


Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.


# Menus du 2 au 6 novembre 2020

**Lundi**

**Coupelle de volaille**

**Lasagnes** 

Petit fromage blanc au lait entier

Fruit de saison 

**GOUTER** Pain, confiture et lait chocolat

**Mardi**

**Rillettes de saumon ciboulette + pain polaire** 

**Rôti de bœuf au jus** 


Purée de légumes


Petit cotentin

Fruit de saison 

**GOUTER** Croissant et jus de pommes

**Mercredi**

**Carottes râpées vinaigrette** 

**Chili sin carne** 

Gouda

Compote de pomme banane allégée en sucre

**MENU VEGETARIEN**

**GOUTER** Pain, pâte de fruits, sirop de grenadine

**Jeudi**

**\*\* LE VENDEE GLOBE \*\***

**Batavia et haricots blancs vinaigrette échalote**

**Filet de poisson meunière**

Pommes vapeur

Yaourt aromatisé 

Barre bretonne

**GOUTER** Biscuits, fruit de saison et lait

**Vendredi**

**Salade de mâche et betteraves**

**Emincé de dinde au jus** 

Boullgour aux épices

Brie

Flan nappé vanille caramel

**GOUTER** Pain au lait, confiture, yaourt à boire

Légende : **CRUDITE** / **CUIDITE** / **ELEMENT PROTIDIQUE** / **FECULENT** / **PRODUIT LAITIER**



**: Meilleure opportunité du fruit de saison**

Notre entreprise s'est engagée dans une politique de respect de la saisonnalité; nous nous réservons le possibilité le cas échéant de modifier les fruits prévus en fonction des aléas climatiques.

# Menus du 09 au 13 novembre 2020

**Lundi**

Taboulé

Bœuf mode

Duo de carottes

Fromage blanc nature

Fruit de saison

**GOUTER**  
Pain, pâte à tartiner, jus multifruit

**Mardi**

Céleri rémoulade

Sauté de poulet sauce normande

Coquillettes

Tomme blanche

Mousse au chocolat

**GOUTER**  
Madeleine, fromage blanc, sirop de citron

**Mercredi**

FERIE

**Jeudi**

Salade de cœur de palmier et maïs

Brandade de poisson

Salade verte

Saint Nectaire

Fruit de saison

**GOUTER**  
Pain barre chocolat, jus d'orange

**Vendredi**

Salade iceberg vinaigrette au citron jaune

Omelette

Frites

Vache Picon

Cocktail de fruits au sirop

**GOUTER**  
Brioche, confiture, yaourt à boire

**MENU VEGETARIEN**

Légende : CRUDITE / CUIDITE / ELEMENT PROTIDIQUE / FECULENT / PRODUIT LAITIER



: Meilleure opportunité du fruit de saison

Notre entreprise s'est engagée dans une politique de respect de la saisonnalité; nous nous réservons le possibilité le cas échéant de modifier les fruits prévus en fonction des aléas climatiques.

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

# Menus du 16 au 20 novembre 2020

**Lundi**

**MENU VEGETARIEN**

Chou blanc et raisins secs  

Nuggets de blé 

Petits pois

Cantal AOP 

Roulé au chocolat


**GOUTER**  
Pain, kiri, jus d'orange

**Mardi**

Carottes râpées vinaigrette

Crozi-tartiflette 


S/P : Crozi-tartimouffette


Yaourt nature 

Fruit de saison

**GOUTER**  
Pain au chocolat, lait fraise

**Mercredi**

Velouté de potiron 

Cuisse de poulet rotie 

Haricots beurre sauce tomate


Coulommiers

Flan pâtissier

**GOUTER**  
Pain au lait, confiture, lait chocolat

**Jeudi**

Iceberg et crotons

Emincé de bœuf sauce provençale 

Courgettes à l'ail

Cantafras


Donut's

**GOUTER**  
Biscuits, yaourt nature et fruit de saison


**Vendredi**

Paté de volaille et cornichon

Fricassée de thon sauce armoricaine

Riz créole 

Petit fromage blanc au lait entier

Fruit de saison 

**GOUTER**  
Pain beurre et jus de multifruits

Légende : CRUDITE / CUIDITE / ELEMENT PROTIDIQUE / FECULENT / PRODUIT LAITIER



**: Meilleure opportunité du fruit de saison**

Notre entreprise s'est engagée dans une politique de respect de la saisonnalité; nous nous réservons le possibilité le cas échéant de modifier les fruits prévus en fonction des aléas climatiques.

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

# Menus du 23 au 27 novembre 2020

**Lundi**

Macédoine citronnette

Tajine de bœuf  
Semoule

Petit moulé ail et fines herbes

Fruit de saison

GOUTER

Baguette viennoise,  
confiture et lait

**Mardi**

Carottes râpées

Burger de veau au jus  
Brocolis béchamel

Tomme grise

Beignet aux pommes

GOUTER

Pain et barre de chocolat et jus  
multifruits

**Mercredi**

Potage de légumes et  
croustons

Filet de hoki sauce ciboulette  
Farfalles

Saint Paulin

Fruit de saison

GOUTER

Pain confiture, yaourt à  
boire

**Jeudi**

Cœufs durs mayonnaise

Gratin de pommes de terre  
épinards et fromage à raclette

Fromage blanc nature

Fruit de saison

GOUTER

Pain, pâte de fruits, sirop de  
citron

**Vendredi**

Mâche vinaigrette à  
l'huile de noix

Rôti de porc à la moutarde  
S/P: Rôti de dinde  
Haricots blancs coco

Camembert

Lacté vanille

Biscuit, fromage blanc  
et fruit de saison

GOUTER

**Meilleure opportunité du fruit de saison**

MENU VEGETARIEN



Légende : CRUDITE / CUIDITE / ELEMENT PROTIDIQUE / FECULENT / PRODUIT LAITIER

Notre entreprise s'est engagée dans une politique de respect de la saisonnalité; nous nous réservons le possibilité le cas échéant de modifier les fruits prévus en fonction des aléas climatiques.

