

Menus de la Semaine du 02 au 06 Novembre 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées vinaigrette Pomelos et sucre</p> <p>Emincé de dinde kebab</p> <p>Frites</p> <p>Petit fromage blanc au lait entier Petit filou</p> <p>Fruit de saison au choix</p> 	<p>Pâté de campagne Piémontaise</p> <p>Chili sin carne (Riz, haricot rouge, légumes ratatouille, maïs, œufs, oignons, épices)</p>  <p>Gouda Montcadi croûte noire</p> <p>Compote de pomme banane Compote de poires Allégées en sucre</p>	<p>Le Vendée Globe</p>  <p>Salade vendéenne Tartinade de haricots blancs</p> <p>Cotriade (saumon, dés de poisson, moules, poireaux, pdt, carottes)</p> <p>Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé</p> <p>Salade d'ananas et épices Gâteau Vendéen</p>    	<p>Bâtonnets de surimi Rillettes de saumon ciboulette</p> <p>Sauté de porc sauce champignons</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Brie Coulommiers</p> <p>Fruit de saison au choix</p>  	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 09 au 13 Novembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	États-unis			
 Céleri rémoulade Macédoine de légumes Saucisse de Strasbourg Coquillettes Yaourt aromatisé Camembert Fruit de saison au choix	 Coleslaw (carottes, chou blanc) BIO Salade américaine Aiguillette de poulet rôtie sauce barbecue Frites Fromage blanc Brownies Fromage blanc Oreo	 Recette végétarienne Cette semaine je découvre LE POTS CHICHE cuisiné en salade surtée-salée	 Salade de pâtes au surimi Salade de pois chiche vinaigrette à la mangue Bœuf mode Poêlée de légumes Saint Nectaire AOP Et pain de campagne Mimolette Mousse au chocolat Mousse au chocolat au lait	Soupe de Tomates Vermicelles Saucisson à l'ail Poisson Meunière au beurre Nantais Riz et Epinards branches à la béchamel Fromage blanc sucré Yaourt nature et sucre Fruit de saison au choix

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



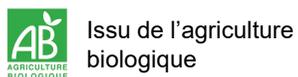
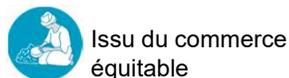
Menus de la Semaine du 16 au 20 Novembre 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou blanc et raisins secs vinaigrette au miel de St Aignan de Grand Lieu </p> <p>Carottes râpées à l'orange </p> <p>Nuggets de Poulet, ketchup</p> <p>Petits pois</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Italie </p> <p>Tomates mozzarella aux basilic</p> <p>Tartine au jambon cru </p> <p>Pates à la Romaine</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Tiramisu spéculos </p>		<p>Céleri rémoulade</p> <p>Chou rouge vinaigrette</p> <p>Rougail saucisse </p> <p>Riz créole</p> <p>Cantafrais</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Flan pâtissier</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p>Normande </p> <p></p>	<p>Pâté de volaille et cornichons </p> <p>Pâté de campagne et cornichons </p> <p>Fricassée de thon sauce armoricaine</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Petit fromage blanc au lait entier</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison au choix </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 23 au 27 Novembre 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	TUNISIE			
Carottes râpées vinaigrette Céleri rémoulade	 <div style="background-color: red; color: white; padding: 10px; transform: rotate(-5deg);"> <p>Salade Tunisienne Chorba Tunisienne</p> <p>Couscous Poulet</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes Yaourt Nature sucré</p> <p>Soupe de pêches cannelle</p> <p>Salade d'orange</p> </div>	        	Terrine de campagne Saucisson à l'ail, cornichons 	Crêpe jambon fromage Soupe de légumes et croûtons 
Burger de veau au jus		Couscous Poulet  	Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette 	Filet de hoki sauce ciboulette
Pomme de terre rissolée		Petit moulé ail et fines herbes Yaourt Nature sucré	Fromage blanc au sucre Petit filou  	Riz, petits légumes
Tomme grise Edam		Soupe de pêches cannelle	Beignet aux pomme Beignet framboises	Yaourt aromatisé Carré
Fruit de saison au choix		Salade d'orange 		Fruit de saison au choix

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 30 Novembre au 04 Décembre 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Inde 			
Salade d'agrumes  Macédoine mayonnaise	Salade indienne Crème de lentilles au curry Poulet Tandoori   Riz Fromage blanc, sirop d'orange  Gâteau fruits secs, crème anglaise pistache		Potage de légumes Crème de champignons	Salade de pomme de terre aux lardons Friand au fromage
Boulettes de mouton à la catalane 			Burger Maison  Pomme de terre quartier 	Filet de colin Julienne de légumes
Semoule et poêlée de légumes			Brie Bûche de lait de mélange	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre
Yaourt nature sucré Fromy			Moelleux chocolat betteraves  	Fruit de saison au choix
Fruit de saison au choix				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 07 au 11 décembre 2020



Découvrir pour mieux gra



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé Betteraves vinaigrette au miel de St Aignan de Grand Lieu</p> <p>Haché de poulet sauce aigre douce</p> <p>Fondue de légumes</p> <p>Bleu Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Potage de légumes (carottes, poireaux, pommes de terre, navets) Coleslaw</p> <p>Parmentier de Bœuf Salade verte</p> <p>Yaourt nature et sucre Fromage blanc sucre</p> <p>Compote de pomme/poire Compote de pomme</p>	<p>ALSACE</p> <p>Salade alsacienne Flammekueche</p> <p>Choucroute (Echine de porc demi sel au jus)</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Tarte aux pommes Alsacienne Ile flottante</p>	<p>Potage de légumes Quinoa, carottes et mimolette</p> <p>Croustillant de poisson</p> <p>Purée de patate douce</p> <p>Petit filou Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 14 au 18 décembre 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Saucisson à l'ail et cornichons Mortadelle</p> <p> Gratin de pâtes au butternut et comté </p> <p>Fromage blanc sucré Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Potage de légumes Salade de riz au thon</p> <p>Cordon bleu </p> <p>Haricots verts</p> <p>Gouda Tomme grise</p> <p>Lacté saveur chocolat Lacté saveur vanille</p>	<p></p> <p></p>	<p>Repas de Noël</p> <p><i>Mousson de canard Tartinade de Potiron au fromage frais et pain polaire</i></p> <p><i>Sauté de pintade sauce Butternut et champignon</i></p> <p><i>Pomme de terre Smile Haricots verts aux marrons</i></p> <p><i>P tits Louis Rondelé aux noix</i></p> <p><i>Bonnet au chocolat Clémentines Chocolat Offert</i></p>	<p> Betteraves Duo de choux vinaigrette</p> <p>Merlu portion filets sauce créole</p> <p>Riz créole</p> <p>Yaourt nature sucré Yaourt nature et sucre</p> <p>Compote qui croque (compote de pomme et céréales soufflés au chocolat) Compote de pomme Allégées en sucre</p>

serve de disponibilité des produits

