



Semaine du 25 au 29 octobre 2021 – Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi Menu végétarien	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre Cœur de palmier et mais	Hors d'œuvre Galantine de volaille	Hors d'œuvre  Carottes râpées vinaigrette	Hors d'œuvre Salade iceberg et croûtons	Hors d'œuvre Macédoine vinaigrette
Plat protidique Quenelle de brochet sauce nantua	Plat protidique Filet de poisson meunière et citron 	Plat protidique  Gratin épinards, pommes de terre et chèvre	 Plat protidique Sauté de bœuf sauce brune	Plat protidique  Sauté de porc sauce portugaise S/P: Sauté de dind  Ice portugaise
Garniture Jardinière de légumes	Garniture Chou-fleur béchamel	Garniture  Salade verte	Garniture  Purée de crécy	Garniture Poêlées de haricots verts et champignons
Fromage Rondelé ail et fines herbes	Fromage  Emmental	Fromage Coulommiers	Fromage Fraidou	Fromage Petit filou
Dessert  Fruit de saison	Dessert Compote de pomme ananas	Dessert Cocktail de fruits	Dessert Donuts	Dessert  Fruit de saison
Gôûter Sablés Lait nature Compote de poires	Pain Fromage à tartiner Fruit de saison	Pain au chocolat Lait nature Compote de poires	Pain et miel Yaourt nature Fruit de saison	Muffin lait nature Compote de fruits

Nos menus intègrent 50% d'alimentation durable : 30 % de produits labels et 20% de produits bio

Le pain est issu de l'Agriculture Biologique et fabriqué par un artisan boulanger



Semaine du 01 au 05 Novembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Apéritif : sirop de grenadine	Vendredi
Férib	Hors d'œuvre Coupelle de volaille	Hors d'œuvre Rillettes de thon	Hors d'œuvre  Tomates vinaigrette	Hors d'œuvre Salade verte
	Plat protidique  Cannellonis	Plat protidique  Sauté de veau à l'estragon	Plat protidique  Steak haché de bœuf ketchup	Plat protidique  Pavé de colin sauce oseille
	Garniture (plat complet)	Garniture  Boulgour	Garniture Pommes de terre rissolées	Garniture  Haricots verts
	Fromage Petit cotentin	Fromage Fromage blanc nature	Fromage Buche de chevre	Fromage Yaourt aromatisé
	Dessert Compote de pomme allégée en sucre	Dessert Fruit de saison 	Dessert Mousse au chocolat noir	Dessert Beignet aux pommes
Gôter	Pain Fromage à tartiner Fruit de saison	Pain au lait Lait chocolaté Compote de pêches	Chausson au pommes Yaourt nature Jus de fruit	Biscuit Lait nature Fruit de saison



Semaine du 20 au 24 décembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre  Chou rouge vinaigrette	Hors d'œuvre Potage du Barry	Hors d'œuvre Pomelos et sucre Mater: Segments de Pomelos	Hors d'œuvre Coleslaw	Hors d'œuvre Salade piémontaise
Plat protidique Brandade de poisson	 Plat protidique  Rôti de bœuf froid ketchup	Plat protidique Aiguillettes de Poulet sauce crème	Plat protidique  Sauté de dinde sauce arrabiata	Plat protidique Dés de saumon sauce citron
Garniture (Plat complet) Fromage Petit cotentin	Garniture Purée de patate douce Fromage Camembert	Garniture  Lentilles du pays d'Oth Fromage Yaourt nature de la ferme de Sigy	Garniture Macaronis  Fromage Fromage frais sucré	Garniture Haricots beurre persillés Fromage Bleu et beurre 
Dessert Compote de poires	 Dessert Fruit de saison au choix	Dessert Riz au lait 	Dessert Tarte Normande	Dessert  Fruit de saison au choix
Gôûter Spéculoos Lait nature Jus de fruit	Pain Fromage à tartiner Compote de pomme banane	Pain au lait Fromage blanc nature Jus de raisin	Cake aux fruits Yaourt nature Fruit de saison	Pain + confiture Lait nature Compote de fruits

Nos menus intègrent 50% d'alimentation durable : 30 % de produits labels et 20% de produits bio

Le pain est issu de l'Agriculture Biologique et fabriqué par un artisan boulanger



Semaine du 27 au 31 décembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi Menu végétarien	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre Cœur de palmier et mais	Hors d'œuvre Salade pates	Hors d'œuvre  Carottes râpées vinaigrette	Hors d'œuvre Salade iceberg et croûtons	Hors d'œuvre Macédoine mayonnaise
Plat protidique Filet de merlu sauce créole	Plat protidique Filet de poisson meunière et citron 	Plat protidique Omelette au fromage	 Plat protidique Sauté de bœuf sauce brune	Plat protidique Cheese Burger 
Garniture Semoule bio 	Garniture Chou-fleur béchamel	Garniture  Gratin de Brocolis	Garniture Purée de crécy 	Garniture Frites
Fromage Rondelé ail et fines herbes	Fromage Emmental	Fromage Coulommiers	Fromage Fraidou	Fromage Petit filou
Dessert  Fruit de saison au choix	Dessert Compote de pomme ananas	Dessert Cocktail de fruits	Dessert Donuts	Dessert  Fruit de saison au choix
Gôûter Sablés Lait nature Compote de poires	Pain Fromage à tartiner Fruit de saison	Pain au chocolat Lait nature Compote de poires	Pain et miel Yaourt nature Fruit de saison	Muffin lait nature Compote de fruits

Nos menus intègrent 50% d'alimentation durable : 30 % de produits labels et 20% de produits bio

Le pain est issu de l'Agriculture Biologique et fabriqué par un artisan boulanger