

Les plats sont cuisinés avec des produits frais à la cuisine centrale, certaines cuissons sont basses températures

Menus établis avec 50% de produits durables et de qualités dont 35% bio. Pain bio tous les jours

### Menus du 28 octobre au 22 novembre 2024



Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées au transport des denrées ou pour toute autre raison.

#### Semaine du 28 octobre au 01 novembre

	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31 Repas végétarien	Vendredi 01
	Salade de mâche dés d'emmental	Salade composée (brebis,olives,raisins, noix)	Haricots verts à l'échalotte	Velouté d'Halloween (carottes, pdt,cumin)	
	Sauté de dinde aux pruneaux	Endives au jambon	Gratin de pâtes au canard	Tourte Mushroom aux champignons	
	Purée de potirons	Salade verte		Salade automnale (lentilles, betteraves, féta et mâche)	Férié
	Fruit de saison	Pommes au four crème de marron	Ile Flottante aux amandes effilées	Tranche de Mandragore (Brownies à la courge)	
Goûters	Compote Biscuit	Gâteau Maison	Goûter parents	Brioche Pâte à tartiner	

#### Semaine du 04 au 08 novembre

	Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08 Repas végétarien
	Champignons à la grecque	Soupe de légumes	Rillettes du Mans cornichons	Toast de chèvre chaud au miel	Poireaux vinaigrette
	Stack haché	Cassoulet	Poisson de la criée en papillote	Cordon bleu à la dinde	Cappelletti 4 fromages
	Frites	et sa garniture	Duo de choux	Petits pois à la française	Salade verte
	Bleu d'auvergne	Camembert			
	Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Mousse framboise	Crumble de fruits d'automne
	Céréales Lait	Pain Confiture	Gâteau Maison	Salade de fruits Biscuit	Gaufre Chocolat chantilly

#### Semaine du 11 au 15 novembre

	Lundi 11	Mardi 12 Repas végétarien	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
		Taboulé à l'oriental	Salade d'endives pommes et noix	Velouté de Butternut et croûtons	Tartines de Houmous
		Tarte flambée courgettes et gorgonzola	Sauté de bœuf à l'indienne	Colin pané au citron	Poulet rôti au thym
	Férié	Salade verte	Carottes Vichy	Poêlée de légumes d'antan (panais,patates douces,pdt)	Pommes de terre anglaises
			Tomme de Savoie	Pont-l'Evêque	
		Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	Pain perdu aux poires
Goûters		Gâteau Maison	Biscuit Lait Vanillé	Céréales Lait	Pain Fromage

#### Semaine du 18 au 22 novembre

	Lundi 18 Repas végétarien	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22 Repas Portugais
	Salade de betteraves à l'échalotte	Bouillon de bœuf vermicelle	Salade composée (pêche, mâche, noix)	Velouté de panais et céleri	Toast de sardines à l'escabèche
	Mac and cheese de potimarron	Escalope viennoise à la dinde	Bouchée à la reine (jambon, champignons, béchamel)	Rôti de porc à la diable	Bacalhau a Bras (morue, pommes de terre)
	Salade verte	Poêlée de champignons haricots verts	Salade verte	Riz pilaf	Salade verte
		<b>Plateau dégustation:</b> Marrons glacés		Munster	Queijo São Jorge
	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Crème renversée	Fruit de saison	Pastel de nata
	Crème au chocolat Biscuit	Pain Confiture	Céréales Lait	Compote de fruits Biscuit	Gâteau Maison

