

MENUS

Semaine du 01 au 04 septembre 2020

LUNDI	MARDI
<p><i>C'est bientôt la rentrée !</i></p> 	 <p>Melon charentais</p> <p>Lasagnes  bolognaise (pc)</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Brownies</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pastèque</p> <p>Tomate vinaigrette</p> <p>Tajine d'agneau aux pruneaux (pc) </p> <p>Rôti de veau au thym</p> <p>Semoule au beurre</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Rouy</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Fruit </p> <p>Mousse au chocolat </p>	 <p>Menu <i>Vegetarien</i></p> <p>Concombres au yaourt </p> <p>Falafels à la sauce tomate</p> <p>Boulghour </p> <p>Compote de pommes </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Pamplemousse en quartiers</p> <p>Salade brésilienne </p> <p>Rôti de porc à la moutarde*</p> <p>Escalope de poulet panée</p> <p>Petits pois</p> <p>Gratin de courgettes et pommes de terre </p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Rondelé nature</p> <p>Banane</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p><u>Salade brésilienne</u> : cœurs de palmiers, pdt, tomates, maïs.</p> <p><u>Tajine d'agneau aux pruneaux</u> : sauté d'agneau, fruits secs, pruneaux, semoule.</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 07 au 11 septembre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Salade du Nord ☺ Tarte aux trois fromages</p> <p>Rôti de veau marengo Bœuf bourguignon (pc) 🇫🇷 ☺</p> <p>Pommes vapeur Carottes au beurre</p> <p>Yaourt sucré   Croc'lait Fruit Compote pommes fraises</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p><u>Tomates vinaigrette au miel</u></p> <p><u>Raviolini ricotta et épinards (pc)</u></p> <p><u>Tarte normande</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombres  aux fines herbes Salade des îles ☺</p> <p>Rôti de dinde charcutier Pizza Tex Mex et salade composée (pc) Gratin de légumes verts Macaroni à la tomate fraîche</p> <p><u>Saint-Nectaire</u> Petit suisse aromatisé <u>Purée de fruits</u> Ile flottante</p>	<p>Pâté en croûte de volaille Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Emincé de poulet sauce blanche Grignotine de porc* Petits pois-carottes Chou-fleur au fromage</p> <p><u>Fromage blanc nature</u> Vache qui rit Fruit Liégeois vanille</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Cèleri rémoulade ☺ Terrine de légumes mayonnaise</p> <p>Filet de merlu sauce verte Nuggets de poisson Haricots beurre Julienne de légumes</p> <p><u>Coulommiers</u> Fromage frais aromatisé Banane <u>Gâteau marbré</u></p>	<p><u>Salade du Nord</u> : pdt, haricots verts, carottes, maïs, vinaigrette. <u>Salade composée</u> : tomates, salade verte, maïs. <u>Pizza Tex Mex</u> : viande hachée sauce barbecue, poivrons, fromage <u>Salade des îles</u> : choux blanc, ananas, poivrons, vinaigrette <u>Sauce verte</u> : épinards, huile d'olive, citron, persil</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 14 au 18 septembre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Melon Pomelos en quartiers</p> <p>Escalope viennoise Rôti de dinde aux champignons Beignets de brocolis Farfalle au gruyère</p> <p><u>Yaourt aux fruits mixés</u> Tomme blanche <u>Fruit</u>  Crème dessert praliné</p>	<p>Salade Athéna ☺ Betteraves vinaigrette</p> <p>Steak haché de thon sauce provençale Colin gratiné au fromage Semoule au beurre Ratatouille et pommes vapeur ☺</p> <p>Babybel <u>Fromage frais aux fruits</u> Fruit <u>Cookies vanille</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tarte aux poireaux Saucisson sec*</p> <p>Endives au jambon*(pc) ☺ Merguez grillées Carottes au jus Gratin d'endives au parmesan ☺</p> <p><u>Saint-Paulin</u> Kiri Fruit <u>Quatre quarts</u> ☺</p>	<p>Crêpe au fromage Salade bellagio ☺</p> <p>Rôti de veau aux herbes de Provence Sauté de bœuf au paprika  ☺ Haricots verts Macédoine de légumes</p> <p><u>Fromage ovale</u> Tartare nature <u>Banane</u> Flan chocolat</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p> <u>Carottes râpées</u>  vinaigrette ☺ <u>Tomates farcies veggi's</u> Riz <u>Fruit</u> </p>	<p><u>Salade Athéna</u> : concombres, tomates, féta, olives noires, oignons rouges.</p> <p><u>Tomates farcies veggi's</u> : tomates, oignons, carottes, épices</p> <p><u>Salade bellagio</u> : pâtes, tomates, poivrons, 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

Semaine du 21 au 25 septembre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Radis beurre Tomates vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde à l'estragon Petit salé aux lentilles* (pc) ☺ Lentilles vertes Pommes vapeur</p> <p>Camembert  Faisselle Fruit  Mousse au chocolat</p>	<p>Potage aux sept légumes Taboulé ☺</p> <p>Rôti de bœuf sauce niçoise  Rissollette de veau Printanière de légumes Gratin d'épinards</p> <p>Gouda Chanteneige Banane Riz au lait</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade vigneronne* ☺ Sardines beurre</p> <p>Crépinette au jus* Gigot d'agneau au thym Flageolets Pommes sautées</p> <p>Cantal Société crème Fruit Panacotta aux fruits rouges ☺</p>	<p> Menu Vegetarien</p> <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Pâtisserie</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade verte Salade d'automne ☺</p> <p>Hoki poêlé au beurre Brandade de poissons (pc) ☺ Purée Duo de carottes</p> <p>Vache qui rit Petit suisse nature  Raisin Crème dessert pistache</p>	<p><u>Salade vigneronne</u> : céleri, saucisse de Francfort, raisins secs, mayonnaise.</p> <p><u>Salade d'automne</u> : salade verte, noix, emmental</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>En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS

Semaine 28 septembre au 02 octobre 2020

LUNDI	MARDI
 <p>Menu Végétarien</p> <p><u>Melon charentais</u></p> <p><u>Omelette basquaise</u></p> <p><u>Pommes rissolées</u></p> <p><u>Tarte au chocolat</u></p> 	<p>Salade de riz à la niçoise ☺ Crêpe jambon fromage*</p> <p>Paupiette de dinde aux champignons Chipolatas aux herbes * Jardinière de légumes Gratin de courgettes</p> <p>Yaourt aux fruits <u>Saint-Bricet</u> <u>Fruit</u> LOCAL Flan vanille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tarte tomate chèvre Pâté de campagne*</p> <p>Filet de lieu frais beurre blanc « pêche française » Pépites de lieu aux céréales Jeunes carottes confites Duo de fleurettes</p> <p><u>Cœur des Dames</u> Vache qui rit <u>Fruit</u> Marbré aux pépites de chocolat ☺</p>	<p>Duo de choux Carottes à la marocaine</p> <p>Chili con carne (pc) VF ☺ Boulettes de bœuf au curry Nouilles sautées ☺ Riz</p> <p><u>Coulommiers</u> Fromage frais sucré Fruit <u>Ananas au sirop</u></p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salami* Tranche de surimi mayonnaise</p> <p>Feuilleté de poisson beurre blanc Filet de hoki meunière Haricots beurre Gratin de légumes du jardin</p> <p><u>Yaourt aromatisé</u> AB Samos <u>Fruit</u> LOCAL Compote biscuitée</p>	<p><u>Gratin de légumes du jardin</u> : carottes, haricots plats et poireaux <u>Salade de riz à la niçoise</u> : riz, poivrons, tomates, olives, oignons <u>Carottes à la marocaine</u> : Carottes, oignons, cumin</p> <p><u>Duo de fleurettes</u> : chou-fleur, brocolis</p> <p>☺ : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p>VF : <u>Viande bovine française</u></p> <p>LOCAL : <u>Produit local</u></p> <p>* : <u>Plat contenant du porc</u></p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS

Semaine du 05 au 09 octobre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Pomelos Tomate vinaigrette à l'échalotte</p> <p>Escalope de poulet à la crème Grignotines de porc* Pommes de terre en quartiers Fusilli au beurre</p> <p><u>Carré de l'Est</u> Brebicrème Fruit <u>Poires au sirop</u></p>	<p>Betteraves vinaigrette Potage poireaux et pommes de terre</p> <p>Quenelles de brochet sauce Nantua Filet de colin mariné à la provençale Purée Semoule</p> <p>Vache Picon <u>Yaourt sucré</u>  <u>Fruit</u>  Crème dessert chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Terrine de saumon sauce cocktail ☺ Sardines à l'huile</p> <p>Boulettes d'agneau à l'orientale (pc) ☺ Normandin de veau sauce aux oignons Boulghour Pommes vapeur</p> <p><u>Rouy</u> Cantadou Raisin <u>Clafoutis tutti frutti</u> ☺</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p><u>Salade verte, croûtons et emmental</u></p> <p><u>Nuggets de maïs</u></p> <p><u>Haricots verts</u></p> <p><u>Banane</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Quiche lorraine* Salade surprise ☺</p> <p>Sauté de dinde à la moutarde Steak haché de bœuf sauce au fromage  Epinards à la crème Beignets de brocolis</p> <p><u>Bûche du Pilat</u> Petit suisse aux fruits <u>Fruit</u>  Compote de pommes</p>	<p><u>Salade surprise</u> : pâtes, tomates, maïs, 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>En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité


LA SEMAINE DU GOÛT

DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020



« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS CENTRES DE LOISIRS Semaine du 19 au 23 octobre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Pizza Pommes de terre au thon</p> <p>Carbonade de bœuf  </p> <p>Rôti de veau aux olives Julienne de légumes Duo de carottes</p> <p><u>Croc'lait</u> Fromage blanc nature <u>Fruit</u> Crème dessert caramel</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p><u>Carottes râpées</u>  vinaigrette</p> <p><u>Lasagnes végétariennes (pc)</u></p> <p><u>Eclair au chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade bretonne Endives aux noix</p> <p>Omelette Crépinette au jus * Ebly au beurre Pommes sautées</p> <p>Vache qui rit <u>Maroilles</u> Fruit <u>Mousse noix de coco</u> </p>	<p>Nems au poulet Salade de perles marines et surimi</p> <p>Nuggets de volaille Sauté de poulet façon thaï Légumes Wok </p> <p>Chou-fleur au fromage</p> <p><u>Yaourt aromatisé</u> Samos <u>Fruit</u> </p> <p>Compote pommes rhubarbe</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Feuilleté hot dog* Œuf dur mayonnaise </p> <p>Filet de colin poêlé au beurre Steak haché de saumon Courgettes à la crème Haricots beurre</p> <p>Fromage blanc sucré <u>Boursin ail et fines herbes</u> Fruit <u>Liégeois chocolat</u></p>	<p><u>Salade bretonne</u> : chou-fleur, tomates, oignons</p> <p><u>Légumes Wok</u> : julienne de légumes, haricots verts, brocolis, soja, sésame,</p> <p><u>Carbonade de bœuf</u> : oignons, carottes, thym, laurier, cassonade.</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>En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

MENUS CENTRES DE LOISIRS Semaine du 26 au 30 octobre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Tomate vinaigrette Potage velouté de légumes</p> <p>Sauté de dinde aux légumes Cachupa*(pc)  Cocos mijotés Gnocchi</p> <p><u>Camembert</u> Yaourt aromatisé Fruit Crème dessert vanille</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p><u>Pizza</u></p> <p><u>Œufs durs et épinards</u>  <u>sauce mornay (pc)</u></p> <p><u>Kiri</u></p> <p><u>Salade de fruits frais</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombres au yaourt Sardines beurre</p> <p>Bouchée à la reine  Tourte jurassienne* Haricots verts Riz</p> <p><u>Brie</u> Chantailou <u>Fruit</u>  Purée de fruits</p>	<p>Salade verte Salade croquante</p> <p>Filet de poulet sauce italienne Galopin de veau à l'estragon Pommes quartiers Semoule</p> <p>Mimolette <u>Tartare ail et fines herbes</u> <u>Fruit</u> Piores au chocolat</p>
VENREDI	« <u>INFORMATIONS</u> »
<p>Salade de risoni à l'arrabiata  Saucisson à l'ail *</p> <p>Lieu frais au beurre citronné (pêche française) Filet de colin gratiné au fromage Gratin de légumes Petits pois</p> <p><u>Cœur des Dames</u> Fromage frais sucré Fruit  <u>Beignet à la framboise</u></p>	<p><u>Salade de risoni à l'arrabiata</u> : pâtes risoni, thon, poivrons, tomates, oignons rouges.</p> <p><u>Cachupa*</u> : saucisse, haricots blancs, maïs, tomates, carottes, courgettes.</p> <p><u>Salade croquante</u> : radis, carottes, cèleri, vinaigrette</p> <p> : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p> : <u>Viande bovine française</u></p> <p> : <u>Produit local</u></p> <p>* : <u>Plat contenant du porc</u></p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

MENUS

Semaine du 02 au 06 novembre 2020

LUNDI	MARDI
<p style="text-align: center;">Menu Vegetarien</p> <p style="text-align: center;"><u>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Croustillant au fromage</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Coquillettes</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Fruit</u></p>	<p style="text-align: center;"><i>Salade de cœurs de palmier</i> <i>Salade de riz</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Tagine de poisson (pc) ☰</i> <i>Filet de colin meunière citronné</i> <i>Ratatouille niçoise ☰</i> <i>Pommes vapeur</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Emmental</i> <i>Fromage frais fruité</i> <i>Fruit LOCAL</i> <i>Crème dessert caramel</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p style="text-align: center;"><i>Salade vendéenne</i> <i>Endives aux poires</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Rôti de bœuf à la lyonnaise VF</i> <i>Steak haché VF</i> <i>Frites</i> <i>Semoule au beurre</i></p> <p style="text-align: center;"><u><i>Cœur des Dames</i></u> <i>Yaourt à boire</i> <i>Fruit</i> <u><i>Tarte au flan ☰</i></u></p>	<p style="text-align: center;"><i>Taboulé ☰</i> <i>Tarte aux trois fromages</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Rôti de dinde à l'estragon</i> <i>Boulettes de bœuf façon kefta</i> <i>Courgettes à la tomate</i> <i>Petits pois</i></p> <p style="text-align: center;"><u><i>Camembert AB</i></u> <i>Petit moulé</i> <u><i>Banane</i></u> <i>Fruits aux sirop</i></p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p style="text-align: center;"><i>Saucisson sec *</i> <i>Accras de poisson</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Paupiette de veau à la provençale</i> <i>Sauté de porc au caramel *</i> <i>Haricots beurre</i> <i>Purée de carottes</i></p> <p style="text-align: center;"><u><i>Fromage blanc nature</i></u> <i>Petit Louis</i> <u><i>Raisin</i></u> <i>Riz au lait</i></p>	<p><u><i>Salade vendéenne</i></u> : chou blanc, emmental, dés de dinde <u><i>Salade de cœurs de palmier</i></u> : cœurs de palmier, pommes de terre, tomates, maïs. <u><i>Tagine de poisson</i></u> : poisson, pommes de terre, carottes, olives, citrons confits <u><i>Salade de riz</i></u> : riz, thon, tomates, olive <u><i>Façon kefta</i></u> : tomates, oignons, huile d'olive, menthe, persil, coriandre.</p> <p>☰ : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p>VF : Viande bovine française</p> <p>LOCAL : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p>En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

