

TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2017

Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Sogeres
RESTAURATEUR

Du 30 Octobre au 3 Novembre 2017

Vacances scolaires

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Potage Choisy  (Poireau, salade)	Carottes râpées aux raisins secs vinaigrette balsamique 		Pizza tomate et fromage	Salade verte  Vinaigrette balsamique
Plat protidique	Filet de merlu sauce végétale au cerfeuil	Daube de bœuf  Sauce piquante	FERIE	Steak haché de bœuf charolais Ketchup	Escalope de dinde  Sauce crème champignons
Sa garniture	Riz 	Purée de courge butternut		Epinards branches au gratin	Gnocchetti
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Mimolette		Petit suisse nature sucré	Fromage des Pyrénées
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat au lait et gâteau au potiron 		Fruit 	Poire au sirop
Goûter	Compote Pain + fromage	Fruit Pain + pâte de fruits		Fruit Pain + chocolat à tartiner	Jus de fruits Croissant



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB



Plat du chef

TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2017

Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Sogeres
RESTAURATEUR

Du 6 au 10 Novembre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Carottes râpées  Mâche	Œuf dur sur lit de salade verte  Œuf dur sur lit de feuille de chêne rouge Sauce cocktail	Potage de légumes variés 	Salade de penne thon et pesto rouge Pommes de terre vinaigrette	« Les pas pareilles » Chou rouge  au maïs Vinaigrette à l'échalote Salade verte
Plat protidique	Merguez	Sauté de porc  Sauce curry	Poulet entier rôti 	Emincés de veau  Sauce origan tomate	Filet de merlu sauce bretonne (crème, champignons et poireaux)
Sa garniture	Purée de céleri et pommes de terre	Boulgour	Ratatouille à la niçoise et blé	Haricots verts persillés	Riz et lentilles à l'indienne
Produit laitier	Carré Coulommiers	Gouda St Paulin	Yaourt à la vanille  	Pont l'Evêque AOC Tomme blanche	Petit cotentin Fraidou
Dessert	Mousse au chocolat au lait	Fruit Fruit au choix	Fruit	Fruit  Fruit au choix	Compote de pommes  Brisure spéculoos Ou riz soufflé au chocolat
Goûter			Compote Pain + confiture		



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB



Plat du chef

TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2017

Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Sogeres
RESTAURATEUR

Du 13 au 17 Novembre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Pomelos et sucre <i>Chou rouge en vinaigrette</i>	Velouté de champignons 	Emincé de chou blanc  et raisins secs Vinaigrette moutarde	Salade de haricots beurre à l'échalote <i>Betteraves en vinaigrette</i>	Salade iceberg et maïs <i>Salade d'endives</i> Amuse-bouche : Houmous pois chiches, petits pois
Plat protidique	Bœuf mode charolais 	Jambon de dinde	Potimenter de poisson 	Escalope de porc Sauce suprême 	Sauté de dinde Sauce façon orientale (oignon, tomate, persil, ail, épice) 
Sa garniture	Carottes au persil	Macaronis au gratin	(purée de potiron  et pommes de terre)	Pommes de terre rondes persillées	Légumes couscous et semoule
Produit laitier	Cantafrais <i>Cantadou ail et fines herbes</i>	Yaourt aromatisé <i>Yaourt nature et sucre</i>	Tomme grise	Camembert  <i>Brie</i>	Emmental <i>St Paulin</i>
Dessert	Gaufre poudrée <i>Pompon</i>	Fruit  	Ile flottante	Fruit <i>Fruit au choix</i>	Cocktail de fruits <i>Poire au sirop</i>
Goûter			Fruit Etoile à la confiture		



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB



Plat du chef

TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2017

Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 20 au 24 Novembre 2017

Sogeres
RESTAURATEUR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Carottes râpées  Pamplemousse et sucre	« Mission anti-gaspi » Salade de betteraves rouges  Mimosa Sauce façon Voronoff	Potage de haricots blancs 	Chou chinois Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne Salade verte	Mâche Endives
Plat protidique	Sauté de veau  Sauce diablo	Hachis parmentier charolais du chef 	Rôti de dinde  à la dijonnaise (moutarde)	Emincés de porc  au caramel	Poisson meunière frais et quartier de citron
Sa garniture	Semoule		Haricots verts assaisonnement à l'ail	Riz façon cantonais (Riz  , omelette, petits pois)	Bouquet de légumes (chou-fleur, brocoli, carotte)
Produit laitier	Coulommiers Brie	Fromage blanc sucré différemment : Sucre, Sucre roux ou confiture de fraises	Yaourt aromatisé	Kiri Cantadou	Babybel St Môret
Dessert	Crème dessert à la vanille Crème dessert au chocolat	Fruit  Fruit au choix	Fruit	Compote de pommes  et cassis  Compote de pommes 	Gâteau maison façon cheesecake 
Goûter				Compote Madeleine	



