

Du 2 au 6 novembre 2020

	HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT DE REMPLACEMENT	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 2	Taboulé à la menthe poivrée à la semoule ●	Goulasch de bœuf (tomate & paprika) 		Purée de céleri	Fromage frais fouetté ●	Fruit 
Mardi 3	Chou rouge râpé, vinaigrette de framboise 	Colin d'Alaska pané frais et tranche de citron		Epinards ● en branches sauce béchamel	Yaourt nature ● et sucre	Crêpe fourrée au chocolat
Mercredi Centre de loisirs 4	Œuf dur ● et sauce cocktail	Paupiette de veau sauce milanaise (orange, persil & tomate)	Galette seitan & légumes ● sauce tomate	Petits pois ● à l'étuvée	Fournols	Fruit ●
Jeudi 5	Potage à la tomate	Tartiflette végétarienne 				Fruit
Vendredi 6	Carottes ● râpées, vinaigrette balsamique	Saucisse de Francfort *	Knack végétale ●	Lentilles vertes mijotées 	Cantal jeune AOP 	Flan parfum vanille nappé de caramel

* Plat à base de porc ●  Issu de l'Agriculture biologique  Appellation d'Origine Protégée  Produits de la mer pêchés durablement  Label Rouge  Plat végétarien  Plat du Chef

Du 9 au 13 novembre 2020

	HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT DE REMPLACEMENT	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 9 <i>Les recettes en couleurs</i> 	Salade de pommes de terre, cœurs de palmiers et ciboulette	<i>Sauté de poulet sauce orange (carotte, orange, miel & gingembre)</i>		Gratin de potiron	Bûche du Pilat	Fruit ●
Mardi 10	Râpé de céleri rave et branche ●, vinaigrette citronnée	Couscous aux légumes, pois chiches, raisin & soja 		Semoule ●	Tartare nature	Demi-poire pochée au jus de raisin et au cassis
Mercredi Centre de loisirs 11	FÉRIÉ					
Jeudi 12	Salade verte, vinaigrette moutarde à l'ancienne 	Steak haché de bœuf charolais, jus réduit		Purée de pommes de terre aux fines herbes	Yaourt au lait entier parfum fraise 	Fruit 
Vendredi 13	Pizza à la mozzarella	Rôti de porc* froid sauce savoureuse à la moutarde de Dijon 	Œufs durs ● sauce savoureuse à la moutarde de Dijon	Bouquet de légumes ● (chou-fleur, brocolis, carottes) sauce béchamel	Camembert ●	Mousse au chocolat au lait

* Plat à base de porc  Issu de l'Agriculture biologique  Appellation d'Origine Protégée  Produits de la mer pêchés durablement  Label Rouge  Plat végétarien  Plat du Chef

Du 16 au 20 novembre 2020

		HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT DE REMPLACEMENT	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi	16	Rillettes de maquereaux du Chef 	Sauté de bœuf Marengo		Haricots plats d'Espagne en persillade	Brie	Fruit 
Mardi	17	Céleri rave rémoulade 	Haché de poulet rôti façon tandoori		Gratin de carottes •, salsifis et pommes de terre	Saint-Nectaire AOP 	Crème dessert • saveur vanille
Mercredi	18	Chou chinois •, vinaigrette aux herbes	Merlu MSC sauce aux agrumes 		Purée de panais •	Fromage blanc nature • et sucre	Beignet fourré chocolat & noisette
Jeudi	19	Velouté butternut • & noisette	Parmentier de thon			Fraidou	Fruit •
Vendredi	20	Salade coleslaw (carotte • et chou blanc •)	Poêlée de pâtes fusillis • aux légumes et pois cassés 			Petit fromage frais aux fruits	Smoothie du Chef pomme, mandarine & miel 

* Plat à base de porc  Issu de l'Agriculture biologique  Appellation d'Origine Protégée  Produits de la mer pêchés durablement  Label Rouge  Plat végétarien  Plat du Chef

Du 23 au 27 novembre 2020

		HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT DE REMPLACEMENT	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 23	 	Cervelas* et cornichon Madédoine mayonnaise	Quenelle de brochet sauce Nantua (crustacés, tomate, champignons)		Riz ●	Vache qui rit ●	Fruit 
Mardi 24		Céleri rave, crème ail & fines herbes 	Cordon bleu de dinde		Gratin de navets	Carré de Ligueil	Semoule au lait parfum vanille
Mercredi Centre de loisirs 25		Salade de pommes de terre ● sauce tartare (cornichons, œuf & câpres)	Sauté de bœuf à la sauge	Tarte aux quatre fromages	Mélange de légumes racines (carotte, céleri rave, chou-navet jaune) braisés	Montboissié au moût de raisin	Fruit ●
Jeudi 26		Salade verte, vinaigrette à l'échalote 	Omelette du Chef aux œufs plein air, coulis de tomate  		Frites au four	Yaourt au lait entier parfum vanille 	Fruit ●
Vendredi 27		Tartinade de haricots blancs au cumin	Cotriade (dés de poisson MSC, carotte, pdt, poireaux, moules) 			Rondelé fleur de sel	Gâteau vendéen du Chef 

* Plat à base de porc ●  Issu de l'Agriculture biologique  Appellation d'Origine Protégée  Produits de la mer pêchés durablement  Label Rouge  Plat végétarien  Plat du Chef

30 novembre au 4 décembre

	HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT DE REMPLACEMENT	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 30	Salade mexicaine	Sauté de bœuf façon mode 		Carottes • Vichy	Coulommiers	Fruit •
Mardi 1er décembre	Râpé de chou blanc sauce César 	Nuggets de poisson et tranche de citron		Epinards • en branches sauce béchamel	Yaourt au lait entier parfum abricot 	Eclair au chocolat
Mercredi Centre de loisirs 2 décembre	Salade d'endives •, vinaigrette Xérès	Cuisse de poulet rôti à l'estragon	Omelette nature • sauce tomate	Pommes noisettes	Pont-l'Evêque AOP 	Flan parfum vanille nappé de caramel •
Jeudi 3 décembre	Velouté de potiron	Tortellonis aux quatre fromages à l'italienne 			Fromage blanc nature •	Fruit •
Vendredi 4 décembre	Salade de fenouil et carotte •, vinaigrette huile d'olive & citron	Filet de colin lieu sauce armoricaine (tomate et paprika)		Riz •	Cantadou ail & fines herbes	Purée de pommes du Chef 

* Plat à base de porc  Issu de l'Agriculture biologique  Appellation d'Origine Protégée  Produits de la mer pêchés durablement  Label Rouge  Plat végétarien  Plat du Chef