MENUS

Semaine du 09 au 13 novembre 2020

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves à l'échalote</i> <i>Potage aux sept légumes</i></p> <p><i>Palette de porc à la diable*</i> <i>Pilon de poulet mariné rôti</i> 🏠  <i>Ebly garni</i> <i>Potatoes</i></p> <p><i><u>Pyrénées</u></i> <i>Yaourt aux fruits mixés</i> <i>Fruit</i> <i><u>Crème dessert chocolat</u></i></p>	<p><i>Pomelos</i> <i>Mortadelle*</i></p> <p><i>Boulettes de bœuf à la tomate</i> <i>Escalope de poulet grillé</i> <i>Penne</i> <i>Duo de carottes</i></p> <p><i><u>Tomme noire</u></i> <i>Yaourt aromatisé</i> <i><u>Fruit</u></i>  <i>Compote de pommes</i></p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Cérémonie du 11 Novembre</p>	 <p><i>Menu Vegetarien</i></p> <p><i><u>Concombre à la crème</u></i> 🏠</p> <p><i><u>Veggy Burger multicéréales</u></i></p> <p><i><u>Gratin dauphinois</u></i> 🏠</p> <p><i><u>Yaourt fermier en seau</u></i>  </p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p><i>Céleri rémoulade</i> 🏠 <i>Œuf dur mayonnaise</i> 🏠</p> <p><i>Filet de colin façon papillote</i> <i>Nuggets de poisson</i> <i>Haricots verts</i> <i>Gratin de chou-fleur</i></p> <p><i><u>Camembert</u></i> <i>Cantadou</i> <i>Fruit</i> <i><u>Galettes pur beurre</u></i></p>	<p><i><u>Veggy Burger</u></i> : carottes, salsifis, oignons, pommes de terre, blé, riz, seigle, orge, persil, ail, basilic.</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>

