

Semaine 42 : du 16 au 20 Octobre 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes râpées vgt	^M Potage de légumes	Salade pastourielle	Betteraves et maïs vinaigrette	Radis beurre
	Bœuf mode	Saucisse de Toulouse s/p: merguez	Cordon bleu de volaille	Filet de hoki sauce citron	Escalope de poulet sauce tomate
	Boulgour aux petits légumes	^L Lentilles et carottes	Ratatouille	Riz pilaf	Chou-fleur et pdt en gratin
	Saint morêt	Camembert	Saint Paulin	Gouda	Fraidou
	^L Poire	Yaourt fruité	Orange	^L Pomme	^L Purée pomme romarin
	<i>Pain d'épice et fromage blanc</i>	<i>Pain tablette chocolat poire</i>	<i>Croissant et jus de pommes</i>	<i>Pain complet confiture & orange</i>	<i>Pain confiture & kiwi</i>

Certifié/Label

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 43 : du 23 au 27 Octobre 2017 - VACANCES -

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Chou rouge vinaigrette	Macédoine de légumes	Salade verte	Mousse de sardines et toast	Salade de PDT vinaigrette
	Paupiette de veau aux olives	Filet de colin sauce curry	^A Plaq végétarien fromage épinard	Hachis parmentier de potiron (bœuf)	Palette de porc à la diable s/p: rôti dinde
	^L Carottes et pommes de terre	Riz créole	Pâtes sauce tomate gratinées	***	Haricots verts
	Yaourt nature	Chanteneige	Vache qui rit	Brie	St Nectaire
	^M Moelleux au cassis	Poire	^L Purée de pommes	Yaourt fruité	Banane
	<i>Pain barre chocolat & pomme</i>	<i>Pain confiture de fraises & jus raisin</i>	<i>Madeleine & yaourt aux fruits</i>	<i>Pain de campagne confiture & jus d'orange</i>	<i>Roulé chocolat & lait</i>

^L Local

Pomme : vergers Clément (18)
Lentilles : Mme Lespagnol (18)
Pommes de terre : Mr Morin (18)

Composition des plats :
Salade pastourielle : pâte, tomate, poivron / Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec / Salade

Menu validé
en commission menu

Vous repérer grâce aux pictogrammes ^M maison ^B bio ^A Alternatif ^L Local [✓] Certifié/Label

P.A. n°4

P.A. n°5



Semaine 44 : du 30 Octobre au 3 Novembre 2017 - VACANCES -



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage de légumes	Saucisson à l'ail s/p: roulade dinde	Toussaint	Carottes râpées vinaigrette	Céleri rémoulade
	Emincé de poulet au jus	Lasagnes à la bolognaise bœuf	FERIE	Filet de colin sauce armoricaine	Couscous boulettes d'agneau et merguez
	PDT sautées	***		Petits pois au jus	***
	Mimolette	Camembert		Petit suisse nature + sucre	St paulin
	Kiwi	Flan nappé caramel		Gaufre chocolat	Milk shake pomme fruit rouges
	Pain confiture de prunes & lait	Pain barre chocolat & jus de pommes		Barre bretonne & yaourt aux fruits	Pain céréale pâte à tartiner & poire

P.A. n°1

Semaine 45 : du 6 au 10 Novembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte	Carottes râpées	Potage Dubarry	Salade de pâtes au basilic	Céleri rémoulade
	Sauté de porc chasseur s/p: dinde	Omelette	Colin meunière	Boulettes d'agneau au thym	Steak haché
	Lentilles au jus	Purée pdt et épinards	M Ecrasé de PDT Courgettes braisées	Flageolets et haricots beurre	Coquillettes et tomates gratinées
	Buchette chèvre	Saint Morêt	Coulommiers	Edam	Yaourt nature
	Poire	Mousse chocolat	Yaourt nature (sucre)	L Pomme	M Gateau de savoie
	Pain confiture prune & orange	Crêpe chocolat et fromage blanc	Pain miel & jus d'orange	Yaourt aromatisé et prune	Pain barre chocolat et jus de raisin

P.A. n°2



Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison B bio A Alternatif L Local M Certifié/label



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur. Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française.

Fruits indiqués selon disponibilité



Composition des plats :

Semaine 46 : du 13 au 17 Novembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	MIKI AUX USA Manger, bouger, voyager!	JEUDI	VENREDI
	Salade arlequin	Potage de légumes	Salade PDT vinaigrette	Coleslow		Crêpe au fromage
	Escalope de poulet à la crème	Cassoulet s/p: dinde	Rôti de dinde	Hamburger		Filet de colin sauce normande
	Julienne de légumes	***	Petits-pois cuisinés et carottes	Frites		Haricots verts persillés
	Vache qui rit	pavé 1/2 sel	Camembert	Cotentin		St nectaire
	Poire	Liégeois vanille	Pomme	Milkshake aux fruits rouges		Purée pomme banane
	Pain confiture & pomme	Pain barre chocolat & kiwi	Sablé des Flandres & yaourt aux fruits	Pain d'épice et fromage blanc		Pain au chocolat & jus d'orange



Certifié/label

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 47 : du 20 au 24 Novembre 2017

Cette année, les enfants bougeront, mangeront, voyageront à travers le Monde accompagnés de Miki

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Salade verte	Pâté de campagne s/p: volaille	Potage de légumes au saint morêt	Salade vendéenne	Carottes râpées
	Estouffade de bœuf	Cabillaud à la crème	Pizza volaille	Cordon bleu de volaille	Paupiette de veau marenge
	PDT sautées	Ratatouille	Salade verte	Coco et haricots verts	Pâtes papillons
	Yaourt aromatisé	Fondu président	Buchette de chèvre	Coulommiers	Gouda
	Pomme	Flan nappé caramel	Moûle au lait vanillée	Orange	Moelleux chocolat
	Pain confiture de prunes & jus d'orange	Pain pâte à tartiner & poire	Pain miel & fromage blanc aux fruits	Pain céréale confiture fraise & banane	Barre bretonne & yaourt aux fruits



Composition des plats :
Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron / Salade de blé exotique : blé, tomate, ananas, maïs / Salade Marco polo : pâte, surimi, poivron, mayonnaise / Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec

☆☆☆
Menu validé
en commission menu

Vous repérer grâce aux pictogrammes: M maison B bio A Alternatif L Local Certifié/label