



MENUS DEJEUNER

Semaine du 04 au 08 novembre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	STRANGER FOOD	VENDREDI
	Salade d'endives vinaigrette Céleri rémoulade	Carottes râpées vinaigrette Radis beurre	Salade verte vinaigrette Pomelos et sucre	
Sauté de dinde sauce tomate origan Omelette nature sauce tomate	Haché de veau sauce poivrade Boulettes de soja tomate	Limande sauce pomme curry crémée Galette soja tomate basilic sauce crème	Colin sauce carotte orange Fondant carotte potiron fromage brebis cumin	Sauté de bœuf sauce échalotes Quenelle sauce mornay
Pomme de terre au jus Carottes au jus	Blé sauce tomate Epinards sauce béchamel	Purée de pomme de terre Brocolis en persillade	Gnocchettis Poêlée d'automne (carotte, flageolets assaisonnement potiron / marron)	Riz Ratatouille
Petit fromage frais nature et sucre Yaourt aromatisé				Saint Nectaire Cantal
Fruit de saison au choix	 Beignet chocolat noisette	Yaourt nature de la ferme de Sigy Yaourt aromatisé	Cake potiron pépites de chocolat noisette Brownie	Fruit de saison au choix



Semaine du 11 au 15 novembre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	Radis beurre Pomelos en segments			Soupe de carotte pomme de terre poireau fromage fondu vache qui rit
	Emincé de porc sauce aigre douce	Nuggets de poulet	Sauté de bœuf sauce tomate	Boulettes de lentilles sarrasin sauce tomate
	Omelette nature sauce basquaise	Nuggets de blé	Colin sauce épices douces	Dahl de lentilles corail (avec riz) PLAT COMPLET
	Pomme de terre persillées Haricots beurre	Semoule sauce tomate Piperade (poivrons)	Fidanzati et emmental râpé Carottes au jus	Riz Petits pois mijotés
		Saint Paulin Gouda	Munster Cantal	
	Yaourt nature Fromage blanc saveur vanille	Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix	Dessert lacté gélifié saveur chocolat Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Emincé de chou blanc vinaigrette Carottes râpées vinaigrette	Salade verte vinaigrette et dés d'emmental Soupe crécy (carotte, pdt) et emmental râpé	Tartinade potiron fromage frais ciboulette Macédoine mayonnaise	
Merlu sauce citron Semoule sauce tajine marocain aux pois chiche et raisins secs PLAT COMPLET	Jambon de dinde (froid) Pennes sauce fèves pesto cantal râpé PLAT COMPLET	Quiche lorraine (lardons)	Escalope de dinde sauce suprême Riz sauce chou-fleur œuf cantal et brisures chou-fleur PLAT COMPLET	Sauté de bœuf sauce goulash Galette mexicaine boulgour haricots rouge poivron
Semoule Légumes tajine	Pennes et cantal râpé Brocolis en persillade	Quiche potiron / marron oignon	Riz Chou-fleur sauce béchamel	Purée de pomme de terre Haricots verts persillés
Tomme blanche Coulommiers				Camembert Yaourt aromatisé à la fraise de la ferme de Sigy
Fruit de saison au choix	Liégeois saveur chocolat Liégeois saveur vanille sur lit de caramel	Purée de pomme sans sucre ajouté Purée de pomme fraise sans sucre ajouté	Fruit de saison au choix	Brioche tressée et confit de poire, pomme, miel et raisins Tarte au flan



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pomelos et sucre Salade d'endives vinaigrette		Rillette de thon Houmous au pesto vert	
Sauté de porc Francilin sauce caramel Omelette nature sauce champignon crème	Saumon frais sauce agrumes Fusilloni sauce tomate lentilles corail haché végétal graines de courges PLAT COMPLET	Rôti de veau au jus herbes Boulette soja tomate sauce aigre douce	Cordon bleu volaille Pané moelleux au gouda	Riz sauce chili con carné bœuf Riz sauce chili égrené végétal
Pomme de terre persillée Brocolis au jus	Fusilloni et emmental râpé Haricots verts persillés	Blé Carottes au jus	Pomme de terre en gratin façon Dauphinois Epinards branche au jus	
Pointe de Brie Emmental		Saint Nectaire Cantal		Mimolette Camembert
Fruit de saison au choix	Yaourt nature de la Bergerie de Rambouillet sauce caramel Yaourt nature de la Bergerie de Rambouillet et brisures de spéculoos	Fruit de saison Salade de fruits frais de saison	Compote de pomme allégée en sucre Compote de pomme banane allégée en sucre	Cake chocolat framboise Eclair parfum chocolat





