Menus Maternelle et centre de loisirs
du 26 Novembre au 21 Décembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE Du 26 au 30/11	Céleri Vinaigrette Cordon Bleu Pâtes "Spirale" Edam Entremet au Caramel	Potage aux Légumes Omelette aux Pommes de Terre Haricots Vert Ail et Persil Brie (AOP) Fruit de Saison	Trio de Crudités (carotte, céleri, salade verte, orange) Rôti de Porc Sauce Tomato Grill Haricots Blancs à la Sauce Tomate Petit Louis Compote Pomme Poire et Madeleine	Salade Verte à la Vinaigrette du Terroir Bœuf Bourguignon Gratin de Blette Yaourt Nature et Sucre Tarte au Chocolat	Salade californienne (salade verte, tomate, maïs, emmental, vinaigrette) Paupiette de Poisson Blanc Blé Carré de l'Est Fruit de saison
SEMAINE Du 3 au 7/12	Carottes Râpées Penne à la Carbonnara Petit Moulé Fruit de Saison	Concombre Vinaigrette Filet de Hoki à la Crème d'Oseille Pommes Persillées Yaourt à la Vanille Cocktail de Fruit au Sirop et Cigarette Russe	Salade de Chèvre Chaud Fondant de Poulet Farci à la Crème Tagliatelles Batonnet Glacé au Chocolat Clémentine et Chocolat	Salade Hollandaise (Salade, Tomate, Gouda) Sauté d'Agneau au jus Courgettes Saveur du Jardin Saint Paulin Roulé à la Framboise	Potage Parmentier Filet de Colin Meunière et Citron Haricots Verts Cotentin Fruit de Saison

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE Du 10 au 14/12	Salade Croquante aux Poires Steak Haché au Jus Pommes Noisettes Yaourt Nature et Confiture Ile Flottante	Tarte au 3 Fromages Œufs Dur Epinards Béchamel Croute Noire Fruit de Saison	Potage Crécy Filet de Merlu sauce Normande Purée de Brocolis et de Terre Comté (AOP) Fruit de Saison	Salade Lorette (Batavia, Betterave, Persil) Nuggets de Volaille Courgettes à la Mexicaine Yaourt Aromatisé Marbré Maison	Macédoine de Légumes vinaigrette Rôti de Veau aux Epices du Soleil Pennes au Beurre Coulommier Fruit de Saison
SEMAINE Du 17 au 21/12	Potage aux Vermicelles Filet de Lieu à la Provençale Poêlée de Légumes Gouda Fruit de Saison	Salade au Brie et aux Raisins Spaghetti Bolognaise Yaourt aux Fruits Fruit de Saison	Salade du Maraicher Sauté de Bœuf Braisé Chou Fleur Persillé et Riz Camembert Compote de Fruits et Petit Beurre	**REPAS de NOEL** Pâté en Croûte Sauté de Dinde aux Marrons Christmas Star Bûche de Noël au Chocolat Clémentine et Chocolat de Noël	Salade Verte et Maïs Pavé de Colin aux Herbes Coquillettes Saint Nectaire Crème Dessert Vanille

Innovation Culinaire — Agriculture raisonnée — Produits locaux — Label Rouge — Race à viande

Poisson MSC — Produits agriculture biologique — Origine France

Menus Primaire et centre de loisirs et Collège
du 26 Novembre au 7 Décembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE Du 26 au 30/11	Céleri Vinaigrette Courgette Râpée Salade Vinaigrette du Terroir	Potage aux Légumes Betterave Sauce Crémeuse Macédoine de Légumes	Trio de Crudités (carotte, céleri, salade verte, orange)	Salade Verte à la Vinaigrette du Terroir Duo de Chou Endives en Salade	Salade californienne (salade verte, tomate, maïs, emmental, vinaigrette) Radis Echalottes Salade Verte et Croûtons
	Cordon Bleu Pâtes "Spirale" Carottes Saveur du Midi	Omelette aux Pommes de Terre Haricots Vert Ail et Persil	Rôti de Porc Sauce Tomato Grill Haricots Blancs à la Sauce Tomate	Bœuf Bourguignon Gratin de Blette Riz Créole	Paupiette de Poisson Blanc Blé Piperade
	Edam Saint Nectaire Brebis Crème	Brie (AOP) Tomme Blanche Saint Môret	Petit Louis	Yaourt Nature et Sucre Yaourt à la Vanille Petit Suisse Nature Sucre	Carré de l'Est Saint Paulin Vache Qui Rit
	Entremet au Caramel Crème Dessert au Chocolat Flan Nappé au Caramel	Fruit de Saison au Choix	Compote Pomme Poire et Madeleine	Tarte au Chocolat Gâteau Basque Tarte au Pomme	Fruit de saison au Choix
			NOEL au CENTRE de LOISIRS		
SEMAINE Du 3 au 7/12	Carottes Râpées Céleri rémoulade Radis et Beurre	Concombre Vinaigrette Salade de Chou Vinaigrette Salade Verte	Salade de Chèvre Chaud	Salade Hollandaise (Salade, Tomate, Gouda) Carottes Râpées aux Raisins Chou Rouge au Maïs	Potage Parmentier Salade de Pois Chiche Salade Mexicaine (Haricot rouge, oignon, persil, Maïs)
	Penne à la Carbonnara Haricots Beurre Persillés	Filet de Hoki à la Crème d'Oseille Pommes Persillées Gratin de Légumes	Fondant de Poulet Farci à la Crème Tagliatelles	Sauté d'Agneau au jus Courgettes Saveur du Jardin Boulgour	Filet de Colin Meunière et Citron Haricots Verts Semoule
	Petit Moulé Camembert Fraidou	Yaourt à la Vanille Yaourt Nature et Sucre Petit Suisse Nature Sucré	Batonnet Glacé au Chocolat	Saint Paulin Gouda Tomme Noire	Cotentin Rondelé Emmental
	Fruit de Saison au Choix	Cocktail de Fruit au Sirop et Cigarette Russe Poire au Sirop et Cigarette Russe Oreillon de Pêche au Sirop et Cigarette Russe	Clémentine et Chocolat	Roulé à la Framboise Barre Bretonne Moelleux Caramel	Fruit de Saison au Choix

Menus Primaire et centre de loisirs et Collège
du 10 au 21 Décembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE	Salade Croquante aux Poires Salade Verte et Mimolette Salade Chou Chou (choux blanc et rouge, fromage blanc,	Tarte au 3 Fromages Friand au Fromage Crèpe au Fromage	Potage Crécy	Salade Lorette (Batavia, Betterave, Persil) Céleri Rémoulade Salade Verte au Thon	Macédoine de Légumes vinaigrette Betterave et Maïs vinaigrette Chou Fleur Vinaigrette
Du 10 au 14/12	Steak Haché au Jus Pommes Noisettes Carottes au Cumin	Œufs Dur Epinards Béchamel Riz Pilaf	Filet de Merlu sauce Normande Purée de Brocolis et Pomme de Terre	Nuggets de Volaille Courgettes à la Mexicaine (Haricots Rouges, Maïs)	Rôti de Veau aux Epices du Soleil Pennes au Beurre Julienne de Légumes
	Yaourt Nature et Confiture Fromage Blanc et Sucre Yaourt Nature et Sucre	Croute Noire Carré de l'Est Saint Nectaire	Comté (AOP)	Yaourt Aromatisé Fromage Blanc Nature et Sucre Yaourt Nature et Confiture	Coulommier Saint Morêt Tomme Blanche
	Ile Flottante Crème Dessert Chocolat Liégeois Vanille	Fruit de Saison au Choix	Fruit de Saison	Marbré Maison Moelleux Citron Crêpe Chocolat	Fruit de Saison au Choix
				REPAS de NOEL	
SEMAINE	Potage aux Vermicelles Pois chiche au cumin Vinaigrette Salade de Lentilles vinaigrette	Salade au Brie et aux Raisins Salade Verte Emmental e club (salade composée, épaule, emmental, persil, to	Salade du Maraicher	Pâté en Croûte	Salade Verte et Maïs Carotte Râpée et Chou Rouge Radis et Beurre
Du 17 au 21/12	Filet de Lieu à la Provençale Poêlée de Légumes Semoule	Spaghetti Bolognaise Carottes	Sauté de Bœuf Braisé Chou Fleur Persillé Riz Pilaf	Sauté de Dinde aux Marrons Christmas Star Haricots Verts	Pavé de Colin aux Herbes Coquillettes Gratin de Potiron
	Gouda Brebis Crème Tomme Noire	Yaourt aux Fruits Petit Suisse Nature et Sucre Fromage Blanc et Sucre	Camembert	Bûche de Noël au Chocolat	Saint Nectaire Petit Louis Emmental
	Fruit de Saison au Choix	Fruit de Saison aux choix	Compote de Fruits et Petit Beurre	Clémentine et Chocolat de Noël	Crème Dessert Vanille Flan Nappé Caramel Liégeois Chocolat

Innovation Culinaire — Agriculture raisonnée — Produits locaux — Label Rouge — Race à viande

Poisson MSC — Produits agriculture biologique — Origine France