



345-Menu Scolaire 5 jours - Du 02 novembre au 06 novembre 2020 - Retour des commandes souhaité au 09/10/20

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Betteraves vinaigrette P Demi pomelos sucré Saucisson à l'ail beurre*	Œuf poireaux jambon* Chou blanc à l'emmental (végétarien) P Rillettes cornichon*	Salade basque* Tomate vinaigrette Salami beurre*	Carottes râpées aux pignons de pin Velouté de potiron P Pâté en croûte cornichon*	MENU LE VENDEE GLOBE Tartare de courgettes au surimi P
Plats	Sauté de boeuf sauce tomate P Filet de poisson mariné huile d'olive et citron vert	Escalope de volaille à la moutarde à l'ancienne Nuggets de maïs (végétarien) P	Aiguillettes de poulet au curry Jambon blanc*	Tagliatelles carbonnara* P Cordon bleu	Pépites de hoki panées P
Accomp.	Frites tradition P Bâtonnets de carottes	Flageolets Haricots verts aux fines herbes (végétarien) P	Purée Gratin de brocolis	Ratatouille	Riz madras P
<i>Consulter nos produits à la carte</i>					
Produits laitiers	Camembert Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Laitage au chocolat P	Kiri P Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Tartare ail et fines herbes Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Petit suisse nature	Gouda P Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Laitage saveur vanille	Emmental en Stick P
Desserts	Orange P Compote de pomme-poire	Clémentines Liégeois saveur vanille caramel P	Banane Beignet à l'abricot	Pomme rouge Brassé à la pulpe de fruits P	Brioche P
	*Contient du porc	Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie	Menu conseillé suivant le GEMRCN.	Produit Bio ou Labellisé	Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais



S46-Menu Scolaire 5 jours - Du 09 novembre au 13 novembre 2020 - Retour des commandes souhaité au 09/10/20

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade parmentière Chou rouge aux lardons* P Fromage de tête vinaigrette*	Ôuche forestière (végétarien) P Concombre à la crème Saucisson sec*	MENU DE L'ARMISTICE	Oeuf dur sauce béarnaise Carottes râpées persillées P Roulade de volaille	Céleri rémoulade Velouté de légumes P Rillettes cornichon*
Plats	Boeuf braisé sauce aigre douce P Boulettes d'agneau sauce basquaise	Cervelas Obernois* Parmentier (végétarien) P		Lasagnes bolognaise P Croq de porc pané au fromage*	Filet de colin meunière P Sauté de porc à la niçoise*
Accomp.	Semoule P Haricots beurre persillés	Jeunes carottes		Petits pois à l'étuvée	Riz P Chou-fleur vapeur
<i>Consulter nos produits à la carte</i>					
Produits laitiers	Emmental P Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Petit suisse nature	Carré Président Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé P		Petit Louis Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Laitage au chocolat P	Camembert P Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé
Desserts	Pomme golden Brassé à la pulpe de fruits P	Kaki P Compote de pomme-framboise		Kiwi P Crème dessert saveur vanille	Clémentines Cake aux noisettes P

*Contient du porc

Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant le GEMRCN.

Produit Bio ou Labellisé

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais



S47-Menu Scolaire 5 jours - Du 16 novembre au 20 novembre 2020 - Retour des commandes souhaité au 09/10/20

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salade piémontaise Betteraves à la fête P Pâté de canard cornichon*	Crêpes au fromage P Concombre à la bulgare Rosette beurre*	Velouté de carottes Duo de choux à l'irlandaise* Saucisson à l'ail beurre*	Taboulé à la libanaise (végétarien) P Tomate mozzarella Cervelas vinaigrette*	Oeuf dur mayonnaise Carottes râpées au maïs Pâté en croûte cornichon* P
Plats	Sauté de veau à la dijonnaise P Tranchettes de volaille à la romaine	Filet de volaille aux champignons Pavé de poisson mariné à la provençale P	Steak haché ketchup Paupiette de lapin aux pruneaux	Chili sin carne (végétarien) P Escalope viennoise	Dos de colin sauce matelote Longe de porc sauce orloff* P
Accomp.	Coudes P Julienne de légumes	Blé aux petits légumes Brocolis à la crème P	Pommes de terre grand-mère Poêlée champêtre	Riz à la mexicaine (végétarien) P Ratatouille	Purée Dubarry P Haricots verts vapeur
<i>Consulter nos produits à la carte</i>					
Produits laitiers	Tomme noire Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Petit suisse sucré P	Mini cabrette P Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Laitage saveur vanille	Coulommiers Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Délice d'emmental Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Petit suisse nature P	Edam P Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Petit suisse aux fruits
Desserts	Clémentines P Crème dessert chocolat	Kiwi Brassé à la pulpe de fruits P	Banane Gâteau basque	Pomme rouge P Compote de pomme-pêche	Orange Chou à la crème P

*Contient du porc

Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant le GEMRCN.

Produit Bio ou Labellisé

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais



548-Menu Scolaire 5 jours - Du 23 novembre au 27 novembre 2020 - Retour des commandes souhaité au 09/10/20

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Macédoine à la russe Chou blanc aux noisettes (végétarien) P Pâté de campagne cornichon*	Fian du pêcheur Carottes râpées vinaigrette P Pâté de foie*	Concombre aux fines herbes Oeuf dur sauce tartare Roulade aux olives*	Salade de pâtes aux pois chiches P Tomate au vinaigre balsamique Rillettes cornichon*	Céleri rémoulade Velouté de poireaux P Saucisson sec*
Plats	Estouffade de porc au caramel* Omelette fraîche (végétarien) P	Sauté de volaille à la mexicaine Dos de colin pané P	Chipolatas* Rôti de dinde sauce poulet	Tartiflette* P Filet de volaille grillé	Dos de colin sauce crevettes Boeuf braisé aux oignons P
Accomp.	Coquillettes Haricots beurre vapeur (végétarien) P	Semoule Chou fleur persillé P	Purée Poêlée primeur	Petits pois	Riz Carottes rondelles
<i>Consulter nos produits à la carte</i>					
Produits laitiers	Saint-Morêt P Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Petit suisse sucré	Tomme blanche P Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Saint-Paulin Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Laitage au chocolat	Petit Louis P Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Vache qui rit P Yaourt nature Yaourt sucré Yaourt aromatisé Laitage saveur vanille
Desserts	Pomme golden Fromage blanc aux fruits P	Orange Compote pomme-fraise P	Kiwi Tarte au citron	Poire P Mousse au chocolat	Clémentines Cake à la vanille P
	<small>*Contient du porc</small>	<small>Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie</small>	<small>Menu conseillé suivant le GEMRCN.</small>	<small>Produit Bio ou Labellisé</small>	<small>Nouvelle recette</small>

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais