

TERRES DE CONFLUENCES Novembre & Décembre 2016

Menus élémentaires

Du 31 octobre au 4 novembre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Céleri rémoulade 		Rillettes de canard 	Salade verte vinaigrette miel et agrumes 	Potage de poireaux et pomme de terre 
Plat protidique	Omelette au fromage	Férié	Filet de merlu sauce végétale au cerfeuil	Sauté de veau sauce crème champignons 	Poisson pané frais citron
Sa garniture	Purée de haricots verts		Gnocchetti	Semoule  + râpé	Epinards béchamel en gratin
Produits laitiers	Bûche chèvre 		Camembert  	Fromage des Pyrénées 	Petit suisse aromatisé
Desserts	Liégeois au chocolat		Fruit annuel	Poire au sirop	Fruit de saison 
	Fruit frais Yaourt nature sucré		Compote Biscuits		



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB



Plat du chef

TERRES DE CONFLUENCES Novembre & Décembre 2016

Menus élémentaires

Du 7 au 10 novembre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Pamplemousse	Potage de légumes variés 	Œuf dur sur lit de salade verte	Chou rouge et maïs vinaigrette à l'échalotte 	
Plat protidique	Filet de dinde  au jus	Rôti de porc	Sauté de bœuf  charolais tomate et origan	Filet de colin sauce béchamel aux épices douces	Féié
Sa garniture	Purée de céleri + râpé	Ratatouille à la niçoise et blé	Riz créole 	Pommes de terre sautées	
Produits laitiers	Coulommiers	Yaourt nature sucré 	Pont l'Evêque	Emmental	
Desserts	Compote de fruits maison 	Fruit exotique 	Mousse au chocolat au lait	Croque en blanc aux milles fleurs	
Goûter			Fruit  et yaourt aromatisé		



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB



Plat du chef

TERRES DE CONFLUENCES Novembre & Décembre 2016

Menus élémentaires

Du 14 au 18 novembre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de haricots verts à l'échalote	Salade d'endives et raisins 	Velouté de champignons 	Pâté de campagne cornichons	« Les pas pareille » Céleri rémoulade 
Plat protidique	Bœuf charolais mode 	Potimenter de poisson	Jambon blanc	Filet de hoki sauce bretonne	Poulet rôti entier au jus 
Sa garniture	Carottes fondantes 		Coquillettes au beurre	Pommes de terre en lamelles persillées	Curry de lentilles au lait de coco
Produits laitiers	Cantadou	Tomme grise	Yaourt nature + sucre de canne 	Saint Paulin	Saint Nectaire 
Dessert	Fruit de saison 	Ile flottante	Fruit exotique	Assiette de fruits d'automne 	Flan pâtissier maison
Goûter			Compote Pain + fromage		



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB



Plat du chef

TERRES DE CONFLUENCES Novembre & Décembre 2016

Menus élémentaires

Du 21 au 25 novembre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de betteraves façon Voronoff (crème, paprika, échalote, ketchup...)	Carottes râpées	Radis beurre	Potage Tarbais (haricots blancs)	Salade d'endives et croûtons
Plat protidique	Omelette basquaise	Tartiflette	Sauté de dinde sauce hongroise (paprika, oignons...)	Filet de merlu sauce bretonne (poireaux, champignons...)	Rôti de veau marengo
Sa garniture	Macaroni au beurre	(pommes de terre, oignons, lardons...)	Haricots verts	Petits pois et riz créole	Poêlée de légumes
Produits laitiers	Edam	Fromage blanc sucré différemment (sucre, sucre roux et miel)	Cantal AOC	Coulommiers	Yaourt aromatisé
Desserts	Fruit annuel	Compote de pommes	Entremet chocolat maison	Fruit de saison	Cake du chef nature Et confiture de fraise
Goûter			Fruit Pain + pâte à tartiner		



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB



Plat du chef

TERRES DE CONFLUENCES Novembre & Décembre 2016

Menus élémentaires

Du 28 novembre au 2 décembre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Taboulé	Salade croquante pommes et oranges	Crêpe au fromage	Chou blanc vinaigrette Amuse bouche : Marmelade d'orange	Potage de légumes variés
Plat protidique	Nuggets de volaille Ketchup	Penne rigate au duo de poisson (saumon et colin) sauce curry	Haché de bœuf charolais	Filet de hoki sauce potiron crémée	Tarte chèvre/brocolis maison
Sa garniture	Carottes au gratin		Petit pois mijotés	Haricots beurre et riz	Salade verte
Produits laitiers	Fromage des Pyrénées	Bleu des Causses	Six de Savoie	Edam	Yaourt nature + sucre de canne
Desserts	Fruit annuel	Flan vanille	Fruit exotique	Gaufre poudrée	Fruit de saison
Goûter			Compote Lait aromatisé		



