

Voyage en Afrique

lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	mercredi 06 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
Taboulé à la semoule bio	Carottes râpées bio vinaigrette	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Salade de lentilles bio et lardons	Salade verte aux croûtons et vinaigrette
Roti de boeuf bio et ketchup	Tartiflette végétarienne au fromage à raclette	Beignets de poisson	Roti de porc label rouge	Emincé de cuisse de poulet sauce Yassa
Petits pois CE2 au jus	Sablé de Retz	Epinards CE2 à la béchamel	Haricots verts CE2 persillés	Riz à la sénégalaise
Buche de chèvre local cendré de la fromagerie Jacquin	Purée de pommes HVE	Carré de Ligueuil	Tomme grise	Verre de lait bio
Poire HVE		Banane Bio	Yaourt aromatisé	Gâteau à la banane

lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
Férié	Betteraves bio vinaigrette	Potage de légumes	Carottes bio râpées vinaigrette	Salade batavia et vinaigrette
	Filet de colin MSC sauce nantua	Sauté de dinde aux épices du soleil	Nuggets de blé	Lasagnes à la bolognaise
	Purée de pommes de terre	Flageolets	Chou fleur à la béchamel	au boeuf bio maison
	Brie	Camembert bio	Edam	Yaourt nature sucré
	Pomme HVE locale	Liégeois au chocolat	Flan nappé caramel	Banane bio

lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
Céleri bio rémoulade	Macédoine CE2 vinaigrette au fromage blanc et curry	Salade Batavia et vinaigrette	Pâté de campagne et cornichons	Salade de pâtes locales Marco Polo
Roti de porc Label Rouge	Omelette	Hachis	Poisson pané MSC et citron	Boulettes au boeuf sauce aux épices mexicaines
Petits pois CE2 au jus	Pommes noisettes	Parmentier	Epinards hachés CE2 à la crème	Haricots verts CE2 persillés
Camembert bio	Emmental bio	Petit cotentin	Fromage blanc sucré	Vache qui rit bio
Semoule au lait	Pomme HVE	Smoothie gourmand aux fruits	Poire locale	Flan cuisiné par nos chefs

lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
Iceberg locale et vinaigrette	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Céleri local rémoulade	Oeuf dur label MEA mayonnaise	Potage potiron
Brandade	Roti de boeuf bio et ketchup	Blanquette de dinde locale certifiée	Colombo de pois chiches	Sauté de porc label BBC sauce au thym
de colin MSC	Carottes CE2 persillées	Printanière de légumes CE2	Riz créole	Chou fleur CE2 persillé
Gouda bio	Suisse sucré	Brie	Buche de chèvre local cendré de la fromagerie Jacquin	Chanteneige
Yaourt aromatisé	Clémentine label global gap	Riz au lait maison	Purée de pommes HVE	Banane bio

tier butternut egrene vege de pois

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit local Produit bio Produit labellisé

lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	mercredi 04 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
Salade de pommes de terre bio à l'échalote	Betteraves locales bio vinaigrette	Salade Iceberg locale vinaigrette	Potage de légumes	Carottes bio locales râpées vinaigrette
Sauté de dinde BBC sauce curry	Colin MSC sauce homardine	Steak haché au boeuf sauce tomate	Cordon bleu	Chili
Haricots verts CE2 persillés	Coquillettes bio au beurre	Purée de pommes de terre	Epinards hachés CE2 à la béchamel	sin carne
Petit cotentin nature	Camembert	Carré de Ligueuil	Mimolette	Crème anglaise locale
Crème dessert vanille	Ananas au sirop	Poire locale	Clémentine Global Gap	Gâteau aux pépites de chocolat

lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
Céleri bio rémoulade	Saucisson à l'ail	Potage de légumes bio	Crêpe au fromage	Salade verte au maïs
Poisson pané MSC et citron	Paupiette à la dinde sauce crème	Haut de cuisse de poulet	Curry de patate douce	Rôti de porc label Rouge sauce dijonnaise
Purée de chou fleur	Bâtonnets de carottes CE2 au beurre	Légumes couscous	Semoule bio	Printanière de légumes CE2
Brie	Pont l'évêque AOP	Saint Paulin	Yaourt nature sucré	Vache qui rit bio
Mousse au chocolat	Kiwi	Orange Global Gap	Clémentines	Milkshake

Repas de Noël

lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
Chou blanc local vinaigrette et croûtons	Potage potimarron	Macédoine CE2 mayonnaise	Salade verte locale vinaigrette	Charcuterie de Noël
Nuggets de volaille	Tarte aux légumes	Saucisse de Francfort	Brandade	Emincé de poulet sauce de Noël
Tortis bio au beurre	Salade batavia et vinaigrette	Lentilles locales bio au jus	de colin MSC et saumon MSC	Pommes pins
Petit trôe de la laiterie de Montoire (local)	Chanteneige	Emmental bio	Tomme grise	Clémentine Global Gap
Compote de pommes bio	Yaourt aromatisé	Orange Global Gap	Kiwi	Bûche de Noël

lundi 23 décembre	mardi 24 décembre	mercredi 25 décembre	jeudi 26 décembre	vendredi 27 décembre
Segment de pomelos	Salade batavia au maïs et vinaigrette	Férié	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Betterave bio vinaigrette
Cordon bleu	Tortis bio		Tarte au fromage	Poisson pané MSC et son citron
Chou fleur persillé	sauce bolognaise au boeuf		Salade batavia et vinaigrette	Purée de pommes de terre
Vache picon	Petit moulé ail et fines herbes		Fromage blanc sucré	Fromage
Yaourt aromatisé bio	Tarte au chocolat		Pomme HVE	Clémentine label global gap

lundi 30 décembre	mardi 31 décembre	mercredi 01 janvier	jeudi 02 janvier	vendredi 03 janvier
Potage potiron	Médaille de surimi mayonnaise	Férié	Salade batavia et vinaigrette	Carottes bio râpées vinaigrette
Boulettes végétariennes sauce orientale	Roti de dinde sauce forestière		Beignets de calamar	Saucisse fumée
Semoule bio	Pommes Duchesse		Ratatouille	Coquillettes bio
Chanteneige	Petit cotentin		Buchette de lait mélangé	Emmental râpé bio
Poire HVE	Eclair au chocolat		Mousse au chocolat	Clémentines label Global Gap