

Menus simple

Semaine du 4 novembre au 10 novembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de pois chiches </p> <p>Nuggets au poulet</p> <p>Haricots verts CE2 persillés</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p> </p>	<p></p> <p>Batavia</p> <p>Couscous végétarien</p> <p>Semoule </p> <p>Emmental</p> <p>Tarte aux pommes normande</p>	<p>Soupe de brocolis à la fourme d'Ambert </p> <p>Sauté de porc CE2 sauce provençale</p> <p>Sauté de dinde sauce provençale</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Céleri remoulade </p> <p>Sauté de veau sauce forestière</p> <p>Petits pois CE2</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Merlu sauce Bourride</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>Fruit </p>
GOÛTERS			<p>Pain et confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>		

Appellation d'origine protégée

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnementale

(MSC-C-51837) les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel www.msc.org/fr

Marée fraîche

Produit local

Produits issus de l'agriculture BIO













Menu végétarien



Menus simple

Semaine du 11 novembre au 17 novembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>FERIE</p>	<p> Betteraves  et noix de cajou</p> <p>Dahl de lentilles corail</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit </p>	<p>Endives émincées bleu et noix</p> <p>Omelette </p> <p>Purée de potiron </p> <p>Brie</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Soupe de légumes</p> <p>Bolognaise (Boeuf )</p> <p>Torsades  et emmental râpé</p> <p>Petit fromage frais petit filou</p> <p>Fruit </p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette</p> <p>Colin pané  et citron</p> <p>Epinards béchamel et croustons</p> <p>Cantal </p> <p>Donuts</p>
GOÛTERS			<p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>		


 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnementale

 (MSC-C-51837) les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel www.msc.org/fr

 Marée fraîche

 Produit local

 Produits issus de l'agriculture BIO









 Menu végétarien



Menus simple

Semaine du 18 novembre au 24 novembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Sauté de dinde  sauce basquaise</p> <p>Penne  semi complètes et emmental râpé</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p> </p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Timbale de riz à l'espagnole</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Flan nappé caramel et sablés</p>	<p>Taboulé</p> <p>Steack de bœuf  sauce moutarde</p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Plateau de fromages (brie, Saint Paulin, Emmental)</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Soupe de potiron</p> <p>Quiche Lorraine</p> <p>Tarte au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Gateau au chocolat et lentilles</p>	<p>Rillettes de thon</p> <p>Hoki  sauce aioli</p> <p>Légumes aioli</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p> </p>
GOÛTERS			<p>Pain et pâte de fruits</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit</p>		


 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnementale

 (MSC-C-51837) les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel www.msc.org/fr

 Marée fraîche

 Produit local

 Produits issus de l'agriculture BIO
















 Menu végétarien



Menus simple

Semaine du 25 novembre au 1 décembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Brocolis  vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf  au curry</p> <p>Semoule </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Fruit </p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette</p> <p>Colin  sauce Sétoise</p> <p>Riz camargais IGP semi complet</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Compote de pomme </p>	<p>Salade de pois chiche </p> <p>Aiguillettes de poulet  sauce suprême</p> <p>Haricots verts CE2 persillés</p> <p>Fromage frais cantadou ail et fines herbes</p> <p>Banane </p>	<p>Soupe de légumes</p> <p>Jambon  Jambon de dinde</p> <p>Coquillettes semi complètes et emmental râpé</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit</p>	<p>Endives et croutons</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Purée de potiron </p> <p>Emmental</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
GOÛTERS			<p>Pain et pâte à tartiner</p> <p>Petit fromage frais aux fruits petit filou</p> <p>Fruit </p>		

 Appellation d'origine protégée


 Viande française

 Produit local

 Haute valeur environnementale

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Label Rouge

 (MSC-C-51837) les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel www.msc.org/fr

 Œuf plein air

 Marée fraîche

 Menu végétarien



Menus simple

Semaine du 2 décembre au 8 décembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p>Spaghettis et emmental râpé</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit </p>	<p> Salade coleslaw rouge</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Ile Flottante</p>	<p> Soupe Dubarry</p> <p>Œuf à la coque</p> <p>Frites</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte et croutons</p> <p>Emincés de dinde Arrabiata</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Cantal </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Friand au fromage fondu</p> <p>Colin sauce citron</p> <p>Gratin de brocolis </p> <p>Yaourt aromatisé lait délices de Lozère </p> <p>Fruit </p>
GOÛTERS			<p>Pain</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit</p>		

Appellation d'origine protégée

Viande française

Produit local

Haute valeur environnementale

Produits issus de l'agriculture BIO

Label Rouge

(MSC-C-51837) les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel www.msc.org/fr

Œuf plein air

Marée fraîche
















Menu végétarien



Menus simple

Semaine du 9 décembre au 15 décembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Taboulé</p> <p>Aiguillettes de poulêt  sauce normande</p> <p>Haricots verts CE2 sautés</p> <p>Edam</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p> Soupe de légumes</p> <p>Gratin savoyard (pommes de terre et fromage tartiflette)</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade de cœurs de palmiers et maïs</p> <p>Rôti de veau  sauce moutarde</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Plateau de fromages (tomme blanche, camembert, Cantal </p> <p>Compote de pomme  et poire</p>	<p>Chou rouge vinaigrette balsamique</p> <p>Saucisse </p> <p>Merguez </p> <p>Lentilles  </p> <p>Saint Nectaire </p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes rapées  au miel</p> <p>Seiche à la rouille </p> <p>Riz</p> <p>Petit fromage fondu vache qui rit</p> <p>Fruit </p>
GOÛTERS			<p>Pain et chocolat au lait</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p>		

 Appellation d'origine protégée


 Viande française

 Produit local

 Haute valeur environnementale


 Produits issus de l'agriculture BIO

 Label Rouge

 (MSC-C-51837) les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel www.msc.org/fr

 Œuf plein air

 Marée fraîche








 Menu végétarien



Menus simple

Semaine du 16 décembre au 22 décembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de lentilles </p> <p>Emincés de dinde  sauce caramel</p> <p>Carottes  persillées</p> <p>Cantal </p> <p>Fruit </p>	<p>Repas de fin d'année maternelles</p> <p><i>Cf : menu simple</i></p>	 <p>Radis et beurre</p> <p>Couscous végétarien</p> <p>Semoule </p> <p>Fournols</p> <p>Dessert lacté vanille nappé caramel</p>	<p>Repas de fin d'année élémentaires</p> <p><i>Cf : menu simple et choix</i></p>	<p>Soupe de légumes</p> <p>Brandade</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>
GOÛTERS			<p>Lait au chocolat</p> <p>Clémentine</p>		

 Appellation d'origine protégée


 Viande française

 Produit local

 Haute valeur environnementale


 Produits issus de l'agriculture BIO

 Label Rouge

 (MSC-C-51837) les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel www.msc.org/fr

 Œuf plein air

 Marée fraîche

 Menu végétarien



Menus Centre de loisirs

Semaine du 23 décembre au 29 décembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Carottes rapées vinaigrette </p> <p>Aiguillettes de poulet sauce suprême</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Fromage Fondu Kiri</p> <p>Fruit </p>	<p>Soupe dubarry </p> <p>Saumon sauce normande</p> <p>Farfalles et emmental râpé</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Cake au chocolat et crème Anglaise</p>	<p>FERIE</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Rôti de de veau au jus</p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Cantal </p> <p>Dessert lacté vanille nappé caramel</p>	<p>Rillettes de thon</p> <p>Tarte au maroilles</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit </p>
GOÛTERS	<p>Pain et confiture</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Croissant </p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>	<p>Pain et pâte à tartiner</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit</p>

Appellation d'origine protégée

Viande française

Produit local

Haute valeur environnementale

Produits issus de l'agriculture BIO

Label Rouge

(MSC-C-51837) les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel www.msc.org/fr

Œuf plein air

Marée fraîche

Menu végétarien



Menus Centre de Loisirs

Semaine du 30 décembre au 5 janvier 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Pilon de poulet vallée d'Auge</p> <p>Torsades semi complètes et emmental râpé</p> <p>Fromage frais petit moulé</p> <p>Fruit </p>	<p>Batavia</p> <p>Beignet de poisson et citron</p> <p>Pommes smile</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>FERIE</p>	<p>Galantine de volaille et cornichon</p> <p>Sauté de boeuf aux olives</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit </p>	<p>Soupe de legumes </p> <p>Tortilla (œuf)</p> <p>Gratin de brocolis </p> <p>Mimolette</p> <p>Crème dessert chocolat</p>
GOÛTERS	<p>Pain et miel</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p>Croissant </p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>	<p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p>

