

# TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2017

## Menus maternelles

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



# TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2017

## Menus maternelles

Du 6 au 10 Novembre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Carottes râpées 		Potage de légumes variés 		« Les pas pareilles » Chou rouge  au maïs Vinaigrette à l'échalote
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 + râpé
Produit laitier		Gouda	Yaourt à la vanille  	Pont l'Evêque AOC	
Dessert	Crème au chocolat	Fruit	Fruit	Fruit 	Compote de pommes  Brisure spéculoos Ou riz soufflé au chocolat
Goûter			Compote Pain + confiture		



# TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2017

## Menus maternelles

Du 13 au 17 Novembre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Pomelos et sucre	Velouté de champignons 	Emincé de chou blanc  et raisins secs Vinaigrette moutarde		Salade iceberg et emmental
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			Tomme grise	Camembert 	
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit  	Ile flottante	Fruit	Cocktail de fruits
Goûter			Fruit Etoile à la confiture		



# TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2017

## Menus maternelles

Du 20 au 24 Novembre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Carottes râpées 	« Mission anti-gaspi »	Potage de haricots blancs 	Chou chinois Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne	Mâche
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) +râpé	Bouquet de légumes (chou-fleur, brocoli, carotte)
Produit laitier		Fromage blanc sucré différemment : Sucre, Sucre roux ou confiture de fraises	Yaourt aromatisé		
Dessert	Crème dessert à la vanille	Fruit 	Fruit	Compote de pommes  et cassis 	Gâteau maison façon cheesecake 
Goûter			Compote Madeira		



# TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2017

## Menus maternelles

Du 27 Novembre au 1<sup>er</sup> Décembre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Céleri rémoulade  Vinaigrette moutarde	Crêpe au fromage	Potage de légumes 	Emincé d'endives Vinaigrette au cumin
Plat protidique	Omelette 	Cordon bleu	Emincé de bœuf charolais  Sauce marengo	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		Edam		Petit suisse nature  et sucre
Dessert	Fruit 	Flan à la vanille	Fruit	Flan pâtissier	
Goûter			Lait chocolaté Gaufrette vanille		



# TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2017

## Menus maternelles

Du 4 au 8 Décembre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Potage Paysan 	Soupe aux épinards	Coleslaw 	« Les pas pareilles » Salade d'endives et croûtons + dés de fromage 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 		Carré		
Dessert	Fruit 	Fromage blanc et sucre	Assiette de fruits d'hiver (orange  – kiwi  	Ile flottante	<b>Cake aux épices du chef</b>  Gelée de coing Gelée de groseille
Goûter			Compote Pain + barre de chocolat		



# TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2017

## Menus maternelles

Du 11 au 15 Décembre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Chou rouge râpé  Vinaigrette à l'échalote	Potage cultivateur 		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		Gouda	Yaourt nature et sucre	Camembert  
Dessert	Fruit 	Flan à la vanille nappé caramel	Bananes	Fruit	Pomme 
Goûter			Jus de fruit Cake à la cannelle 		



# TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2017

## Menus maternelles

Du 18 au 22 Décembre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade d'endives		Rillette de thon sur salade iceberg		Salade verte  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 noel	(à définir)	Pâtes  à la sauce tomate
Produit laitier		Pointe de brie	Emmental		Petit suisse aromatisé
Dessert	Flan vanille	Fruit	Bûche au chocolat 		
Goûter			Mandarine Pompon		



# TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2017

## Menus maternelles

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	« <i>Repas de fin d'année</i> » 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