MENUS

Semaine du 16 au 20 novembre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Potage velouté de carottes Saucisson à l'ail*</p> <p>Escalope de poulet à la tomate Sauté de dinde à la cocotte ☰ Farfalle Ebly aux champignons</p> <p>Cœur des Dames <u>Fromage frais sucré</u> <u>Fruit</u> LOCAL 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 LOCAL</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de pâtes ☰ Pâté de campagne*</p> <p>Endives au jambon* (pc) ☰ Rôti de dinde Mijoté de légumes Endives caramélisées</p> <p><u>Bleu</u> Chanteneige <u>Fruit</u> Gâteau aux noix et aux pépites de chocolat ☰</p>	<p>Pizza Terrine de légumes sauce ciboulette</p> <p>Rôti de veau aux herbes Boulettes de bœuf à la tomate VF Carottes au jus Gratin d'épinards</p> <p><u>Kiri</u> Petit suisse nature <u>Banane</u> Gâteau de semoule</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomate vinaigrette Salade de légumes à l'italienne</p> <p>Filet de lieu frais à la provençale « pêche française » Poisson poêlé au beurre Semoule Röstis aux légumes</p> <p><u>Coulommiers</u> Yaourt sucré AB Fruit <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>VF : <u>Viande bovine française</u></p> <p>LOCAL : <u>Produit local</u></p> <p>* : <u>Plat contenant du porc</u></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>Radis beurre Betteraves au cumin</p> <p>Sauté de bœuf sauce cornichons  Sauté d'agneau marengo Macaroni Pommes vapeur</p> <p><u>Rondelet au sel de Guérande</u> Petit suisse sucré Fruit <u>Compote biscuitée</u></p>	<p> Menu Végétarien </p> <p><u>Œuf dur mayonnaise</u> </p> <p><u>Bouchées de riz façon thai</u></p> <p><u>Lentilles vertes</u> </p> <p><u>Tarte normande</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pâté en croûte de volaille Sardines à la tomate</p> <p>Boudin blanc à l'orange* Poulet rôti Duo de courgettes et pommes de terre Pommes noisettes</p> <p>Pont l'évêque <u>Yaourt aromatisé</u> <u>Raisin</u> Mousse à la noix de coco </p>	<p>Salade verte Salade croquante</p> <p>Paella* (pc)  Paupiette de dinde à l'estragon Légumes variés Riz</p> <p><u>Mimolette</u> Tartare ail et fines herbes Fruit  <u>Poire au chocolat</u></p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade piémontaise  Tarte au fromage</p> <p>Filet de colin meunière Steak haché de cabillaud à la bordelaise Julienne de légumes Purée de potimarron </p> <p>Fromage ovale <u>Fromage frais aromatisé</u> <u>Banane</u> Flan nappé caramel</p>	<p><u>Salade croquante</u> : radis, carottes, céleri, vinaigrette.</p> <p><u>Légumes variés</u> : haricots plats, courgettes, navets, poivrons, céleri</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>En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Potage tomate Saucisson sec *</p> <p>Blanquette de veau Fricadelle de bœuf aux oignons Riz Poêlée de légumes</p> <p><u>Coulommiers</u> Petit suisse aux fruits Fruit LOCAL Crème dessert vanille</p>	<p>Quiche lorraine* Salade de maïs</p> <p>Saucisse fumée* Rissollette de veau Cocos mijotés ☺ Gratin d'épinards ☺</p> <p><u>St-Bricet</u> Yaourt à boire Fruit AB Panettone</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Macédoine de légumes vinaigrette ☺ Salade verte aux croûtons</p> <p>Cassolette de poissons ☺ Filet de lieu à l'aneth Haricots beurre Boulghour</p> <p><u>Edam</u> Yaourt aux fruits mixés Ananas frais <u>Far breton</u> ☺</p>	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>Menu Végétarien</p> <p><u>Carottes râpées</u> LOCAL ☺</p> <p><u>Couscous végétal (pc)</u> ☺</p> <p><u>Petit suisse sucré</u></p> <p><u>Fruit</u></p> </div>  </div>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Chou blanc à la japonaise ☺ Surimi mayonnaise ☺</p> <p>Feuilleté de poisson beurre blanc Haché de thon aux petits légumes Gratin de poireaux ☺ Haricots plats à la tomate</p> <p>Camembert Yaourt aromatisé <u>Raisin</u> Liégeois au chocolat</p>	<p><u>Salade de maïs</u> : maïs, tomates, thon, échalotes, basilic</p> <p><u>Chou blanc à la japonaise</u> : choux 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> : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

MENUS

Semaine du 07 au 11 décembre 2020

LUNDI	MARDI
<p>Tomates vinaigrette Pamplemousse</p> <p>Poulet rôti mariné   Chipolatas aux herbes* Coquillettes Flageolets et carottes </p> <p><u>Buchette</u> Tartare nature Fruit <u>Compote de pommes</u></p>	<p>Salade baltique  Salade fleurette mimosa </p> <p>Filet de colin façon papillote  Fish and chips sauce tartare  (pc) Ebly Frites</p> <p><u>Fromage frais aromatisé</u>  Petit moulé <u>Raisin</u> Crème dessert praliné</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de montagne Marbré au saumon sauce safranée </p> <p>Rôti de veau aux herbes Sauté d'agneau aux fruits secs  Semoule Petits pois-carottes</p> <p><u>Cheddar</u> Yaourt nature Fruit  <u>Mousse au chocolat</u> </p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Œuf dur mayonnaise  Curry de lentilles (pc)  Fromage blanc sucré Fruit</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tarte tomate chèvre Salami *</p> <p>Grignotine de porc à la moutarde* Paupiette de lapin aux olives Jardinière de légumes Haricots verts</p> <p>Carré de l'Est <u>Yaourt nature</u>  Fruit  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>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

