

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



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>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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 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	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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	Tarte au fromage	Carottes râpées	<p style="text-align: center;">REPAS DE NOËL</p> 	Potage
Cordon bleu	Œuf dur	Cheeseburger 		Pavé de colin à la tomate 
Courgettes sautées et pdt sautées	Epinards à la crème	Frites		Tortis
Boursin nature	Banane sauce chocolat	Donuts		Carré de l'Est
Crème dessert chocolat		Donuts		Fruit de saison 
S/V: Poisson pané		S/V: Fish burger		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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