouda Sirop de fraises Baguette	<b>Goûter</b> Madeleine Fruit Lait	<b>Goûter</b> Jus de pommes Gaufre fantasia Fromage blanc nature et sucre	<b>Goûter</b> Baguette Beurre Fruit	<b>Goûter</b> Baguette Confiture de fraises Jus d'oranges
Produit local 	Produit BIO 	Plat végétarien 	Cuisiné par le chef 	Viande racée 

**Menu du 09 au 13 novembre 2020**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées BIO	 Potage Ardennais (Endives)	FERIE	 Rillettes de sardines	Endive vinaigrette
 Omelette au fromage	 Axoa de bœuf <i>Steak de colin sauce provençale</i>		Poulet rôti et ketchup <i>Pané mozzarella sauce ail</i> 	Steak haché de saumon sauce cubaine
Pommes sautées Ratatouille	Courgettes Riz		Coquillettes BIO  Blette persillées	Julienne de légumes  Boulgour BIO
Cotentin	Yaourt nature sucré		Fromage blanc et sucre	Edam
Compote de pommes	 Fruits de saison BIO		Fruits de saison	 Entremet chocolat
<b>Goûter</b> Biscuit fourrée chocolat Fruit Sirop de grenadine	<b>Goûter</b> Yaourt nature et sucre Baguette Miel			<b>Goûter</b> Compote pomme fraise Baguette Cotentin
Produit local 	Produit BIO 	Plat végétarien 	Cuisiné par le chef 	Viande racée 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Salade harmonie</b> (scarole, chou rouge, maïs)	 <b>Potage de légumes BIO</b> 	<b>Mâche et betteraves</b>	<b>Chou chinois sauce mangue</b>	<b>Œufs durs piccalilli</b>
 <b>Sauté de bœuf bourguignon</b> <b>Colin mariné thym et citron</b>	<b>Brandade de Morue</b>	 <b>Pané de blé fromage et épinards</b>	<b>Boulette d'agneau sauce curry</b> Tortis houmous	<b>Emincé de poulet sauce caramel</b> Steak de colin sauce cajun
 <b>Blé BIO</b> Navets aux parfums du jardin		<b>Brocolis béchamel et pommes de terre vapeur</b>	<b>Haricot plats à l'ail</b> Tortis	<b>Riz aux lentilles</b> Carottes BIO à la coriandre
<b>Tomme blanche</b>	<b>Fromage frais aux fruits</b>	<b>Mimolette</b>	<b>Pavé 1/2 sel</b>	<b>Fromage blanc et sucre</b>
<b>Compote pommes cassis</b>	<b>Fruits de saison</b>	<b>Ile flottante</b>	 <b>Cake miel et orange</b>	<b>Fruits de saison</b>
<b>Goûter</b> Mameluk Lait nature Fruit	<b>Goûter</b> Baguette Beurre Jus d'oranges	<b>Goûter</b> Lait Fruit Céréales	<b>Goûter</b> Tablette chocolat Baguette Jus d'ananas	<b>Goûter</b> Yaourt nature et sucre Marimba Sirop de fraises

Produit local



Produit BIO



Plat végétarien












Cuisiné par le chef



Viande racée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Salade Hollandaise</b> (carotte, chou blanc, scarole et céleri)	<b>Salade fantaisie vinaigrette terroir</b> (chou chinois, frisée, chicorée rouge)	 <b>Potage fréneuse</b> 	<b>Endives et pommes</b>	 <b>Cake aux fromages</b>
 <b>Escalope blé panée</b>	<b>Coquillettes et bolognaise</b>	 <b>Sauté de porc sauce milanaise</b> <i>Pavé de poisson mariné au citron</i>	<b>Bœuf braisé</b> <i>Galette de blé indienne</i> 	 <b>Hoki sauce potiron curcuma</b>
<b>Epinards béchamel et</b> Pommes de terre vapeur	<i>Coquillettes à l'italienne</i> 	 <b>Riz BIO créole</b> Petits pois	<b>Carottes vichy</b> Purée de flageolets 	<b>Chou fleur braisé</b>  Blé BIO
<b>Fromy</b>	<b>Tomme blanche</b>	<b>Fromage blanc et sucre</b>	<b>Gouda</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>
<b>Liégeois à la vanille</b>	<b>Ananas au sirop</b>	 <b>Fruits de saison BIO</b>	 <b>Moelleux aux poires</b>	 <b>Fruits de saison BIO</b>
<b>Goûter</b> Fruit Baguette Miel	<b>Goûter</b> Baguette Confiture d'abricots Fruit	<b>Goûter</b> Fruit Lait Céréales	<b>Goûter</b> Fruit Baguette Emmental	<b>Goûter</b> Fourrandise abricots Yaourt aromatisé Jus ananas

Produit local



Produit BIO



Plat végétarien






















Cuisiné par le chef


















Viande racée


















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri BIO à la rémoulade	Riz à californienne	Salade verte et maïs	Œuf dur mayonnaise	 Carottes BIO vinaigrette
 Pavé de merlu sauce 4 épices	 Sauté de bœuf sauce mironton  <i>Galette basquaise  Végé</i>	Emincé de poulet sauce poulette <i>Boulettes pistou sauce fraîche </i>	  Riz haricots rouges petits pois	Merguez douce sauce orientale <i>Steak de colin sauce tajine </i>
Gratin piperade (macaroni et piperade)	Jardinière de légumes   Blé BIO	Purée de pommes de terre BIO Emincé de poireaux à la béchamel		Semoule Légumes couscous façon tajine
Fromage frais aux fruits	Tomme noire	Brie	Yaourt nature sucré	Fondu Président
Crêpe sucrée	Fruits de saison	Compote de poires	 Fruits de saison	 Milk shake cacao
<u>Goûter</u> Fruit Yaourt aromatisé Sirop de fraises	<u>Goûter</u> Baguette Confiture de fraises Compote de poires	<u>Goûter</u> Fruit Madeleine Lait nature	<u>Goûter</u> Jus d'ananas Baguette Tablette de chocolat	<u>Goûter</u> Baguette Fraidou Jus de pommes
Produit local 	Produit BIO 	Plat végétarien 	Cuisiné par le chef 	Viande racée 

LE JOUR DU 

















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc méditerranéen	Taboulé	Endives et noix	 Potage cultivateur	Salade farandole
 Sauté de bœuf au jus <i>Colin poêlé</i>	Colin pané et citron	Carré de porc sauce dijonnaise <i>Quenelles natures sauce Mornay</i>	  Semoule façon couscous végé	Escalope de poulet sauce charcutière <i>Boulettes azuki sauce fraîcheur</i>
 Coquillettes BIO Blettes à la milanaise	Ratatouille  Riz BIO pilaf	Brunoise de légumes Polenta 		Haricots verts et flageolets 
Carré de l'Est	Montboissier	Fromage blanc aux fruits	Yaourt nature sucré	Fraidou
Pêches au sirop	Fruits de saison	 Tarte amandine chocolat	Fruits de saison BIO 	Gélifié vanille
<u>Goûter</u> Fruit Galette st Michel Lait	<u>Goûter</u> Baguette Confiture abricots Yaourt aromatisé	<u>Goûter</u> Fruit Baguette Emmental	<u>Goûter</u> Lait Céréale Compote pomme cassis	<u>Goûter</u> Jus d'oranges Baguette Beurre
Produit local 	Produit BIO 	Plat végétarien 	Cuisiné par le chef 	Viande racée 

LE JOUR DU  Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri à la rémoulade	Friand fromage	 Betteraves BIO vinaigrette		 Salade verte BIO à l'emmental
 Pavé de merlu sauce safran	 Sauté de bœuf sauce daube Colin bésilienne	  Pépinettes à la basque		Boulettes de veau au jus Stick végétarien
 Purée de pommes de terre BIO Brocolis braisés	Petits pois Semoule aux petits légumes			Courgettes Riz pilaf
Saint Paulin	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature sucré		Fraidou
Compote pommes banane	 Fruits de saison BIO	Fruit de saison		Mousse au chocolat
<u>Goûter</u> Fruit Barre bretonne Lait	<u>Goûter</u> Compote de pomme Baguette Miel	<u>Goûter</u> Baguette Beurre Fruit	<u>Goûter</u> Mameluk Lait Fruit	<u>Goûter</u> Baguette Confiture de groseilles Fromage frais nature et sucre
Produit local 	Produit BIO 	Plat végétarien 	Cuisiné par le chef 	Viande racée 

Menu du 21 au 25 décembre 2020



LE JOUR DU  Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Potage de légumes et vermicelles	 Chou rouge BIO et maïs	Pâté de foie et cornichons (Surimi mayonnaise)	Salade de mâche et croutons	<p style="text-align: center;">FERIE</p>
 Omelette	Filet de limande meunière	 Sauté de poulet sauce orientale <i>Semoule et lentilles maïs</i> 	 Farfalle à la carbonara Farfalle à l'italienne 	
Epinards et Pommes de terre à la béchamel	Mélange de légumes et haricots plats Riz à l'indienne BIO 	 Semoule BIO Carottes au cumin		
Fromage blanc et cassonade	Brie	Yaourt aromatisé	Fondu président	
 Fruits de saison BIO	Gaufre pâtissière	Fruits de saison BIO	 Pomme au four	
<u>Goûter</u> Baguette pâte à tartiner Lait	<u>Goûter</u> Fruit Baguette Miel	<u>Goûter</u> Baguette Fraidou Jus d'orange	<u>Goûter</u> Lait Céréale Compote pommes bananes	
Produit local 	Produit BIO 	Plat végétarien 	Cuisiné par le chef 	Viande racée 



Menu du 28 décembre 2020 au 1er janvier 2021

LE JOUR DU  Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées et noix	 Potage potiron	 Salade grao de bico (pois chiche, tomate, poivron, olive)	Salade des Antilles (Iceberg, croutons, vinaigrette au pamplemousse et ananas)	FERIE
 Pavé de merlu sétoise	 Hachis Parmentier  <i>Brandade de poisson</i>	 Nuggets de blé et sauce méditerranéenne	Rôti de veau au jus  <i>Galette de blé à l'indienne</i> 	
Riz BIO créole Choux de Bruxelles	<i>Brandade de poisson</i>	Brunoise de légumes Coquillettes	 Haricots verts BIO Flageolets 	
Camembert	Fromage frais aux fruits	Croc lait	Yaourt nature sucré	
Compote de pommes banane	 Fruits de saison BIO	 Fruits de saison BIO	 Far breton aux pruneaux	
<u>Goûter</u> Fruit Baguette Beurre	<u>Goûter</u> Compote de poires Baguette Miel	<u>Goûter</u> Lait Baguette Tablette de chocolat	<u>Goûter</u> Yaourt aromatisé Jus d'ananas Madeleine	
Produit local 	Produit BIO 	Plat végétarien 	Cuisiné par le chef 