







# MENUS FAVIERES



SEMAINE 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Salade des Andes	Macédoine vinaigrette	Concombres à la crème 	Taboulé 
Cordon bleu	Bœuf aux carottes (PC) 	Bouchée à la reine	Omelette	Nuggets de poisson
Haricots verts 		Riz	Gratin dauphinois	Purée de butternut
Croc'lait	Tomme blanche	Chantailou	Yaourt sucré	Munster 
Crème dessert chocolat	Compote de pommes	Clafoutis poires et amandes 	Fruit de saison 	Liégeois vanille
S/V: Poisson pané	S/V: Marmite de poisson	S/V: Feuilleté de poisson beurre blanc		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Bquette	Cake fourré chocolat	Baguette 	Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire à l'abricot	Pâtes à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré 
Lait chocolat 	Fruit	Compote de pommes	Jus de pommes	Pâte de fruits

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

Salade des Andes: Quinoa, concombres, radis, tomates, surimi

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc

# MENUS FAVIERES



SEMAINE 46- DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte	Salade de pâtes	Terrine de légumes sauce ciboulette	Carottes râpées aux agrumes
	Lasagnes végétariennes (pc)	Endives au jambon* (PC)	Cassoulet* (PC)	Filet de lieu frais à la provençale
	Chanteneige	Yaourt aux fruits	Kiri	Tortis
	Compote biscuitée	Gâteau au chocolat	Banane	Yaourt sucré
		S/P: Endives au jambon de dinde S/V: Pané fromager	S/P: Cassoulet au poulet (pc) S/V: Falafel en sauce	Cookies aux pépites de chocolat
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	
Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait	
Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre chocolat	
Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits	



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS

**Salade de pâtes:** Pâtes, tomates, maïs

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENUS FAVIERES



SEMAINE 47- DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail*	Chou rouge aux pommes 	Tarte au fromage
Boulettes d'agneau marengo	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Hachis parmentier (PC) 	Filet de colin meunière
Petits pois carottes	Lentilles vertes	Gratin de poireaux-pommes de terre	Mimolette	Gratin de salsifis
Petit suisse sucré	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Flan nappé caramel	Fromage frais aromatisé
Fruit de saison 		Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger 	Gâteau basque	
S/V: Marmite de poisson		S/P: Roulade de volaille / Poulet rôti S/V: Sardines beurre / Boulettes de sarrasin	S/V: Parmentier de poisson / Poisson en sauce	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette 	Céréales	Baguette	Plumetis chocolat	Briochette au lait aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait	Miel	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange 
Jus de pommes	Fruit	Jus multi fruits 	Compote de pommes	Yaourt aromatisé



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc

# MENUS FAVIERES



SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Oeuf dur mayonnaise </p> <p>Rissollette de veau</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>S/V: Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Quiche lorraine*</p> <p>Fricadelle de bœuf aux oignons </p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce</p>	<p>Salami*</p> <p>Croque-monsieur et salade mixte* (PC)</p> <p>Faisselle</p> <p>Far breton aux poires </p> <p>S/P: Roulade de volaille / Pizza au fromage S/V: Macédoine vinaigrette / Pizza au fromage</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Couscous végétal (PC) </p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Filet de lieu sauce crevettes</p> <p>Riz</p> <p>Camembert</p> <p>Liégeois chocolat</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette 	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit 	Compote de pommes	Fruit 	Jus de pommes	Compote de pommes

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

## INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc

# MENUS FAVIERES



SEMAINE 49 - DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Potage	Salade coleslaw	Terrine au saumon sauce safrané	Samoussa aux légumes	Roulade de volaille
Palette de porc à la diable*	Fish and chips sauce tartare	Boulettes de bœuf aux fruits secs	Omelette au fromage	Paupiette de lapin aux olives
Coquillettes		Petits pois-carottes	Purée de butternut	Jardinière de légumes
Buchette	Fromage frais aromatisé	Saint-Nectaire	Brownies	Yaourt nature
Fruit de saison	Crème dessert praliné	Panacotta coulis de fruits		Mousse au chocolat
S/P: Poulet rôti S/V: Poisson en sauce		S/V: Boulettes de sarrasin		S/V: Taboulé / Poisson aux olives
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Madeleine	Céréales	Gaufre	Baguette	Briochette au lait aux pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Lait	Yaourt à boire vanille	Barre chocolat	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

**Salade coleslaw:** Chou blanc et carottes râpés, mayonnaise

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc

# MENUS FAVIERES



SEMAINE 50 - DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade verte vinaigrette 	Velouté de potiron	Flammekueche*	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette
Lasagnes à la provençale (pc)	Steak haché et ketchup 	Escalope de volaille aux champignons	Aiguillettes de poulet au curry	Pépites de colin aux trois céréales 
Yaourt aromatisé	Purée	Gratin d'aubergines	Ratatouille	Rosti aux légumes
Fruit de saison 	Livarot 	Vache qui rit 	Tartare nature	Yaourt à la vanille
	Compote pommes fraises	Quatre-quarts aux pralines roses 	Crème dessert pistache	Palet breton
	S/V: Falafel en sauce	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce	S/V: Batonnets mozzarella	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette 	Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat 	Fruit	Compote de pommes	Fruit 	Pâte de fruits

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

- S/V: Sans Viande
- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



## MENUS FAVIERES



SEMAINE 51 - DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé  Cordon bleu Courgettes sautées et pdt sautées  Boursin nature  Crème dessert chocolat  S/V: Poisson pané	Tarte au fromage  Œuf dur Epinards à la crème   Banane sauce chocolat  	Carottes râpées  Cheeseburger Frites   Donuts  S/V: Fish burger	<b>REPAS DE NOËL</b> 	Potage  Pavé de colin à la tomate  Tortis  Carré de l'Est  Fruit de saison
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

### INFORMATIONS:

- S/V: Sans Viande                                  S/P: Sans Porc  
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
- \* Plat contenant du porc