MENUS DEJEUNER

Semaine du 02 au 06 Décembre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Chou rouge râpé vinaigrette Salade verte vinaigrette		Brocolis chou-fleur sauce cocktail Carottes râpées vinaigrette	
Haché de veau sauce thym	Sauté de veau sauce échalotes	Emincé de bœuf sauce olive	Cuisse de poulet au jus herbes Limande sauce citron	Nuggets Crispidor emmentaler Fusilloni sauce butternut carotte ricotta fromage de brebis et noisette PLAT COMPLET
Galette soja tomate basilic sauce tomate	Boulettes lentilles sarrasin légumes sauce tomate	Tortillas aux pommes de terre et courgettes PLAT COMPLET		Fusilloni et emmental râpé PLAT COMPLET
Lentilles Carottes à l'ail	Riz Poêlée légumes d'hiver	Pomme de terre vapeur Poireaux à la béchamel	Pomme de terre quartier type potatoes et ketchup Purée de potiron	Fusilloni et emmental râpé Duo de carottes au jus
Saint Paulin Tomme blanche		Fromage fondu Samos Fromage Petit Moulé ail et fines herbes		Coulommiers Montcadi croûte noire
Fruit de saison au choix	Yaourt nature de la Bergerie de Rambouillet Yaourt aromatisé	Fruit de saison au choix	Liégeois au chocolat Liégeois saveur vanille sur lit de caramel	Crêpe au sucre Crêpe à la pâte à tartiner



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Chou blanc vinaigrette Salade coleslaw (avec carottes)		Houmous patate douce Terrine de légumes mayonnaise	Céleri rémoulade Carottes râpées vinaigrette
Sauté de porc Francilin sauce caramel Omelette nature sauce basquaise	Steak haché de bœuf sauce poivrade Riz sauce curry pois chiche épinards PLAT COMPLET	Emincé de volaille kebab Gratin de Gnocchettis brocolis cheddar et mozzarella PLAT COMPLET	Poisson blanc pané croustillant sauce ketchup du chef Nuggets de blé sauce ketchup du chef	Coquillette à la raclette et aux lardons (porc Coquillette sauce fromage tartiflette cantal et oignons frits
Boulgour Chou-fleur sauce béchamel	Riz Haricots verts persillés	Gnocchettis et mozzarella râpée Carottes au jus	Semoule Légumes tajine	
Gouda Pointe de Brie		Pont l'évêque Munster		
Fruit de saison au choix	Yaourt nature de la Bergerie de Rambouillet et sauce chocolat Yaourt nature de la ferme de Sigy	Fruit de saison au choix	Salade d'agrumes (orange, mandarine, pomelos) Smoothie fraise banane	Crème dessert saveur vanille Crème dessert saveur chocolat





MENUS DEJEUNER

Semaine du 16 au 20 Décembre 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Chou rouge râpée vinaigrette Salade verte vinaigrette			Carottes râpées vinaigrette Endives vinaigrette et croûtons
Fidanzati sauce bolognaise bœuf et mozzarella râpée Fidanzati sauce carotte bâtonnets potiron mozzarella cheddar	Colin sauce crème herbes Pané blé graine emmental épinards	Haché de veau sauce paprika persil Quenelle sauce tomate		Parmentier égrené végétal purée de pomme de terre Lasagne épinards ricotta chèvre
Saint Paulin Mimolette	Riz Petits pois mijotés	Boulgour Haricots beurre persillés		
Fruit de saison au choix	Yaourt aromatisé Fromage blanc saveur vanille	Fruit de saison au choix		Crème dessert saveur vanille Crème dessert saveur caramel

