



Menu du 02 au 06 novembre 2020



LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Céleri BIO vinaigrette	Œuf au nid sur salade et mimolette Cœur de palmier, maïs et mimolette		 Potage au potiron et fromage râpé Macédoine mayonnaise
 Emincé de dinde sauce lyonnaise	Burger de veau sauce andalouse	   Pépinette lentilles champignons et curry	Boulettes de bœuf sauce tomate	Aiguillettes de colin panées sauce fromage blanc curry
Carottes et navets  Blé BIO	 Semoule BIO Brunoise de légumes saveur soleil		 Haricots verts BIO Purée de pommes de terre BIO	 Macaronis BIO Epinards à la béchamel BIO
Carré de l'Est BIO Brie BIO	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré		Fromage frais sucré Fromage frais aux fruits	
Fruits de saison BIO		Compote de Pomme BIO Compote de pomme fraise BIO	 Cake au citron Roulé aux abricots	 Fruits de saison BIO

Produit local



Produit BIO



Cuisiné par le chef



Viande racée





Menu du 09 au 13 novembre 2020



LE JOUR DU *Vége*

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


Carottes râpées BIO

Vége
Omelette au fromage

Pommes sautées
Ratatouille

Yaourt nature sucré
Yaourt aromatisé


Axoa de bœuf


Courgettes BIO
Riz BIO

Cotentin
Fondu Président


Fruits de saison BIO

FERIE

Nuggets de dinde

Coquillettes BIO
Blettes persillées

Edam BIO
Gouda BIO


Fruits de saison BIO

Potage vert des prés (haricots verts)

Steak haché de saumon sauce cubaine

Julienne de légumes
Boulgour BIO

Entremet au chocolat
 Entremet vanille

Produit local



Produit BIO



Cuisiné par le chef



Viande racée





Menu du 16 au 20 novembre 2020

LE JOUR DU **Vege**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Duo de carottes Maïs vinaigrette	Potage de légumes BIO et fromage râpé	Potage dubarry	Chou chinois et oignons frits sauce salade mangue	
Sauté de bœuf bourguignon	Brandade de Morue et salade verte BIO	Quenelles BIO sauce béchamel	Boulettes d'agneau sauce curry	Emincé de poulet au caramel
Blé BIO Navets aux parfums du jardin		Brocolis BIO à la béchamel et pommes de terre	Haricots plats à l'ail Tortis	Riz aux lentilles Carottes BIO à la coriandre
Yaourt nature BIO Yaourt aromatisé BIO				Pavé 1/2 sel Cotentin
	Fruits de saison BIO	Mousse au chocolat Ile flottante	Moelleux choco banane Cake miel et orange et crème anglaise	Fruits de saison BIO

Produit local



Produit BIO



Cuisiné par le chef



Viande racée





Menu du 23 au 27 novembre 2020



LE JOUR DU *Végé*

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Céleri rémoulade

Salade Hollandaise vinaigrette
(carotte, chou blanc, scarole et céleri)



Escalope blé panée



Epinards et Pommes de terre à la béchamel

Liégeois vanille

Flan nappé caramel

Potage cultivateur

Coquillettes et bolognaise

Fromage blanc BIO et sucre

Fromage blanc BIO et sauce fraise



Sauté de porc sauce milanaise



Riz créole BIO

Petits pois BIO



Tomme BIO

Carré de l'est BIO



Fruits de saison BIO

Betteraves vinaigrette

Burger bœuf au jus



Carottes vichy BIO

Purée de flageolets



Yaourt aromatisé BIO

Yaourt nature BIO et sucre



Cake aux fromages

Pizza royale



Hoki sauce potiron curcuma



Chou fleur braisé BIO

Blé BIO



Produit local



Produit BIO



Cuisiné par le chef



Viande racée





Menu du 30 novembre au 04 décembre 2020



LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage tomate vermicelle				 Carottes BIO vinaigrette Salade BIO du chef (salade composée, jambon de dinde, emmental, tomate, olive noire)
 Pavé de merlu sauce 4 épices	 Sauté de bœuf sauce mironton	Emincé de poulet sauce poulette	 	Merguez douce sauce orientale
 Gratin piperade (macaroni et piperade)	 Jardinière de légumes BIO Blé BIO	Purée de pommes de terre BIO Emincé de poireaux à la béchamel	Riz haricots rouges petits pois	Semoule BIO Légumes couscous façon tajine
	Tomme noire Edam	Carré frais BIO	Brie BIO Carré de l'Est BIO	
Crêpe chocolat Crêpe sucrée	Fruits de saison	Gélifié caramel	 Fruits de saison BIO	 Milkshake cacao Smoothie mangue vanille

Produit local



Produit BIO



Cuisiné par le chef



Viande racée





Menu du 07 au 11 décembre 2020



LE JOUR DU **Vege**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles		Macédoine de légumes	Potage cultivateur et fromage râpé	Salade asiatique (chou chinois, oignons frits, vinaigrette à la sauce soja) Salade farandole et dès d'emmental
Sauté de bœuf au jus	Colin pané et citron	Carré de porc sauce dijonnaise	Semoule BIO façon couscous	Cordon bleu
Coquillettes BIO Blettes à la milanaise	Ratatouille Riz BIO pilaf	Brunoise de légumes Polenta		Haricots verts BIO Pommes rissolées
Fromage blanc aux fruits Fromage blanc sucré	Carré de l'est BIO Brie BIO	Yaourt nature BIO sucré Yaourt aromatisé BIO		
	Fruits de saison BIO		Fruits de saison BIO	Roulé au chocolat Roulé aux myrtilles

Produit local



Produit BIO



Cuisiné par le chef



Viande racée





Menu du 14 au 18 décembre 2020

LE JOUR DU  Vége

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw BIO (chou blanc, carottes) Céleri à la rémoulade	Friand au fromage Crêpe jambon fromage			Salade du chef BIO (salade composée, dinde, emmental, tomate, olive)
Pavé de merlu sauce safran	Nuggets de dinde et ketchup	  Pépinettes à la basque		Boulettes de veau au jus
 Purée de pommes de terre BIO  Brocolis braisés BIO	 Petits pois BIO  Semoule aux petits légumes BIO			Courgettes BIO  Riz BIO
 Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre BIO		Yaourt nature BIO sucré  Yaourt aromatisé BIO		
	 Fruits de saison BIO	Barre bretonne		Mousse au chocolat Ile flottante

Produit local



Produit BIO



Cuisiné par le chef



Viande racée





Menu du 21 au 25 décembre 2020

LE JOUR DU *Végé*
LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FERIE

Produit local



Produit BIO



Cuisiné par le chef



Viande racée





Menu du 28 décembre 2020 au 1er janvier 2021

LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				FERIE

Produit local



Produit BIO



Cuisiné par le chef



Viande racée



