





Semaine du 03/11 au 09/11

n n n n n n n n n n n n n n n n n n n	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Mousse de thon	Velouté de courges	Brocolis vinaigrette
	Emincé de champignons & ciboulette	Oeuf mayonnaise	Céleri lardé	Radis noir et pomme
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de blé	Marée Dieppoise	Estouffade de bœuf	Jambon braisé
	Tortis	Ratatouille d'Automne	Haricots verts	Purée
	Carottes au beurre	Riz	Semoule	Poêlée de navets au miel
PRODUIT LAITIER		Fromage		Laitage 🎳
DESSERTS	Crème dessert à la vanille	Fruit frais	Moelleux au chocolat	Fruit frais
	Fruit frais **	Compote	Fruit frais 🕌	Crumble aux fruits



Produit de saison

Menu des maternelles

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Des produits issus de l'agriculture biologique compose votre menu chaque jour.



Plat végétarien

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français!

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Fournisseurs locaux *Le pain: les boulangeries Benoit Roger et Fraudin









Semaine du 10/11 au 16/11

Recall	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer	11 novembre	Salade de chou blanc	Potage de butternut
	Riz au thon		Betteraves et crème fouettée aux herbes	Macédoine de légumes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cuisse de poulet rôti aux épices		Blanquette de la mer	Chili végétarien
	Fondue de poireaux		Farfalles 🎳	Riz au curry
	Blé cuisiné		Chou-fleur vapeur	Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Laitage 🎳			Fromage
DESSERTS	Fruit frais		Verrine au chocolat	Fruit frais
	Flan nappé au caramel		Fruit frais **	Cocktail de fruits
Menu des maternelles	Plat végétarien	Les plats proposés sont majoritaire	ement préparés dans notre cuisine.	CLTC8-NATANAI



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Des produits issus de l'agriculture biologique compose votre menu chaque jour.



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français!



Fournisseurs locaux

*Le pain: les boulangeries Benoit Roger et Fraudin









Semaine du 17/11 au 23/11

LUNDI



Crêpe au fromage



Endives aux noix

Crème de potiron

JEUDI



Salade de lentilles et fromage de brebis

Lieu sauce Normande

Wrap au surimi et

guacamole

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne

Reblochonnade

Salade verte

Carottes râpées à

l'orange



Rosette et cornichons

Emincé de volaille Thaï

Légumes du wok

MARDI



Galette et saucisse

Salade verte



Boulgour aux petits légumes



**

**

Gratin de pommes de terre



Riz

Lentilles cuisinées

Légumes sautés

PRODUIT LAITIER

PLATS CHAUDS

ET GARNITURES



Laitage

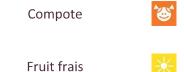


Fromage



DESSERTS

Produit de saison



Fruit frais



Fruit frais

Cup cake à la vanille





Mousse au chocolat



**

Quatre-quarts aux noisettes



Menu des maternelles



Plat végétarien



Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français!



Fournisseurs locaux

*Le pain: les boulangeries Benoit Roger et Fraudin



Des produits issus de l'agriculture biologique compose votre menu chaque jour.









Semaine du 24/11 au 30/11

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE				
Recan	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâtes aux légumes	Terrine de poisson	Carottes, panais et Gouda	Potage
	Semoule au thon et petits pois	Toast de maquereau et citron	Champignons à la bulgare	Butternut/potiron
	Emincé de volaille à la Bretonne	Sauté de porc aux pommes	Lasagnes aux épinards 🍯 💟	Poisson Meunière
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Embeurée de chou	Flageolets à l'échalote	Salade gourmande	Riz
	Pommes vapeur	Gratin de salsifis	Coquillettes	Poêlée du chef
PRODUIT LAITIER	Fromage			Laitage
DESSERTS	Fruit frais	Yaourt aromatisé	Pomme Tatin	Fruit frais
	Banane au chocolat	Fruit frais	Fruit frais	Chou à la crème



Menu des maternelles









Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Des produits issus de l'agriculture biologique compose votre menu chaque jour.



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français!



*Le pain: les boulangeries Benoit Roger et Fraudin



Fournisseurs locaux