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB



Plat du chef

TERRES DE CONFLUENCES Novembre & Décembre 2016

Menus élémentaires

Du 5 au 9 décembre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de pommes de terre mimolette	Coleslaw  	Soupe aux épinards 	Céleri aux pommes 	Les pas pareilles Endives aux croûtons
Plat protidique	Goulash de bœuf charolais  (paprika, oignons...)	Filet de merlu au citron persillé	Poulet entier  rôti et son jus	Echine ½ sel	Steak haché de veau au jus 
Sa garniture	Bouquet de légumes (brocolis, chou fleur, carottes...)	Riz créole	Potatoes	Lentilles mijotées 	Ratatouille à la niçoise et pâtes + râpé
Produits laitiers	Yaourt	Emmental	Carré du Poitou	Rondelé aux noix	Bûche mi-chèvre
Desserts	Fruit de saison 	Ile flottante	Assiette de fruits d'hiver : orange et kiwi 	Compote de fruits maison 	Gâteau aux patates douces 
Goûter			Jus de fruits Pain + confiture		



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB



Plat du chef

TERRES DE CONFLUENCES Novembre & Décembre 2016

Menus élémentaires

Du 12 au 16 décembre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Mortadelle	Carottes râpées vinaigrette échalote	Salade de riz composée		Potage cultivateur
Plat protidique	Poisson en paprika de à la carotte	Sauté de bœuf charolais sauce olive	Omelette		Poisson meunière frais et citron
Sa garniture		Pommes vapeur	Epinards béchamel	Repas de Noël (à définir)	Petits pois mijotés
Produits laitiers	Fromage blanc sucré	Petit Cotentin	Coulommiers		Gouda
Desserts	Fruit annuel	Flan vanille	Fruit exotique		Fruit de saison
Goûter			Compote Madeleine		



TERRES DE CONFLUENCES Novembre & Décembre 2016

Menus élémentaires

Du 19 au 23 décembre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Pamplemousse	Pizza tomate et fromage	Carottes  à l'orange	Velouté de potiron à la vache qui rit 	Salade verte  et croûtons vinaigrette d'agrumes à la cannelle
Plat protidique	Bifsteak haché de bœuf charolais  sauce chees'mental	Filet de colin sauce végétale pomme curry crémée	Rôti de veau  sauce crème champignons	Emincé de dinde  sauce kebab	Filet de saumon sauce velouté au basilic
Sa garniture	Penne rigate	Purée de betteraves	Haricots verts et pommes de terre 	Semoule 	Riz basmati
Produits laitiers	Pont l'Evêque AOC	Petit suisse aromatisé 	Emmental	Fromage blanc sucré	Babybel
Desserts	Compote du chef (pomme) 	Fruit annuel	Entremet praliné maison	Fruit de saison 	Moelleux au chocolat et pépites de chocolat 
Goûter	Fruit Petit suisse	Jus de fruits Pain et confiture	Fruit Lait aromatisé	Compote Pain et miel	Fruit Pain et fromage



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB



Plat du chef

TERRES DE CONFLUENCES Novembre & Décembre 2016

Menus élémentaires

Du 26 au 30 décembre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de lentilles 	Œuf dur mayonnaise	Salade verte vinaigrette huile d'olive et citron 	Potage de légumes aux vermicelles	Carottes râpées 
Plat protidique	Escalope viennoise 	Bœuf bourguignon charolais 	Raclette	Filet de lieu sauce végétale au cerfeuil	Sauté d'agneau sauce tomate
Sa garniture	Carottes persillées 	Duo de haricots verts à la tomate et blé	(pommes de terre  , jambon, blanc, saucisson à l'ail, saucisson sec)	Gratin de chou-fleur	Spaghetti
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Mimolette	Petit cotentin	Brie  	Saint Nectaire AOC 
Desserts	Fruit annuel	Fruit de saison 	Liégeois vanille	Fruit de saison 	Mix lait mandarine à la vanille 
Goûter	Jus de fruits Gâteau sec	Compote Pain et confiture	Fruit Biscuit	Jus de fruits Gâteau au yaourt	Fruit Pain et chocolat



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB



Plat du chef