

PROGRAMME DES REPAS DU LUNDI 16 NOVEMBRE AU VENDREDI 15 JANVIER 2021

1	Lundi 16 novembre 2020	Mardi 17 novembre 2020	Jeudi 19 REPAS JAPONAIS	Vendredi 20 novembre 2020
ENTRÉES	BAR À SOUPE	TARTE AU FROMAGE	SAMOUSSA ET SON CONCOMBRE À LA JAPONAISE (sauce soja, graine de sésame)	SALADE MARCO POLO (pâtes, surimi)
PLATS	BOULETTE DE BŒUF	CARI DE LENTILLES ET LÉGUMES	BROCHETTE YAKITORI	SAUTÉ DE POULET POMMES CURRY
	FILET DE COLIN AUX PETITS LÉGUMES		RIZ AUX CREVETTES SAUTÉES ET ÉPICES	MARMITE DE POISSON
GARNITURES	HARICOTS BEURRE	POMMES VAPEUR	RIZ AUX ÉPICES	DUO DE COURGETTES
	COQUILLETTES			SEMOULE
PRODUITS LAI TIERS	CROC LAIT	VACHE QUI RIT®		YAOURT NATURE
	FLAN VANILLE			

DESSERTS

FRUIT DE SAISON

SALADE DE FRUITS FRAIS

FROMAGE BLANC À LA
MANGUE

FRUIT DE SAISON BIO

2	Lundi 23 novembre 2020	Mardi 24 novembre 2020	Jeudi 26 SEMAINE EUROPEENNE DE LA REDUCTION DES DECHETS	Vendredi 27 novembre 2020
ENTRÉES	CONCOMBRE VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE LÉGUMES	DÉFI ZERO GASPI	PIZZA AU FROMAGE
PLATS	STEAK HACHÉ BŒUF SAUCE TOMATE BASILIC	CUISSÉ DE POULET AU JUS		OMELETTE BIO
	FILET DE LIEU SAUCE SAFRANÉE	MOULES		
GARNITURES	TOMATES PROVENÇALES	FRITES		RATATOUILLE ET RIZ
	BLÉ			
PRODUITS LAI TIERS	YAOURT AROMATISÉ	PETIT SUISSE SUCRÉ		YAOURT SUCRÉ BIO
DESSERTS	CARRÉ ABRICOT	MOELLEUX CHOCOLAT AMANDE	COMPOTE POMME VANILLE BIO	



3	Lundi 30 novembre 2020	Mardi 1er décembre 2020	Jeudi 3 décembre 2020	Vendredi 4 décembre 2020
ENTRÉES	SALADE DE BLÉ PROVENÇALE	BAR À SOUPE	CRÊPES AUX CHAMPIGNONS	SURIMI MAYONNAISE
	SARDINES			
PLATS	MERGUEZ	CORDON BLEU DE DINDE	BOULGOUR MEXICAIN	SAUTÉ DE VEAU FORESTIER
	SUPRÊME DE COLIN SAUGE TOMATE	BIO RAVIOLIS TOFU BASILIC SAUCE TOMATE		FILET DE COLIN SAUCE CRÈME
GARNITURES	BIO HARICOTS VERTS	PETITS POIS À LA FRANCAISE		ENDIVES GRATINÉES
	PURÉE DE POMMES DE TERRE			POMMES VAPEUR BIO
PRODUITS LAIERS	PETIT ROULÉ FOL ÉPI	YAOURT NATURE SUCRÉ BIO	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE	PETIT SUISSE SUCRÉ
DESSERTS	PETIT FILOU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	ÉCLAIR AU CAFÉ	DESSERT TOUS FRUITS

4	Lundi 7 décembre 2020	Mardi 8 décembre 2020	Jeudi 10 décembre REPAS FIN D'ANNEE	Vendredi 11 décembre 2020
ENTRÉES	VELOUTÉ DE POTIRON	TOMATE VINAGRETTE BALSAMIQUE	MENUS DE FÊTES	BAR À SOUPE
PLATS	CURRY DE POIS CHICHES AU LAIT DE COCO	SAUCISSE DE VOLAILLE		STEAK DE BŒUF SAUCE AU POIVRE
		ŒUFS BROUILLÉS À LA TOMATE		QUENELLES NATURES BIO SAUCE TOMATE
GARNITURES	RIZ	POÊLÉE MÉRIDIONALE		GRATIN DE CHOUX FLEUR
		COQUILLETTES		BLÉ BIO
PRODUITS LAIERS	PETIT SUISSE SUCRÉ	YAOURT NATURE SUCRÉ BIO		PETIT ROULÉ FOL ÉPI
DESSERTS	MUFFIN AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	

5	Lundi 14 décembre 2020	Mardi 15 décembre 2020	Jeudi 17 décembre 2020	Vendredi 18 décembre 2020
ENTRÉES	ICEBERG AUX CROÛTONS	CRÊPES AU FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES BIO A L'ORANGE	BAR À SOUPE
PLATS	TARTIFLETTE COMPLÈTE AUX LARDONS	COUSCOUS VÉGÉTARIEN (avec boulettes)	SAUTÉ DE BŒUF AUX CAROTTES	FILET DE CABILLAUD SAUCE ANETH
	PAVÉ DE POISSON BÉARNAISE		CALAMARS + CITRON	
GARNITURES	POMMES DE TERRE AU FROMAGE		CHOUX DE BRUXELLES	RATATOUILLE
			PENNES	PURÉE DE POMMES DE TERRE
PRODUITS LAITIERS	PETIT SUISSE BIO NATURE	SAMOS	FROMAGE BLANC BIO	YAOURT NATURE SUCRÉ
DESSERTS	ILE FLOTANTE CHOCOLAT	FROMAGE BLANC AU SPECULOOS	FAR BRETON	COMPOTE DE POMME

6	Lundi 4 janvier 2021	Mardi 5 janvier 2021	Jeudi 7 janvier 2021 GALETTE DES ROIS	Vendredi 8 janvier 2021
ENTRÉES	BAR À SOUPE	BETTERAVES AU MAÏS	ŒUFS DURS BIO MAYONNAISE	BAR À SOUPE
PLATS	CANNELLONI AU BŒUF GRATINÉS	TAJINE DE LÉGUMES	SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES	CHOUCROUTE
	RAVIOLIS AU SAUMON GRATINÉS		BROCHETTE MEUNIÈRE	CHOUCROUTE DE LA MER
GARNITURES		SEMOULE	HARICOTS VERTS	
			COQUILLETTES	
PRODUITS LAIERS	SAMOS	VACHE QUI RIT	FROMAGE BLANC BIO	CARRÉ ROUSSOT
DESSERTS	BISCUITS PLUMETIS	CRÈME DESSERT PRALINÉ	GALETTE À LA FRANGIPANE	OREILLONS PÈCHE CRÈME ANGLAISE ET AMANDES

7	Lundi 11 janvier 2021	Mardi 12 janvier 2021	Jeudi 14 janvier 2021	Vendredi 15 janvier 2021
ENTRÉES	SALADE MÊLÉE AUX NOIX	POMELOS BIO	VELOUTÉ DE POTIRON	SALADE ICEBERG AUX CROÛTONS
PLATS	CROQ' FROMAGE	AILES ET MANCHONS DE POULET	SAUTÉ DE POULET AU PAPRIKA	CHEESEBURGER
		OMELETTE BIO AU FROMAGE	FILET DE COLIN AUX PETITS LÉGUMES	FISHBURGER
GARNITURES	GRATIN DAUPHINOIS	PIPERADE	HARICOTS VERTS	POMMES CAMPAGNARDES
		FUSILLI	QUINOA BIO	
PRODUITS LAITIERS	BABYBEL	YAOURT NATURE SUCRÉ	COULOMMIERS	FROMAGE BLANC BIO
			FAISSELLE	
DESSERTS	FRUIT DE SAISON	CHOU VANILLE SPECULOOS	TARTE AUX POMMES BIO	MAESTRO CHOCOLAT BIO
				FRUIT DE SAISON

8	Lundi 18 janvier 2021	Mardi 19 janvier 2021 journée Bio HIVER	Jeudi 14 janvier 2021	Vendredi 15 janvier 2021
ENTRÉES	TOMATE / ŒUF EN HÉRISSON	VELOUTÉ DE LÉGUMES BIO	CRÊPES AU FROMAGE	SALADE BRÉSILIENNE (ananas, surimi, palmier, miel)
PLATS	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE CHAMPIGNONS	GALETTE TOFU FAÇON RISOTTO CHAMPIGNONS BIO	BOULETTES DE VEAU À L'ORIENTALE	SAUTÉ DE PORC À LA CORIANDRE
	DOS DE LIEU SAUCE BEURRE CITRON		MARMITE DE POISSON AU CURRY	AIGUILLETES DE SAUMON SAUCE TARTARE
GARNITURES	POÊLÉE BROCOLIS CHAMPIGNONS	HARICOTS VERTS BIO / BOULGOUR BIO	GRATIN DE CHOUX FLEURS	CAROTTES BRAISÉES
	PURÉE DE POMMES DE TERRE		SEMOULE AUX RAISINS SECS	RIZ
PRODUITS LAITIERS	PETIT SUISSE SUCRÉ	YAOURT NATURE SUCRÉ BIO	CARRÉ LIGUEIL	FROMAGE BLANC SUCRÉ
DESSERTS	COMPOTE POMME / FRAISE		MINI BEIGNETS CHOCO NOISETTE	COMPOTE POIRE SPECULOOS

--	--	--	--	--

