



## Menus du 4 au 8 novembre 2019



### Menu végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Céleri rémoulade	Œuf dur sur nid de salade		
Omelette	<b>Boulettes de veau sauce hongroise</b> (Oignons, ail, champignons, paprika, crème, tomates)		Steak haché de bœuf et jus	Aiguillettes de colin panées
Carottes vichy Blé	Semoule Petits pois	Tortellini ricotta épinards 	Piperade Pommes vapeur	Riz pilaf Epinards à la béchamel
Mimolette Emmental	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Fromage frais nature Fromage frais aux fruits	Carré de l'est Brie	Fromage fondu au camembert Pavé 1/2 sel
Fruits			Roulé au chocolat Roulé abricots	Fruits 

Produit BIO

Cuisiné par le chef

Plat végétarien

Menu des maternelles



# Menus du 11 au 15 novembre 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE		<b>BIO</b> Salade verte et maïs  Salade fantaisie (frisée, chou chinois et chicorée rouge)		Crêpe au fromage
	 Axa de bœuf (viande de bœuf hachée, poivrons et tomate)	 Sauté de bœuf sauce aux oignons	 Poulet rôti sauce USA (Echalote, estragon, sauce tomates, crème)	Haché de thon sauce cubaine
	Ratatouille <b>BIO</b> Riz pilaf	Brocolis <b>BIO</b> Boullgour <b>BIO</b>	Pommes campagnardes Blettes au gratin	Julienne de légumes <b>BIO</b> Coquillettes
	Edam Tomme noire	<b>BIO</b> Yaourt nature et sucre <b>BIO</b> Yaourt aromatisé	Camembert Coulommiers	
	<b>BIO</b> <b>BIO</b> Fruits		<b>BIO</b> <b>BIO</b> Fruits	Gélifié chocolat Gélifié vanille

Produit **BIO** **BIO**

Cuisiné par le chef



Plat végétarien



Menu des maternelles



# Menus du 18 au 22 novembre 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu végétarien JEUDI	VENDREDI
Duo de carottes		Mâche et betteraves	Bouillon de volaille alphabet	
 Sauté de bœuf bourguignon	 Pavé de merlu sauce diablotin (tomate, ail, estragon, huile d'olive et vinaigre balsamique)	Merguez au jus	   Coquillettes aux légumes braisés et fromage râpé	Carré de porc aux olives
Blé  Navets aux parfums du jardin	Courgettes aux herbes Riz aux petits légumes 	 Purée de céleri et pommes de terre		Semoule  Ratatouille
Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Cotentin Pavé 1/2 sel			 Camembert  Carré de l'est
	 Fruits 	Mousse au chocolat au lait Ile flottante	Beignet au chocolat	 Fruits 

Produit BIO 

Cuisiné par le chef 

Plat végétarien 

Menu des maternelles



# Menus du 25 au 29 novembre 2019



Menu végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri à la rémoulade Endives et pommes	Potage de légumes			Betteraves vinaigrette
Croq veggie fromage 	  Macaronis à la carbonara	Boulettes de bœuf sauce miron-ton	 Filet de hoki sauce blanquette	 Escalope de poulet champignons
Epinards à la béchamel Pommes vapeur		Semoule Poêlée de légumes	Carottes vichy Riz	Pommes campagnardes Haricots verts
 	Fromage blanc et sucre Fromage blanc et miel	Tomme noire Mimolette	Montboissier Emmental	
Flan au chocolat Flan nappé caramel		Fruits	Fruits	Moelleux d'automne et crème anglaise Cake aux poires

Produit BIO

Cuisiné par le chef

Plat végétarien

Menu des maternelles



# Menus du 2 au 8 décembre 2019



Menu végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage de légumes	Potage vert près (haricots verts, oignons, crème)	Tarte au fromage	
Sauté de bœuf sauce lyonnaise	Colin huile parfumée au curry	Emincé de poulet sauce poulette	Riz à la mexicaine (tomates, oignons, cumin, paprika, petit pois, ail)	Merguez sauce orientale
Jardinière de légumes	Pommes vapeur	Gratin de piperade (piperade et macaroni)		Semoule
Blé	Brocolis			Légumes couscous
Tomme noire Edam	Fromage frais aux fruits Fromage frais sucré			Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé
Fruits		Crème dessert vanille	Fruits	Crêpe sucrée vanille

Produit BIO

Cuisiné par le chef

Plat végétarien

Menu des maternelles



# Menus du 9 au 13 décembre 2019



## Menu végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées				Potage paysan
Boulettes de veau sauce tomate	Hoki pané et citron	Sauté de poulet sauce dijonnaise	Gratin campagnard (lentilles) 	Boulettes de bœuf et jus
Coquillettes Blettes à la milanaise	Ratatouille Riz créole	Jardinière de légumes Blé		Haricots verts Pommes rissolées
Fromage blanc sauce fraise Fromage blanc et sucre	Camembert Brie	Fraidou Petit louis	Montboissier Edam	
	Fruits 	Tarte abricotine Tarte normande	Fruits 	Stracciatella copeaux de chocolat Fromage blanc, compote de pêche

Produit BIO

Cuisiné par le chef

Plat végétarien

Menu des maternelles



# Menus du 16 au 20 décembre 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Salade coleslaw</b>				<b>Potage potiron</b>
<b>Burger de veau au jus</b>	 <b>Sauté de bœuf sauce daube</b>	<b>Saucisse fumée</b>	 <b>Ces recettes sont en cours d'élaboration</b>	 <b>Pavé de merlu sauce hongroise</b> (Oignons, ail, champignon, paprika, crème, tomate)
 <b>Macaronis</b> <b>Brocolis</b>	 <b>Petits pois</b> <b>Bulgour</b>	  <b>Lentilles</b> <b>Pommes de terre vapeur</b>		 <b>Courgettes à la mexicaine</b> (courgette, haricots rouges et maïs) <b>Riz pilaf</b> 
<b>Fromage blanc sauce fraise</b> Fromage blanc nature et sucre	<b>Saint Paulin</b> Tomme noire	<b>Fraidou</b> Cotentin		
	 <b>Fruits</b>	 <b>Fruits</b>		
				

Produit BIO 

Cuisiné par le chef 

Plat végétarien 

Menu des maternelles

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		FERIE		

Produit BIO 

Cuisiné par le chef 

Plat végétarien 

Menu des maternelles



# Menus du 30 décembre 2019 au 3 janvier 2020



## VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		FERIE		

Produit BIO 

Cuisiné par le chef 

Plat végétarien 

Menu des maternelles

