

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

DU 03 AU 04

Bonne rentrée !

DU 07 AU 11

Salade de riz au thon 

Betterave et maïs vinaigrette

Radis beurre

Concombre bulgare 

Velouté de courgettes 

Aiguillettes de poulet sauce crème 

Cordon bleu

Grignottines de porc* 

Crousty de poulet

Colin sauce nantua 

Courgettes en gratin et semoule 

Haricots beurre persillés

Pomme de terre vapeur chou-fleur béchamel 

Haricots verts persillés

Pomme de terre et épinards béchamel 

Fondu carré

P'tit Cotentin

Suisses nature sucrés

Suisses nature sucrés

Petit moulé

Fruit

Compote

Mousse au chocolat

Gâteau aux pépites de chocolat 

Poire

Repas cinéma jeudi 10 novembre

Potion de Panoramix : Potage cresson (**Astérix le gaulois - 1967**)

Plat du capitaine Némé : Calamars à la romaine, sauce tartare (**20 000 Lieux sous les mers - 1954**)

Le petit rat cuisinier : Ratatouille et riz (**Ratatouille - 2007**)

Gourmandises des amis de Cendrillon : Mimolette (**Cendrillon - 1950**)

Les douceurs de Willie Wonka : Gâteau maison au chocolat (**Charlie et la chocolaterie - 2005**)



DU 14 AU 18

Courgettes râpées aux pignons 

Cœur d'artichaut et maïs

Concombre bulgare 

Potage de haricots verts 

Pamplemousse et sucre

Cuisse de poulet au jus 

Paupiette de veau sauce forestière

Sauté de porc à l'ancienne* 

Rôti de dinde sauce curry 

Poisson pané

Carottes vichy 

Blé

Riz

Brocolis

Purée de céleri 

Tomme Noire

Yaourt à la vanille **Ferme de SIGY** 

Gouda

Suisses nature sucrés

Petit moulé

Gaufre liégeoise

Fruit

Flan nappé caramel

Fruit

Poire au sirop

DU 21 AU 25

Carottes rapées vinaigrette 

Potage poireaux pommes de terre 

Taboulé

Concombre vinaigrette 

Pâté de volaille, cornichons*

Parmentier de canard au potiron 

Saucisse de Toulouse* s/porc : saucisse de volaille

Aiguillettes de poulet sauce aux champignons 

Steak haché de bœuf sauce échalote 

Paupiette de saumon sauce citron

Salsifis béchamel et riz 

Salsifis béchamel et riz 

Haricots verts persillés

Gratin de céleri et pommes de terre vapeur 

Pâtes Tortis

Fromage portion

Suisses aromatisés

Saint Paulin

Yaourt nature sucré

Vache qui rit

Liégeois chocolat

Pancake artisanal 

Fruit

Gâteau maison à la noix de Coco 

Fruit

DU 28 AU 02

Radis beurre

Betteraves aux pommes 

Salade grecque (concombre, tomate, feta) 

Tarte thon tomate

Velouté crécy 

Boulettes de bœuf sauce tomate 

Emincés de volaille forestière 

Tartiflette aux lardons de dinde

Rôti de porc sauce moutarde* s/ porc : Cordon bleu 

Hoki sauce persillade 

Blé pilaf

Pomme de terre sautées

-

Pâtes et jeunes carottes 

Riz

Bûche vache-chèvre

Mimolette

Suisses nature sucrés

Tartare nature

Fromage blanc aromatisé

Compote pomme coing

Fruit

Fruit

Banane sauce chocolat

Fruit

DU 05 AU 09

Fenouil et carottes râpées vinaigrette 

Saucisson à l'ail et cornichons* s/porc : pâté de volaille

Potage à la tomate 

Concombre bulgare 

Salade vitaminée (carottes, betterave, soja) 

Sauté de dinde sauce façon vallée d'Auge 

Crousty de poulet et ketchup

Paupiette de lapin à la moutarde

Normandin de veau sauce marengo 

Poisson pané

Semoule

Purée de courgettes 

Brocolis en gratin et pommes de terre vapeur 

Petits pois et carottes

Haricots beurre persillés

Fraidou

Yaourt nature + sucre **Ferme de VILTAIN** 

Suisses sucrés

Fromage blanc aromatisé

Fromage portion

Compote pomme banane

Fruit

Fruit

Donuts

Crème dessert vanille

DU 12 AU 16

Salade de cœur de blé (blé, tomate, maïs) 

Carottes râpées à l'orange 

Endives aux pommes

Salade cocktail festive (Pamplemousse, crevettes, sauce cocktail) 

Velouté de courgette 

Sauté de bœuf façon bourguignon 

Jambon blanc* s/porc : jambon de dinde 

Cuisse de poulet rôti au jus 

Fondant de poulet jaune farci aux marrons et raisins

Hoki sauce dieppoise 

Gratin de salsifis et riz 

Pâtes coquillettes

Purée provençale

Pommes noisettes

Blettes en béchamel 

Coulommiers

Suisses aromatisés

P'tit Cabray

Fromage en coque rouge

Laitage

Fruit

Abricot au sirop

Fruit

Pâtisserie de Noël 

Fruit

