




Menus communs 2021 / 5 composantes





Du 1^{er} au 5 novembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Salade de pois chiche (oignon, persil, ail) Haricots blancs au cerfeuil	Salade de betterave Cœur de palmier	Champignons sauce fromage blanc aux herbes Pomelos et sucre	Carottes râpées Choux bicolores Vinaigrette cumin et coriandre 
Plat protidique	Férié	Sauté de bœuf sauce stroganoff	Poulet rôti, ketchup 	Couscous aux légumes (pois chiche, tomate, raisins secs, fève de soja, carotte, courgette, navets, poivrons rouges et verts, céleri) 	Sauté de thon sauce fines herbes
Sa garniture		Ratatouille	Pommes de terre persillées		Purée d'épinards
Produits laitiers au choix		Fraidou Petit cotentin	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc nature	Cantal AOP Emmental	Carré Tomme blanche
Desserts au choix		Fruit au choix	Fruit au choix	Lacté vanille Lacté vanille nappé caramel	Choux à la crème Eclair parfum chocolat



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 tourangelle  Brocolis vinaigrette		Mâche betterave Chou chinois Vinaigrette moutarde
Plat protidique	Sauté de bœuf façon orientale	Beignet mozzarella 	Raclette* (jambon, saucisson à l'ail et sec, fromage à raclette, pommes de terre) *Tartiflette de dinde	Férial	Pavé de merlu sauce curry 
Sa garniture	Semoule	Carottes retour des Indes			Haricots verts
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	Fruit au choix		Cake au curcuma



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	Haricots mungo à l'asiatique Pomelos	***Fête foraine*** Carottes râpées Vinaigrette huile olive colza citron Crumble salé	Œuf dur mayonnaise
Plat protidique	Omelette au fromage 	Dès de poisson sauce basilic	Rôti de bœuf jus aux oignons	Hot dog saucisse de volaille	Echine ½ sel* *Rôti de dinde
Sa garniture	Panais et carottes	Farfalle	Purée de courge butternut bio	Pommes de terre wedge et brocolis	Lentilles mijotées
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	Fruit au choix	5/4 aux pommes 	Milk shake vanille (lait, fromage blanc, crème anglaise, vanille, sucre) 	Assiette de fruit : figue, 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 Samoussa	***Amuse-bouche : Purée de pomme à la fleur d'oranger***  Velouté potiron 	Carottes râpées Céleri rémoulade
Plat protidique	Bolognaise de canard	Blanquette de veau	Escalope de dinde sauce barbecue	Clafoutis patate douce et mozzarella	Colin d'Alaska pané
Sa garniture	Penne rigate	Carottes et riz	Haricot beurre		Purée de choux de Bruxelles au fromage 
Produits laitiers au choix	Pont l'évêque AOP Saint Nectaire AOP	Saint morêt Fraidou	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	Croque en blanc aux mille fleurs  (fromage blanc, miel, vanille, crème anglaise, lait, céréales riz soufflés) 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	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade d'endives Chou chinois	Pomelos Chou rouge	Soupe de pois cassés  Lentilles béluga	***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	Cordon bleu	Rôti de bœuf sauce chasseur 	Sauté de dinde sauce au thym	Pommes de terre au fromage à tartiflette 
Sa garniture		Carottes et boulgour	Petit pois	Epinard béchamel	
Produits laitiers au choix	Emmental Montboissié	Cantadou ail et fines herbes Cantafras	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, courage 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	Céleri rémoulade Salade iceberg et maïs Vinaigrette moutarde
Plat protidique	Sauté de bœuf façon stroganoff	Merguez	Œuf à la coque et pain de mie 	Filet de colin d'Alaska sauce huile d'olive citron	Echine demi-sel à la dijonnaise et moutarde* *Rôti de dinde à la dijonnaise et moutarde
Sa garniture	Haricots beurre	Légumes couscous et semoule	Frites au four	Purée Dubarry 	Lentilles
Produits laitiers au choix	Yaourt aromatisé Yaourt nature	Montcadi croûte noire Saint-Nectaire AOP	Carré Coulommiers	Fromage blanc aromatisé Petit fromage frais sucré	Petit cotentin Vache qui rit
Desserts au choix	Fruit au choix	Lacté saveur vanille nappé caramel Lacté saveur chocolat	Fruit au choix	Tarte au flan Gaufre poudrée	Compote de pommes Compote tous fruits Allégées en sucre



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	 « Repas de Noël »	Œuf dur sauce cocktail
Plat protidique	Nugget's de blé 	Sauté de porc* façon cervoise (carotte, jus de pomme, tomate) *Sauté de dinde façon cervoise	Emincé de bœuf sauce maïs doux		Sauté de thon sauce armoricaine
Sa garniture	Coquillettes	Navets et carottes	Jardinière de légumes		Semoule
Produits laitiers au choix	Fromage blanc nature Fromage blanc de campagne	Tomme blanche Camembert	Edam Mimolette		Montcadi croûte noie Cantal AOP
Desserts au choix	Pêche au sirop léger Abricot au sirop léger	Fruit au choix	Riz au lait Riz au lait au caramel		Fruit au choix



Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 20 au 24 décembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Céleri rémoulade Emincé de chou blanc	Taboulé Salade de lentilles	Salade florida (salade verte, mandarine, pamplemousse, croûtons) Emincé d'endives	Soupe de brocolis Chou-fleur et maïs 	Salade iceberg et oignons frits Vinaigrette aux herbes 
Plat protidique	Sauté de bœuf au jus	Emincé de dinde saveur kebab	Dès de poisson sauce dieppoise (à base de crustacé)	Raclette* (jambon, saucisson à l'ail et sec) *Jambon de dinde	Ragoût de lentilles et légumes (carottes, pommes de terre, poireaux) 
Sa garniture	Crumble carotte potiron	Haricots verts persillés	Macaroni	*Pommes de terre au fromage à raclette	
Produits laitiers au choix	Pointe de brie Buche de lait mélangé	Petit cotentin Fraidou	Duo de mozzarella et cheddar râpés Emmental râpé	Yaourt nature Yaourt aromatisé	Saint Paulin Gouda
Desserts au choix	Choux et sauce au chocolat	Fruit au choix	Compote de fraise Compote de pêche Allégées en sucre	Fruit au choix	Mousse au chocolat Crème dessert vanille



Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 27 au 31 décembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de betteraves Cœur de palmier Vinaigrette moutarde	Pomelo Chou rouge Vinaigrette moutarde	Mortadelle* Saucisson à l'ail* *Pâté de mousse de canard Et cornichon	Salade de pommes de terre aux herbes Salade de blé	Carottes râpées à l'orange Vinaigrette moutarde
Plat protidique	Meunière colin d'Alaska et citron	Boulettes au mouton sauce aux olives	Yassa de poulet	Fondant au potiron épicé (Pd, amidon de maïs, crème fraîche, gingembre, lait, œuf, potiron )	Rôti de veau au jus, ketchup maison
Sa garniture	Haricots beurre et pommes de terre persillés	Poêlée de légumes racines et semoule	Riz		Pâtes Serpentini
Produits laitiers au choix	Petit moulé Petit moulé ail et fines herbes	Emmental Montboissier	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Petit fromage frais nature Petit fromage frais aux fruits	Tomme blanche
Desserts au choix	Fruit au choix	Lacté saveur vanille Lacté saveur chocolat	Fruit au choix	Fruit au choix	Brownie

