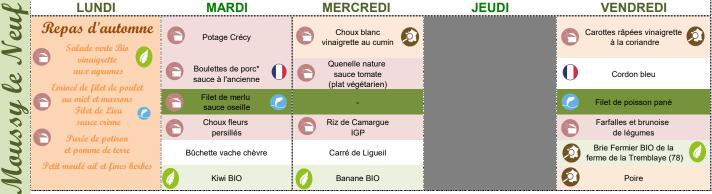
# **Semaine 45**

#### Semaine du 08 au 12 novembre 2021

Menu Tradition (A)



Menu Eveil du goût (B)

de

Cuisine Centrale



#### Semaine 46 Semaine du 15 au 19 novembre 2021 Menu Tradition (A) MERCREDI LUNDI **MARDI JEUDI** VENDREDI **Repas Normand** Betteraves BIO Carottes râpées Salade de pommes de terre, Iceberg vinaigrette vinaigrette citron oignon et maïs vinaigrette vinaigrette à l'ail Farfalles aux lentilles Boulettes d'agneau Paupiette de veau Hachis parmentier Potage Dubarry BIO et aux épices sauce aux pruneaux sauce curry de boeuf (plat végétarien) Aiguillettes de poulet Boulettes végétariennes Pané fromager sauce Normande Brandade de colin sauce aux pruneaux Morceaux de colin Maussy sauce normande Brocolis persillés Semoule Fromage blanc (seau) et confiture Frites à l'ancienne aux quatre fruits Coulommiers Montcadi Cantal AOP rouges d'ANDRESY (78) **Camembert BIO** Clafoutis pommes Orange BIO Kiwi BIO Compote pomme biscuit Ananas BIO et poires de Menu Eveil du goût (B) Cuisine Centrale LUNDI **MARDI** MERCREDI **JEUDI VENDREDI** Haricots verts BIO Repas Normand Saucisson à l'ail\* vinaigrette moutarde Céleri rémoulade Surimi mayonnaise à l'ancienne **Choux fleurs** Choux near OR. Chipolatas\* Moelleux de bœuf Brandade de colin OPALE sauce au poivre Aiguillettes de poulet sauce Normande Quenelle de brochet Morceaux de colin Pané fromager sauce nantua sauce normande Petits pois Riz de Camargue Frites au jus **Camembert BIO** Gouda Yaourt aromatisé Suisse sucré Clafoutis pommes et poires Mousse au chocolat Ananas BIO Kiwi BIO au lait Viande française Produit biologique Produit locaux Produit maison Poisson MSC . Label rouge

Menus des écoles et des accueils de loisirs

### Semaine 47

#### Semaine du 22 au 26 Novembre 2021

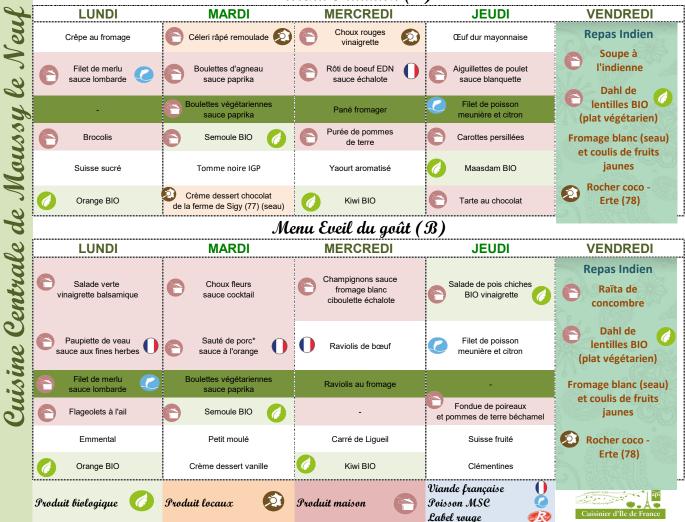
Menu Tradition (A)



### Semaine 48

#### Semaine du 29 Novembre au 03 Décembre 2021

Menu Tradition (A)



#### Semaine 49

#### Semaine du 06 au 10 Décembre 2021

Menu Tradition (A)



Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

#### Semaine 50 Semaine du 13 au 17 Décembre 2021 Menu Tradition (A) LUNDI **MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI** Carottes râpées Salade verte BIO vinaigrette au Choux rouge râpés vinaigrette à l'orange Potage potiron Repas de Noël fromage blanc et cumin Parmentier aux Filet de poisson Mousse de foie de canard et Moelleux de bœuf deux haricots meunière son toast (plat végétarien) Terrine de poisson et toast Galettes de soja Falafels Sauté de dinde sauce à la provençale marrons et pain d'épices Moussy Epinards et pommes Morceaux de colin sauce Petits pois Macaronis de terre béchamel marrons et pain d'épices Pommes noisettes Yaourt au lait entier BIO nature Bûchette vache chèvre Fromage de Noël Edam BIO Vache Picon (seau) + sucre (Quart de lait - 95) Bûche de Noël + père noël en chocolat Clémentines Compote pomme passion Ananas Pomme Kiwi BIO de Menu Eveil du goût (B) **MERCREDI** LUNDI **MARDI JEUDI VENDREDI** Centrale Salade verte BIO vinaigrette au Perles de pâtes et surimi Macédoine de légumes Taboulé fromage blanc et cumin mayonnaise mayonnaise Emincés de filet de Paupiette de veau Falafels Beignet de calamars poulet sauce camembert sauce oignons

Menus des Ecoles et des accueils de Loisirs

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

Produit maison

Blettes béchamel

Suisse sucré

Petit beurre

Viande française

Poisson MSC

Brocolis

Edam BIO

Kiwi BIO

Galettes de soja

à la provençale

Yaourt au lait entier BIO nature

(seau) + sucre (Quart de lait - 95)

Poire

Produit locaux

Filet de poisson

Champignons

et pdt en persillade

Carré de Ligueil

Flan vanille

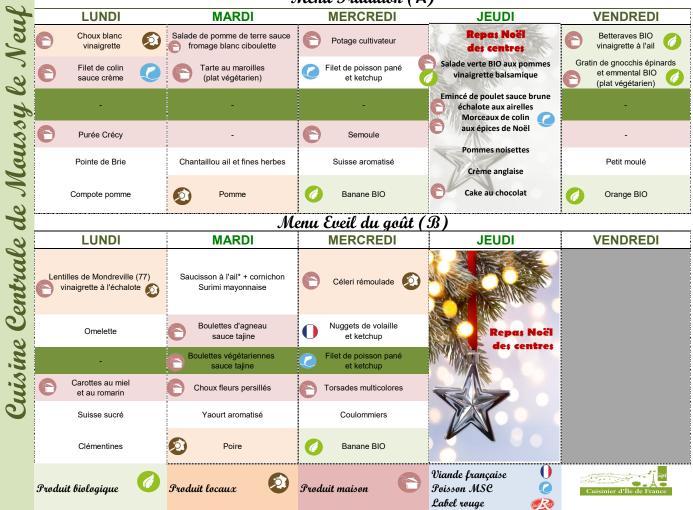
Produit biologique

Cuisine

### **Semaine 51 - VACANCES**

#### Semaine du 20 au 24 Décembre 2021

Menu Tradition (A)



# **Semaine 52 - VACANCES**

#### Semaine du 27 au 31 Décembre 2021

Menu Tradition (A)