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB



Plat du chef

TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2017

Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 27 Novembre au 1^{er} Décembre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Taboulé Salade de blé	Céleri rémoulade  Vinaigrette moutarde Pomelos et sucre	Crêpe au fromage	Potage de légumes 	Emincé d'endives Vinaigrette au cumin Salade iceberg
Plat protidique	Omelette 	Cordon bleu	Emincé de bœuf charolais  Sauce marenco	Filet de poisson sauce béchamel aux épices douces	Tartiflette de dinde
Sa garniture	Carottes à la crème	Fusilli	Petits pois mijotés	Haricots beurre et riz	
Produit laitier	Fromage des Pyrénées Gouda	Pointe de brie Pont l'Evêque	Edam	Chanteneige Fraidou	Petit suisse nature  et sucre Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit  Fruit au choix	Flan à la vanille Flan au chocolat	Fruit	Flan pâtissier	Smoothie carotte et orange 
Goûter			Lait chocolaté Gaufrette vanille		



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB



Plat du chef

TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2017

Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 4 au 8 Décembre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de risetti aux petits légumes <i>Pommes de terre vinaigrette</i>	Potage Paysan 	Soupe aux épinards	Coleslaw  <i>Pomelos et sucre</i>	« Les pas pareilles » Salade d'endives et croûtons <i>Feuille de chêne rouge</i> Vinaigrette d'agrumes au romarin
Plat protidique	Goulash de bœuf charolais  (paprika, tomate)	Jambon blanc  Sauce dijonnaise	Bolognaise de canard	Poulet entier rôti 	Filet de hoki au citron persillé
Sa garniture	Jardinière de légumes	Lentilles mijotées	Penne rigate	Frites	Ratatouille et boulgour
Produit laitier	Yaourt aromatisé  <i>Yaourt nature et sucre</i>	Montboissié <i>Emmental</i>	Carré	Tomme blanche <i>Brie</i>	Cantadou ail et fines herbes <i>Cantadou</i>
Dessert	Fruit  <i>Fruit au choix</i>	Compote de pommes  <i>Compote pommes/poires</i>   	Assiette de fruits d'hiver (orange  – kiwi  	Ile flottante	Cake aux épices du chef  Gelée de coing Gelée de groseille

Goûter



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB



Plat du chef

TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2017

Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 11 au 15 Décembre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Mortadelle <i>Saucisson à l'ail</i>	Chou rouge râpé  <i>Chou blanc râpé</i> Vinaigrette à l'échalote	Potage cultivateur 	Thon guacamole à tartiner sur pain suédois 	Velouté Picard  (betteraves rouges)
Plat protidique	Emincés de dinde  Façon yassa	Sauté de bœuf charolais  Sauce aux olives	Beignet de poisson	Rôti de dinde sauce cheese'mental 	Omelette
Sa garniture	Carottes	Riz	Epinards branches en béchamel	Coquillettes	Petits pois mijotés
Produit laitier	Fromage blanc nature et sucre <i>Fromage blanc aromatisé</i>	Pont l'Evêque <i>Camembert</i>	Gouda	Yaourt nature et sucre <i>Yaourt à la vanille</i>	Camembert   <i>Carré</i>
Dessert	Fruit  <i>Fruit au choix</i>	Flan à la vanille nappé caramel <i>Flan au chocolat</i>	Bananes	Fruit <i>Fruit au choix</i>	Pomme  <i>Fruit au choix</i> Amuse-bouche : smoothie pomme, clémentine, miel
Goûter			Jus de fruit Cake à la cannelle 		



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB



Plat du chef

TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2017

Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Du 18 au 22 Décembre 2017

Sogeres
RESTAURATEUR

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade d'endives Céleri râpé	Salade de blé aux petits légumes Salade de pâtes	Rillettes de thon sur salade iceberg		Salade verte  et croûtons Feuille de chêne rouge et croûtons Vinaigrette d'agrumes à la cannelle
Plat protidique	Bifteck haché charolais au jus	Filet de colin sauce végétale pomme curry crémée	Sauté de veau  Sauce forestière (champignons)	« Repas de Noël »	Nuggets de poulet
Sa garniture	Purée de pois cassés	Légumes d'hiver en gratin (carottes, salsifis, pommes de terre)	Poêlée de légumes Voir repas de Noël	(à définir)	Pâtes  à la sauce tomate
Produit laitier	Vaque qui rit Petit cotentin	Pointe de brie Camembert	Emmental		Petit suisse aromatisé Petit suisse nature et sucre
Dessert	Compote de pommes    Compote de pommes/poires  	Fruit Fruit au choix	Bûche au chocolat 		Fruit Fruit au choix
Goûter			Mandarine Pompon		



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB



Plat du chef

TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2017

Menus élémentaires

Menus en gras et italique pour les écoles disposant d'un self avec double choix

Sogeres
RESTAURATEUR

Du 25 au 29 Décembre 2017

Vacances scolaires

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Pamplemousse au sucre	Salade  d'orange et pommes 	Salade iceberg	« Repas de fin d'année » Carottes râpées  Vinaigrette moutarde à l'ancienne
Plat protidique	FERIE	Bœuf charolais  Façon bourguignon	Saute d'agneau  Sauce marengo	Raclette (Jambon de porc)	Cheeseburger
Sa garniture		Duo de haricots verts et haricots beurre à la tomate	Riz 		Dés de butternut
Produit laitier		Yaourt nature 	Saint Nectaire AOC	Petit suisse nature	Fraidou
Dessert		Gaufre	Liégeois à la vanille	Pomme à boire à la cannelle 	Gâteau au potiron 
Goûter		Lait grenadine Fruit	Compote Pain + miel	Fruit Pain + fromage	Fruit Lait chocolaté



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB



Plat du chef