# Menus du 30 novembre au 4 décembre 2020

**MENU VEGETARIEN**

**Lundi**

- Coleslaw rouge
- Tortis potiron carottes et mozzarella
- Yaourt aromatisé
- Fruit de saison
- Pain, barre de chocolat, jus de pommes

**Mardi**

- Taboulé
- Poisson pané et citron
- Julienne de légumes
- Gouda
- Compote pomme fraise allégée en sucre
- Pain et confiture, lait fraise

**Mercredi**

- Friand au fromage
- Rôti de dinde sauce brune
- Petits pois
- Petit fromage blanc au lait entier
- Fruit de saison
- Croissant et sirop de citron

**Jeudi**

- Méli-mélo salade verte et maïs
- Sauté de veau marengo
- Haricots verts
- Brie
- Moelleux chocolat betteraves
- Madeleine, fromage blanc et fruit de saison

**Vendredi**

- Galantine de volaille
- Boulettes de bœuf à la catalane
- Purée de pommes de terre
- Fromy
- Fruit de saison
- Pain, barre de chocolat, jus d'orange

Légende : CRUDITE / CUIDITE / ELEMENT PROTIDIQUE / FECULENT / PRODUIT LAITIER




: Meilleure opportunité du fruit de saison


Notre entreprise s'est engagée dans une politique de respect de la saisonnalité; nous nous réservons le possibilité le cas échéant de modifier les fruits prévus en fonction des aléas climatiques.


Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.


# Menus du 7 au 11 décembre 2020

## Lundi

 Cœur de palmier vinaigrette

 Filet de colin sauce orientale


Semoule 



Cantal 

Fruit de saison

**GOUTER**  
Pain, pâte de fruits, sirop de menthe

## Mardi

 Salade iceberg vinaigrette

 Sauté de bœuf au paprika 



Chou-fleur


Coulommiers

Gâteau basque


**GOUTER**  
Pain, confiture et lait nature

## Mercredi

 Potage de légumes 

Tarte au fromage 

Salade verte


Yaourt nature 



Ile flottante


**GOUTER**  
Baguette viennoise, barre de chocolat et fruit de saison


**MENU VEGETARIEN**

## Jeudi

 Pomelo (segements de pomelos maternelle)

 Echine de porc au jus 

 S/P : Rôti de dinde


Lentilles 

Rondelé nature

**GOUTER**  
Compote de pomme banane allégée en sucre  
Sablé et yaourt à boire

## Vendredi

 Crêpe au fromage

 Croustillant de poisson

Purée d'épinards

Petit Filou

Fruit de saison 

**GOUTER**  
Céréales, lait et fruit au sirop

Légende : CRUDITE / CUIDITE / ELEMENT PROTIDIQUE / FECULENT / PRODUIT LAITIER




: Meilleure opportunité du fruit de saison

Notre entreprise s'est engagée dans une politique de respect de la saisonnalité; nous nous réservons le possibilité le cas échéant de modifier les fruits prévus en fonction des aléas climatiques.



# Menus du 14 au 18 décembre 2020


**Lundi**

 Betteraves vinaigrette

Cordon bleu



Duo de haricots verts et beurre


Fromage blanc nature

Fruit de saison 

**GOUTER**  
Pain, miel et lait nature

**Mardi**

 Céleri rémoulade 

Omelette 

Macaroni sauce tomate


Gouda


Lacté chocolat

**GOUTER**  
Madeleine, petit filou aux fruits, sirop de grenadine

**MENU VEGETARIEN**


**Mercredi**

 Sardines et beurre

Rôti de bœuf et ketchup 


Purée de céleri


Yaourt aromatisé

Fruit de saison 

**GOUTER**  
Croissant et lait fraise

**Jeudi**

 Taboulé

Steak haché de bœuf sauce brune 


Coquillettes

Yaourt nature


Fruit de saison

**GOUTER**  
Pain au chocolat et jus de raisins

**Vendredi**

 Salade verte et crotons vinaigrette

Filet de merlu sauce créole

Riz créole 

Brie

Compote qui croque (compote de pommes et céréales au chocolat)

**GOUTER**  
Baguette viennoise, confiture et fruit de saison

Légende : CRUDITE / CUIDITE / ELEMENT PROTIDIQUE / FECULENT / PRODUIT LAITIER

 : Meilleure opportunité du fruit de saison

Notre entreprise s'est engagée dans une politique de respect de la saisonnalité; nous nous réservons le possibilité le cas échéant de modifier les fruits prévus en fonction des aléas climatiques.