

Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 8 au 12 novembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Emincé d'endives Salade iceberg Vinaigrette balsamique	***Les pas pareilles*** Salade d'édamame semoule carotte sauce abricot sec 	Potage tourangelles Brocolis vinaigrette 		Mâche betterave Chou chinois Vinaigrette moutarde
Plat protidique	Emincé de Dinde sauce forestière Quinoa mexicaine haricot rouge poivron et maïs 	Beignet mozzarella  Sauté de Bœuf Orientale	Raclette (jambon, saucisson à l'ail et sec, fromage à raclette, pommes de terre) Filet de hoki sauce basilic	Férité	Pavé de merlu sauce curry  Sauté de veau sauce au romarin
Sa garniture	Quinoa Petit pois mijoté	Carottes retour des Indes Haricots rouges persillée	Pommes de Terre Vapeur		Haricots verts Macaroni
Produits laitiers au choix	Cantadou ail et fines herbes Cantafrais	Saint Paulin Montboissier	Yaourt nature Yaourt aromatisé		Pointe de brie Camembert
Desserts au choix	Compote pomme banane Compote pomme Allégées en sucre	Fruit au choix	Ile Flotante		Barre Bretonne



Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 15 au 19 novembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Houmous (pois chiche, huile olive/tournesol, ail, citron, cumin, fromage blanc) Salade de haricots rouge comme un chili (épices chili, oignon, tomate)	 Potage poireau Salade de betterave Saucisson a l'ail	Haricots mungo à l'asiatique Pomelos	***Fête foraine*** Carottes râpées Vinaigrette huile olive colza citron Crumble salé	Oeuf dur mayonnaise Salade Verte
Plat protidique	Omelette au fromage  Gigot d'agneau au jus	Poisson pané Au riz Soufflé Penne, crème de lentille corail au curry maïs et noisette 	Rôti de boeuf jus aux oignons Filet de Hoki sauce citron	Hot dog saucisse de volaille Sauté de dinde sauce végétale au cerfeuil	Echine ½ sel Ragout de lentille et légumes 
Sa garniture	Duo de carottes Boulgour	Epinard à la béchamel Purée de Pommes de Terre	Butternut bio Semoule	Pommes de terre wedge Brocolis persillé	Lentilles mijotées Chou-fleur béchamel
Produits laitiers au choix	Fromage blanc sucré différemment : Sucre blanc Sucre roux Coupelle de confiture de fraises	Petit fromage frais sucré Petit fromage frais nature	Coulommiers Tomme blanche	Petit moulé Petit moulé ail et fines herbes	Gouda Montcadi croûte noire
Desserts au choix	Fruit au choix	Mousse au Chocolat	5/4 aux pommes 	Milk shakke vanille (lait, fromage blanc, crème anglaise, vanille, sucre) 	Banane



Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 22 au 26 novembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salami Saucisson sec et cornichon	Salade iceberg Chou blanc et raisins secs Vinaigrette au basilic	Acras de morue Salade Verte Pizza	***Amuse-bouche : Purée de pomme à la fleur d'orange*** Velouté potiron	Carottes râpées Céleri rémoulade
Plat protidique	Bolognaise de canard Curry de légumes et pomme de terre	Blanquette de veau Pavé de Hoki sauce Bercy	Escalope de dinde sauce barbecue Pané moelleux au gouda	Clafoutis patate douce et mozzarella Boeuf braisé au jus	Colin d'Alaska pané Rôti de dinde au jus
Sa garniture	Penne rigate Navet sauté	Carottes Riz pilaf	Haricot beurre Pomme de terre aux herbes	Blé Brocolis	Purée de choux de Bruxelles au fromage Semoule
Produits laitiers au choix	Pont l'évêque AOP Saint Nectaire AOP	Saint morêt Froidou	Yaourt nature Yaourt aromatisé	Pointe de Brie Bûche de laits mélangés	Edam Mimolette
Desserts au choix	Fruit au choix	Cocktail de fruits au sirop léger Pêche au sirop léger	Fruit au choix	Fruit au choix	Fromage blanc pomme vanille (fromage blanc, compote pomme pâtissière, vanille, sucre)



Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 29 novembre au 3 décembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu 	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade d'endives Chou chinois Tomates	Pomelos Chou rouge	Soupe de pois cassés  Lentilles bélu ^{ga}	*** Les pas pareille *** Salade verte vinaigrette au cumin Salade verte vinaigrette à l'échalote	Soupe aux épinards  Fond d'artichaut et maïs mayonnaise
Plat protidique	Paëlla de la mer Brocolimenter	Cordon bleu Côte de porc sauce au diable	Rôti de boeuf sauce chasseur  Omelette aux fines herbes 	Sauté de dinde sauce au thym Emincé de boeuf sauce niçoise	Pommes de terre au fromage à tartiflette  Meunière colin d'Alaska, citron
Sa garniture	Riz Haricots Verts	Carottes Boullgour	Petit pois Semoule	Epina rd béchamel Blé	Purée de potiron Gnochetti
Produits laitiers au choix	Emmental Montboissié	Cantadou ail et fines herbes Cantafrais	Fromage blanc Fromage frais de campagne	Tomme blanche Camembert	Petit fromage frais aux fruits Yaourt nature sucré
Desserts au choix	Compote de pommes poire Compote de pêche Allégées en sucre	Mousse au chocolat au lait Liégeois chocolat	Assiette de fruits d'hiver (orange – kiwi)	Cake au chocolat, courge et noisette 	Fruit au choix



Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 6 au 10 décembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de pâtes échalote poivrons Salade de pâtes mimolette	Emincé de chou blanc et raisins secs Champignons ciboulette	Potage de légumes aux vermicelles Salade de betteraves	***Amuse-bouche : Cranberrie*** Carottes râpées Mâche Vinaigrette moutarde	Repas de Noël Tartine de Saumon Navette de Canard Salade Mêlée
Plat protidique	Sauté de bœuf façon stroganoff Emincé de porc au caramel	Merlu sauce crème ciboulette	Œuf à la coque et pain de mie Rôti de dinde à la dijonnaise et moutarde	Filet de colin d'Alaska sauce huile d'olive citron Quenelle sauce aurore	Pavé de Dinde sauce aux Marrons Filet de Pile aux Champignons des Bois
Sa garniture	Haricots beurre Quinoa	Légumes couscous Semoule	Frites au four Céleri braisé	Purée Dubarry Coquillette	Mini Gaufres Salées Haricots Verts
Produits laitiers au choix	Yaourt aromatisé Yaourt nature	Montcadi croûte noire Saint-Nectaire AOP	Carré Coulommiers	Fromage blanc aromatisé Petit fromage frais sucré	Comté AOP ou Fromage aux Fines Herbes
Desserts au choix	Fruit au choix	Lacté saveur vanille nappé caramel Lacté saveur chocolat	Fruit au choix	Tarte au flan Gaufre poudrée	Buche Pâtisier Chocolat ou Framboise



Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 13 au 17 décembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Chou rouge Salade verte Vinaigrette moutarde	Crêpe au fromage Friand au fromage	Chou chinois Vinaigrette d'agrumes à la cannelle Pomelo	Celeri Rémoulade Salade Iceberg et Maïs	Oeuf dur sauce cocktail
Plat protidique	Nugget's de blé  Sauté de dinde à l'estragon	Sauté de porc* façon cerveroise (carotte, jus de pomme, tomate) Clafoutis de patate douce, pomme de terre et mozzarella 	Emincé de bœuf sauce maïs doux Beignet de calamar	Echine demi sel à la Dijonnaise Ravioli de Tofu	Sauté de thon sauce armoricaine Boulettes de sarrasin, lentille et légumes 
Sa garniture	Coquillettes Fondu de poireaux	Navets et carottes	Jardinière de légumes Purée de pomme de terre	Lentilles Brocolis	Semoule Epinards béchamel
Produits laitiers au choix	Fromage blanc nature Fromage blanc de campagne	Tomme blanche Camembert	Edam Mimolette	Vache qui riz Petit Cotentin	Montcadi croûte noire Cantal AOP
Desserts au choix	Pêche au sirop léger Abricot au sirop léger	Fruit au choix	Riz au lait Riz au lait au caramel	Compote de Fruits	Fruit au choix

