

MENUS

Semaine du 02 au 06 novembre 2020

LUNDI	MARDI
 <p>Menu Végétarien <i>(Œuf dur (mayonnaise en dosette))</i> <i>Croustillant au fromage</i> <i>Coquillettes</i> <i>Fruit</i></p>	<p><i>Salade de cœurs de palmier</i></p> <p><i>Filet de colin meunière citronné</i> <i>Pommes vapeur</i></p> <p><i>Emmental</i></p> <p><i>Crème dessert caramel</i></p>
MERCREDI	JEUDI
	<p><i>Tarte aux trois fromages</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf façon kefta</i> <i>Petits pois</i></p> <p><i>Camembert </i></p> <p><i>Fruits aux sirop</i></p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p><i>Saucisson sec *</i></p> <p><i>Sauté de porc au caramel *</i> <i>Purée de carottes</i></p> <p><i>Fromage blanc nature</i></p> <p><i>Raisin</i></p>	<p><i><u>Salade vendéenne</u></i> : chou blanc, emmental, dés de dinde <i><u>Salade de cœurs de palmier</u></i> : cœurs de palmier, pommes de terre, tomates, maïs. <i><u>Tagine de poisson</u></i> : poisson, pommes de terre, carottes, olives, citrons confits <i><u>Salade de riz</u></i> : riz, thon, tomates, olive <i><u>Façon kefta</u></i> : tomates, oignons, huile d'olive, menthe, persil, coriandre.</p> <p> : <i><u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></i></p> <p> : <i>Viande bovine française</i></p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p>* : <i>Plat contenant du porc</i></p> <p><i><u>En souligné</u></i> : <i>Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS

Semaine du 09 au 13 novembre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Potage aux sept légumes</p> <p>Palette de porc à la diable* Ebly garni ☺</p> <p><u>Pyrénées</u></p> <p>Fruit</p>	<p>Mortadelle*</p> <p>Boulettes de bœuf à la tomate Penne</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Compote de pommes</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Cérémonie du 11 Novembre</p>	 <p>Menu Vegetarien</p> <p><u>Concombre à la crème</u> ☺</p> <p><u>Veggy Burger multicéréales</u></p> <p><u>Gratin dauphinois</u> ☺</p> <p><u>Yaourt fermier en seau</u>  </p>
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Œuf dur mayonnaise ☺</p> <p>Nuggets de poisson Gratin de chou-fleur</p> <p>Cantadou</p> <p><u>Galettes pur beurre</u></p>	<p><u>Veggy Burger</u> : carottes, salsifis, oignons, pommes de terre, blé, riz, seigle, orge, persil, ail, basilic.</p> <p>☺ : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

MENUS











Semaine du 16 au 20 novembre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Escalope de poulet à la tomate Ebly aux champignons</p> <p>Cœur des Dames</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade verte et vinaigrette à l'emmental</p> <p>Parmentier de légumes (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Cookies vanille et aux pépites de chocolat </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pâté de campagne*</p> <p>Rôti de dinde Mijoté de légumes</p> <p>Chanteneige</p> <p><u>Fruit</u></p>	<p>Pizza</p> <p>Boulettes de bœuf à la tomate  Gratin d'épinards</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Gâteau de semoule</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Filet de lieu frais à la provençale « pêche française »</p> <p>Semoule</p> <p><u>Coulommiers</u></p> <p><u>Mousse au chocolat</u></p>	<p><u>Salade de pâtes</u> : pâtes, mais, basilic, huile d'olive <u>Salade de légumes à l'italienne</u> : brocolis, fenouil, carottes, haricots plats. <u>Mijoté de légumes</u> : chou-fleur, courgettes, petits pois, carottes. <u>Sauté de lapin à la cocotte</u> : champignons, oignons grelots, crème fraîche, bouquet garni</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS

Semaine du 23 novembre au 27 novembre 2020

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves au cumin</i></p> <p><i>Sauté de bœuf sauce cornichons </i></p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>Petit suisse sucré</i></p> <p><i><u>Compote biscuitée</u></i></p>	<p> </p> <p><i>Menu Végétarien</i></p> <p><i><u>Œuf dur mayonnaise</u> </i></p> <p><i><u>Bouchées de riz façon thaï</u></i></p> <p><i><u>Lentilles vertes</u> </i></p> <p><i><u>Tarte normande</u></i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Pâté en croûte de volaille</i></p> <p><i>Poulet rôti</i></p> <p><i>Pommes noisettes</i></p> <p><i><u>Yaourt aromatisé</u></i></p> <p><i><u>Raisin</u></i></p>	<p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Paella* (pc) </i></p> <p><i><u>Mimolette</u></i></p> <p><i>Fruit </i></p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade piémontaise </i></p> <p><i>Steak haché de cabillaud à la bordelaise</i></p> <p><i>Purée de potimarron </i></p> <p><i><u>Fromage frais aromatisé</u></i></p> <p><i><u>Banane</u></i></p>	<p><i><u>Salade croquante</u> : radis, carottes, céleri, vinaigrette.</i></p> <p><i><u>Légumes variés</u> : haricots plats, courgettes, navets, poivrons, céleri</i></p> <p> : <i><u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></i></p> <p> : <i>Viande bovine française</i></p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p>* : <i>Plat contenant du porc</i></p> <p><i><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec *</p> <p>Blanquette de veau Riz</p> <p>Petit suisse aux fruits Fruit </p>	<p>Quiche lorraine*</p> <p>Saucisse fumée* Cocos mijotés </p> <p><u>St-Bricet</u></p> <p>Panettone</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Macédoine de légumes vinaigrette </p> <p>Cassolette de poissons  Haricots beurre</p> <p><u>Edam</u></p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p>	<div style="text-align: center;">  <p><u>Carottes râpées</u>  </p> <p><u>Couscous végétal (pc)</u> </p> <p><u>Petit suisse sucré</u></p> <p><u>Fruit</u></p> </div>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Surimi mayonnaise </p> <p>Feuilleté de poisson beurre blanc Haricots plats à la tomate</p> <p>Camembert</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p><u>Salade de maïs</u> : maïs, tomates, thon, échalotes, basilic</p> <p><u>Chou blanc à la japonaise</u> : chou blanc, sésame, soja, sucre roux.</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : <u>Produit local</u></p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS

Semaine du 07 au 11 décembre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Poulet rôti mariné   Coquillettes</p> <p>Tartare nature</p> <p><u>Compote de pommes</u></p>	<p>Salade baltique </p> <p>Fish and chips sauce tartare  (pc) Frites</p> <p>Petit moulé</p> <p>Crème dessert praliné</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de montagne</p> <p>Sauté d'agneau aux fruits secs  Semoule</p> <p><u>Cheddar</u></p> <p><u>Mousse au chocolat</u> </p>	<p></p> <p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Curry de lentilles (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salami *</p> <p>Grignotine de porc à la moutarde* Jardinière de légumes</p> <p><u>Yaourt nature</u> </p> <p>Gaufre liégeoise</p>	<p><u>Salade fleurette mimosa</u> : chou-fleur, brocolis, œuf dur</p> <p><u>Salade baltique</u> : macédoine de légumes, olives, crevettes, surimi, mayonnaise</p> <p><u>Salade de montagne</u> : endives, laitue, pommes, noix, chèvre</p> <p><u>Fish and chips</u> : poisson pané, frites et sauce tartare.</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

MENUS

Semaine du 14 au 18 décembre 2020

LUNDI	MARDI
 <p>Menu Végétarien</p> <p>Salade domino </p> <p>Aiguillettes de blé au fromage</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Fruit</p>	<p>Velouté de potiron</p> <p>Steak haché sauce au fromage </p> <p>Pommes de terre en quartiers</p> <p>Petit suisse </p> <p><u>Banane sauce chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardine à l'huile</p> <p>Escalope de volaille aux champignons Riz</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit</p>	 <p>Repas de Noël</p> 
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tarte au fromage</p> <p>Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive Chou-fleur et brocolis</p> <p>Chanteneige</p> <p><u>Palet Breton</u></p>	<p><u>Salade domino</u> : pommes de terre, carottes, petits pois, mais, mayonnaise</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS CENTRES DE LOISIRS Semaine du 21 au 25 décembre 2020

LUNDI	MARDI
<p><i>Feuilleté au fromage</i></p> <p><i>Cordon bleu</i> ☺ <i>Courgettes et pommes de terre</i> ☺</p> <p><u><i>Boursin nature</i></u></p> <p><u><i>Compote de pommes</i></u></p>	<p><i>Potage</i></p> <p><i>Potée auvergnate* (pc)</i> ☺</p> <p><i>Kiri</i></p> <p><u><i>Fruit</i></u></p>
MERCREDI	JEUDI
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><i>Menu Végétarien</i></p> </div> <p><i>Terrine de légumes mayonnaise</i> ☺</p> <p><i>Tortilla</i> ☺</p> <p><i>Haricots verts</i> ☺</p> <p><i>Grillé aux pommes</i></p>	<p><i>Salade alsacienne*</i></p> <p><i>Galopin de veau aux herbes</i> <i>Poêlée de légumes forestière</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Ananas au sirop</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<p><u><i>Salade arlequin</i></u> : pâtes, tomates, jambon de dinde, maïs, olives noires.</p> <p><u><i>Salade alsacienne</i></u> : pomme de terre, chou blanc, oignon, cervelas, persil.</p> <p><u><i>Tortilla</i></u> : Œufs, pommes de terre, oignons, fromage</p> <p><u><i>Potée auvergnate</i></u> : saucisse, échine, carottes, navets, pommes de terre, chou vert.</p> <p><u><i>Riz niçois</i></u> : riz, thon, poivrons, olives</p> <p>☺ : <u><i>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</i></u></p> <p> : <i>Viande bovine française</i></p> <p> : <i>Produit local</i></p> <p>* : <i>Plat contenant du porc</i></p> <p><u><i>En souligné</i></u> : <i>Les préconisations conformes au plan alimentaire</i></p>

MENUS CENTRES DE LOISIRS

Semaine du 28 décembre 2020 au 1er janvier 2021

LUNDI	MARDI
<p>Mortadelle de volaille</p> <p>Poulet rôti Chou-fleur au beurre</p> <p><u>Emmental</u></p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette </p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Donuts</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Menu Végétarien</p> <p>Salade verte à l'emmental</p> <p>Lasagnes provençales</p> <p>Compote pommes-fraises</p> 	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce forestière Purée </p> <p>Samos</p> <p>Mousse au chocolat</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
	<p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : Viande bovine française</p> <p> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »