





































































|   |  |   | Voyage en Afrique  |
|---|--|---|--|
| lundi 04 novembre   | mardi 05 novembre  | jeudi 07 novembre   | vendredi 08 novembre   |
| <p>Taboulé à la semoule bio </p> <p>Roti de boeuf bio et ketchup </p> <p>Petits pois CE2 au jus</p> <p>Buche de chèvre local cendré de la fromagerie Jacquin </p> <p>Poire HVE </p> | <p>Carottes râpées bio vinaigrette </p> <p>Tartiflette végétarienne au fromage à raclette</p> <p>Sablé de Retz</p> <p>Purée de pommes HVE </p>   | <p>Salade de lentilles bio et lardons </p> <p>Roti de porc label rouge </p> <p>Haricots verts CE2 persillés</p> <p>Tomme grise</p> <p>Yaourt aromatisé</p>  | <p>Salade verte aux croûtons et vinaigrette</p> <p>Emincé de cuisse de poulet sauce Yassa</p> <p>Riz à la sénégalaise</p> <p>Verre de lait bio </p> <p>Gâteau à la banane</p>   |
| lundi 11 novembre   | mardi 12 novembre  | jeudi 14 novembre   | vendredi 15 novembre   |
| <p>Férié</p>  | <p>Betteraves bio vinaigrette </p> <p>Filet de colin MSC sauce nantua </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Brie</p> <p>Pomme HVE locale </p>                                       | <p>Carottes bio râpées vinaigrette </p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Chou fleur à la béchamel</p> <p>Edam</p> <p>Flan nappé caramel</p>  | <p>Salade batavia et vinaigrette</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>au boeuf bio maison </p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Banane bio </p>   |
| lundi 18 novembre   | mardi 19 novembre  | jeudi 21 novembre   | vendredi 22 novembre   |
| <p>Céleri bio rémoulade </p> <p>Roti de porc Label Rouge</p> <p>Petits pois CE2 au jus</p> <p>Camembert bio </p> <p>Semoule au lait</p>   | <p>Macédoine CE2 vinaigrette au fromage blanc et curry</p> <p>Omelette</p> <p>Frites</p> <p>Emmental bio </p> <p>Pomme HVE </p>  | <p>Pâté de campagne et cornichons</p> <p>Poisson pané MSC et citron </p> <p>Epinards hachés CE2 à la béchamel</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Poire locale </p>   | <p>Salade de pâtes locales Marco Polo </p> <p>Boulettes au boeuf sauce aux épices mexicaines</p> <p>Haricots verts CE2 persillés</p> <p>Vache qui rit bio </p> <p>Flan cuisiné par nos chefs</p> |
| lundi 25 novembre   | mardi 26 novembre  | jeudi 28 novembre   | vendredi 29 novembre   |
| <p>Batavia locale et vinaigrette </p> <p>Brandade</p> <p>de colin MSC </p> <p>Gouda bio </p> <p>Yaourt aromatisé</p>   | <p>Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio </p> <p>Roti de boeuf bio et ketchup </p> <p>Carottes CE2 persillées</p> <p>Suisse sucré</p> <p>Clémentine label global gap </p> | <p>Oeuf dur label MEA mayonnaise </p> <p>Colombo de pois chiches</p> <p>Riz créole</p> <p>Buche de chèvre local cendré de la fromagerie Jacquin </p> <p>Purée de pommes HVE </p> | <p>Potage potiron</p> <p>Sauté de porc label BBC sauce au thym </p> <p>Chou fleur CE2 persillé</p> <p>Chanteneige</p> <p>Banane bio </p>   |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



| lundi 02 décembre  | mardi 03 décembre  | jeudi 05 décembre   | vendredi 06 décembre  |
|--|--|---|---|
| Salade de pommes de terre bio à l'échalote    | Betteraves locales bio vinaigrette  | Potage de légumes   | Carottes bio locales râpées vinaigrette    |
| Sauté de dinde BBC sauce curry   | Colin MSC sauce homardine           | Cordon bleu   | Chili   |
| Haricots verts CE2 persillés   | Coquillettes bio au beurre          | Epinards branches CE2 à la béchamel   | sin carne   |
| Petit cotentin nature  | Camembert  | Mimolette   | Crème anglaise locale                      |
| Crème dessert vanille  | Ananas au sirop  | Clémentine Global Gap                            | Gâteau aux pépites de chocolat  |
| lundi 09 décembre  | mardi 10 décembre  | jeudi 12 décembre   | vendredi 13 décembre  |
| Céleri bio rémoulade                          | Saucisson à l'ail  | Crêpe au fromage  | Salade verte au maïs  |
| Poisson pané MSC et citron                    | Paupiette à la dinde sauce crème   | Curry de patate douce   | Rôti de porc label Rouge sauce dijonnaise  |
| Purée de chou fleur  | Bâtonnets de carottes CE2 au beurre  | Semoule bio                                      | Printanière de légumes CE2  |
| Brie   | Pont l'évêque AOP                   | Yaourt nature sucré   | Vache qui rit bio                          |
| Mousse au chocolat   | Kiwi   | Clémentines   | Milkshake   |
| <b>Repas de Noël</b>   |  |   |   |
| lundi 16 décembre  | mardi 17 décembre  | jeudi 19 décembre   | vendredi 20 décembre  |
| Chou blanc local vinaigrette et croutons    | Potage potimarron  | Salade verte locale vinaigrette                | Charcuterie de Noël                       |
| Nuggets de volaille  | Tarte aux légumes  | Brandade  | Emincé de poulet sauce de Noël  |
| Tortis bio au beurre                        | Salade batavia et vinaigrette  | de colin MSC et saumon MSC                     | Pommes pins   |
| Petit trôo de laiterie de Montoire (local)  | Chanteneige  | Tomme grise   | Clémentine Global Gap                    |
| Compote de pommes bio                       | Yaourt aromatisé   | Kiwi  | Bûche de Noël   |
| lundi 23 décembre  | mardi 24 décembre  | jeudi 26 décembre   | vendredi 27 décembre  |
| Segment de pomelos   | Salade batavia au maïs et vinaigrette  | 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  | jeudi 02 janvier  | vendredi 03 janvier   |
| Potage potiron   | Médailon de surimi mayonnaise  | 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             |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit local



Produit bio



Nous vous souhaitons de belles fêtes de fin d'année

