

lundi 2 novembre 2020	mardi 3 novembre 2020	mercredi 4 novembre 2020	jeudi 5 novembre 2020	vendredi 6 novembre 2020
Salade de pois chiche	Chou blanc râpé vinaigrette au cerfeuil		Vendée des globes Salade verte	Velouté de potiron à la vache qui rit
Croquette de blé et ketchup	Boulettes de bœuf sauce provençale (tomates, persil, herbes de provence, oignons)		Cotriade (dès de poisson colin et/ou hoki, poireaux, pommes de terre, carottes, moules)	Rôti de dinde
Purée de panais	4B Semoule		Haricots verts à l'ail	4B Coquillettes
Yaourt nature	Camembert		Fraidou	Emmental râpé
Fruit	Flan nappé caramel		Gâteau vendéen (vanille)	Fruit

SV

Merlu sauce provençale

Boulettes de sarasin lentilles légumes sauce tomate

lundi 9 novembre 2020	mardi 10 novembre 2020	mercredi 11 novembre 2020	jeudi 12 novembre 2020	vendredi 13 novembre 2020
Salade de blé 4B	Chou chinois vinaigrette balsamique		Salade de perles	Salade d'endives et croûtons
Colin Alaska sauce au curry	Chili au haché végétal		Pas pareilles : Pilon de poulet et mousseline de carottes, orange et gingembre	Sauté de bœuf façon grand-mère (carottes, champignons, persil, oignons)
Chou-fleur ciboulette	4B Riz	FERIE	Petits pois mijotés	4B Pommes de terre persillées
Pont l'évêque AOP	Edam		Petit fromage frais aux fruits	Fromy
Fruit	Crème dessert chocolat		Fruit	Compote de pommes de poires

SP

SV

Beignet stick mozarella

Hoki sauce bretonne

lundi 16 novembre 2020	mardi 17 novembre 2020	mercredi 18 novembre 2020	jeudi 19 novembre 2020	vendredi 20 novembre 2020
Carottes râpées vinaigrette au fromage blanc	Taboulé (Semoule 4B)		4B Salade de betteraves	4B Salade verte
Chipolatas de porc	Potimenter de		Gratin de pâtes	Dès de poisson (colin et/ou hoki) sauce tomate
4B Lentilles mijotées	bœuf		brocolis, mozzarella et cheddar	Haricots verts
Mimolette	Cantadou		Brie	Yaourt de nos fermes
Flan vanille	Fruit		Fruit	Cake à la cannelle

SV

Galette de soja tomate basilic

Potimenter de poisson

lundi 23 novembre 2020	mardi 24 novembre 2020	mercredi 25 novembre 2020	jeudi 26 novembre 2020	vendredi 27 novembre 2020
Salade de risettis vinaigrette moutarde à l'ancienne	Salade d'endives et pommes		Amuse bouche : Radis noir. Salade verte	Salade de haricots rouge comme un chili
Poisson meunière	Escalope de dinde sauce crème champignons		Omelette à la sauce tomate	Bifteck de bœuf sauce façon orientale (mélange quatre épices, persil, oignons, tomates)
4B Epinards béchamel	4B Semoule		4B Pommes de terre persillées	4B Carottes aux oignons
Fromage blanc	Tomme blanche		Rondelé nature	St Neclaire AOP
Fruit	Liégeois au chocolat		Mix lait mandarine vanille	Fruit

SV

Colin sauce crème champignons

Tarte au fromage



Issu de l'agriculture biologique

Issu de l'agriculture biologique et locale*
*Sous réserve d'approvisionnement



Plat végétarien



AOP : Appellation d'origine protégée



Produit local*

*Sous réserve d'approvisionnement



Plat du chef
Pêche durable



lundi 30 novembre 2020	mardi 1 décembre 2020	mercredi 2 décembre 2020	jeudi 3 décembre 2020	vendredi 4 décembre 2020
Chou blanc râpé	Salade de pommes de terre vinaigrette à la ciboulette		Carottes râpées	Potage Paysan
<i>Quenelles</i> sauce financière (champignons, olives, tomate)	Merlu sauce échalote (crème, échalotes)		Sauté de bœuf sauce aigre douce (oignons, tomate, vinaigre)	Jambon de dinde
Vol au vent	Petits pois mijotés		Chou fleur persillé	Fusilli
Petit cotentin	Emmental		Yaourt aromatisé de nos fermes	Carré
Flan chocolat	Fruit		Pas pareille : Gâteau cacao façon financier	Fruit

SV

lundi 7 décembre 2020	mardi 8 décembre 2020	mercredi 9 décembre 2020	jeudi 10 décembre 2020	vendredi 11 décembre 2020
Rillettes de canard et pain navette	Chou chinois		Salade verte	Salade d'endives et noix vinaigrette aux herbes
Colin Alaska sauce paprika persil (paprika, persil, oignons)	Boulettes de bœuf sauce poivrade (carottes, poivre, laurier oignons)		Tartiflette	Omelette
Haricots verts ciboulette	Blé		savojarde	Epinards béchamel
Fromage des Pyrénées	Camembert			Fromage blanc nature
Fruit	Liégeois au chocolat		Amuse-bouche : compotée mangue tandoori. Compote de pommes bananes	Beignet framboise

SV

lundi 14 décembre 2020	mardi 15 décembre 2020	mercredi 16 décembre 2020	jeudi 17 décembre 2020	vendredi 18 décembre 2020
Carottes râpées	Salade de riz vinaigrette à l'échalote		Salade de betterave	Taboulé (Semoule
Torti	Poisson pané		Escalope de dinde sauce tomate	Sauté de bœuf sauce façon cervoise (carottes, oignons, jus de pommes, tomate)
sauce soja aux légumes	Purée de potiron		Pommes de terre sautées	Brocoli persillé
et emmental râpé	Yaourt nature		Gouda	Pont l'évêque AOP
Flan nappé caramel	Fruit		Cocktail de fruits	Fruit



Issu de l'agriculture biologique

Issu de l'agriculture biologique et locale*
*Sous réserve d'approvisionnement

Plat végétarien

AOP : Appellation d'origine protégée

Produit local*
*Sous réserve d'approvisionnement

Plat du chef
 Pêche durable