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>Concombre bulgare ☰ Velouté de potiron</p> <p>Steak haché sauce au fromage VF Boulettes d'agneau à l'indienne Macaroni au beurre Pommes de terre en quartiers</p> <p>Pont l'évêque Petit suisse AB Fruit <u>Banane sauce chocolat</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Sardine à l'huile Pomelos en quartiers</p> <p>Gratin d'aubergines façon moussaka (pe) ☰ Escalope de volaille aux champignons Riz Gratin d'aubergines ☰</p> <p><u>Saint-Nectaire</u> Vache qui rit Fruit <u>Compote de pommes poires</u></p>	<p></p> <p>Repas de Noël</p> <p></p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tarte au fromage Cèleri rémoulade ☰</p> <p>Pépites de colin aux trois céréales Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive Epinards à la crème Chou-fleur et brocolis</p> <p><u>Pointe de brie</u> Chanteneige Fruit <u>Palet Breton</u></p>	<p><u>Salade domino</u> : pommes de terre, carottes, petits pois, maïs, mayonnaise</p> <p>☰ : <u>Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</u></p> <p>VF : Viande bovine française</p> <p>LOCAL : 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>Saucisson sec*</i> <i>Feuilleté au fromage</i></p> <p><i>Sauté de veau à l'ancienne</i> ☺ <i>Cordon bleu</i> <i>Courgettes et pommes de terre</i> ☺ <i>Carottes au jus</i></p> <p><i>Boursin nature</i> <i>Tomme blanche</i> <i>Compote de pommes</i> <i>Crème dessert chocolat</i></p>	<p><i>Riz niçois</i> ☺ <i>Potage</i></p> <p><i>Potée auvergnate* (pc)</i> ☺ <i>Paupiette de dinde au jus</i> <i>Gratin de poireaux</i> ☺ <i>Légumes de potée</i> ☺</p> <p><i>Cœur des Dames</i> <i>Kiri</i> <i>Fruit</i> <i>Riz au lait</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>Menu Végétarien</p> <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> </div>  </div>	<p><i>Salade arlequin</i> <i>Salade alsacienne*</i></p> <p><i>Galopin de veau aux herbes</i> <i>Sauté de bœuf aux olives</i> 🇫🇷 <i>Poêlée de légumes forestière</i> <i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Rondelé nature</i> <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Fruit</i> <i>Ananas au sirop</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
	<p><i>Salade arlequin</i> : pâtes, tomates, jambon de dinde, maïs, olives noires. <i>Salade alsacienne</i> : pomme de terre, chou blanc, oignon, cervelas, persil. <i>Tortilla</i> : Œufs, pommes de terre, oignons, fromage <i>Potée auvergnate</i> : saucisse, échine, carottes, navets, pommes de terre, chou vert. <i>Riz niçois</i> : riz, thon, poivrons, olives</p> <p>☺ : Plat fait maison / l'ensemble des vinaigrettes et mayonnaises sont faites maison.</p> <p>🇫🇷 : Viande bovine française</p> <p>LOCAL : Produit local</p> <p>* : Plat contenant du porc</p> <p>En souligné : Les préconisations conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »

MENUS CENTRES DE LOISIRS

Semaine du 28 décembre 2020 au 1er janvier 2021

LUNDI	MARDI
<p>Radis beurre Mortadelle de volaille</p> <p>Rôti de porc au thym * Poulet rôti Chou-fleur au beurre Beignets de salsifis</p> <p><u>Emmental</u> Yaourt aux fruits mixés <u>Fruit</u> Liégeois vanille</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>Betteraves vinaigrette Crêpe au fromage</p> <p>Sauté de dinde chasseur Aiguillettes de poulet sauce forestière Purée  Mijoté de légumes</p> <p><u>Yaourt sucré</u> Samos <u>Banane</u> 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>