

TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2017

Menus élémentaires

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

Le 2 au 5 Janvier 2018

VACANCES SCOLAIRES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade de lentilles	Salade de céleri rave aux pommes 	Rillettes de canard  Pain navette	Salade verte  Vinaigrette balsamique
Plat protidique	FERIE	Sauté de porc sauce beryc 	Manchons de poulet Ketchup	Omelette	Filet de merlu sauce normande
Sa garniture		Carottes	Penne 	Riz et haricots vert	Purée de choux de Bruxelles au fromage 
Produit laitier		Fromage blanc nature	Coulommiers	Cantal AOC	Vaque qui rit
Dessert		Fruit 	Pomme  cuite à la cannelle	Fruit 	Ile flottante
Goûter		Compote Madeleine	Fruit Pain + confiture	Jus de fruits Croissant	Fruit Pompon



TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2017

Menus élémentaires

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

Du 8 au 12 Janvier 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Velouté de potiron 	Taboulé <i>Salade de blé aux petits légumes</i>	Mousse de canard	Carottes râpées  <i>Chou chinois</i> Vinaigrette au miel	***Coque des rois*** Potage Paysan 
Plat protidique	Steak haché de veau au jus 	Filet de colin sauce crème	Sauté de dinde  Sauce façon orientale	Rôti de bœuf 	Filet de merlu sauce végétale champignons crémée
Sa garniture	Torti	Gratin d'épinard à la béchamel	Semoule 	Potatoes Sauce cocktail	Bouquet de légumes (chou-fleur, brocoli, carotte)
Produits laitiers au choix	Camembert <i>Pointe de Brie</i>	Yaourt nature et sucre <i>Yaourt aromatisé</i>	Tomme grise	Cantadou ail et fines herbes <i>Cantafras</i>	Fromage frais aux fruits <i>Fromage frais sucré</i>
Desserts au choix	Fruit  <i>Fruit au choix</i> 	Fruit <i>Fruit au choix</i>	Fruit	Compote tous fruit  <i>Compote de pommes</i> 	Coque des Rois
Goûter			Lait chocolaté Cake à la cannelle 		



TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2017

Menus élémentaires

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

Du 15 au 19 Janvier 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade coleslaw (Carotte , chou blanc, oignon, mayonnaise) Mâche, betterave	Potage de légumes variés	Salade d'endives et croûtons vinaigrette moutarde à l'ancienne	***Amuse-bouche*** Salade de penne au thon et pesto rouge Salade piémontaise au thon	Potage de poireaux et pommes de terre
Plat protidique	Tartiflette (Jambon de dinde)	Sauté de bœuf Sauce forestière (champignons)	Poisson pané frais et citron	Poulet entier Sauce au paprika et persil	Chili végétarien
Sa garniture		Haricots verts à l'ail	Carottes bâtonnets et coquillettes	Petits pois mijotés	Riz
Produits laitiers au choix	Yaourt Cazaubon	Tomme blanche Coulommiers	Gouda	Fromage blanc nature et sucre Fromage frais de campagne Et sucre	Cantafrais Fraidou
Desserts au choix	Cocktail de fruits	Cake breton en barre	Smoothie de pommes et bananes (Compote de pommes/bananes)	Fruit Fruit au choix Amuse-bouche : purée de pomme et potiron	Mousse au chocolat
Goûter			Pain + pâte de fruits		



TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2017

Menus élémentaires

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

Du 22 au 26 Janvier 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Potage Choisy 	Salade de pâtes aux dés de mimolette Salade de pommes de terre aux herbes	Potage de légumes variés 	***Animation : Les pas pareille*** Salade verte  Céleri râpé aux pommes	Potage à la tomate 
Plat protidique	Macaronade de dinde 	Cordon bleu de volaille	Filet de hoki sauce bretonne (crème, champignons et poireaux)	Emincés de porc  Sauce au curry	Rôti de veau   Sauce marengo
Sa garniture	Semoule	Chou-fleur à la béchamel 	Blé	Purée de potiron 	Lentilles mijotées
Produits laitiers au choix	Carré Pont l'Evêque AOC	Fraidou Petit Cotentin	Saint Nectaire AOC	Mimolette Montboisé	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre
Desserts au choix	Fruit Fruit au choix	Assiette de fruit d'hiver (orange  – kiwi  )	Ananas rôti au sirop d'orange et paprika 	Gaufre Bruxelloise sauce chocolat au lait du chef  Gaufre Bruxelloise et Chantilly	Fruit  Fruit au choix 
Goûter			Compote Pain + barre de chocolat		



TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2017

Menus élémentaires

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

Du 29 Janvier au 2 Février 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade iceberg Chou rouge	Velouté de champignons 	Pizza tomate et fromage	Potage de légumes 	***La Chandeleur*** Chou blanc aux pommes et noix Salade verte 
Plat protidique	Sauté de porc  Sauce au maïs	Bolognaise de bœuf charolais 	Célerimontier de canard 	Rôti de bœuf froid 	Filet de poisson sauce béchamel aux épices douces
Sa garniture	Légumes façon maillot et pommes de terre	Pâtes Cavatappi	(Effiloché de canard, purée céleri et pomme de terre)	Riz  Sauce tomate	Purée de carottes
Produits laitiers au choix	Camembert   Pointe de Brie 	Emmental Fromage des Pyrénées	Petit suisse nature et sucre	Cantadou ail et fines herbes Vache qui rit	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre
Desserts au choix	Flan à la vanille Flan au chocolat	Fruit  Fruit au choix 	Fruit	Compote de pommes   Compote de pommes/poires  	Crêpe nature sucrée Pâte à tartiner
Goûter					

TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2017

Menus élémentaires

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

Du 5 au 9 Février 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	*** Amuse-bouche***  Carottes à l'orange vinaigrette moutarde Pomelos en segment et sucre	Salade de pommes de terre vinaigrette Salade de haricots blanc	Potage Darblay (poireaux, navets et carottes) 	Chou rouge Chou chinois vinaigrette à la ciboulette 	***Animation : Les pas pareille*** Velouté de potiron 
Plat protidique	Omelette Sauce basquaise	Nuggets de volaille	Sauté de veau  Sauce diablo	Filet de poisson frais Sauce au citron	Bifteck haché charolais  Avec un jus d'oignons
Sa garniture	Farfallines	Haricots verts persillés	Petits pois et riz	Ratatouille et boulgour	Purée de pommes de terre emmental râpé Ou mozzarella - cheddar râpés
Produits laitiers au choix	Tomme blanche Pointe de Brie	Fromage blanc sucré différemment Sucre Sucre roux Coulis de mangue	Saint Paulin	Coulommiers Camembert	
Desserts au choix	Crème dessert à la vanille Crème dessert au caramel Amuse-bouche : Figue sèche	Fruit  Fruit au choix 	Fruit 	Gâteau fromage blanc aux pruneaux 	Crousti pommes vanille spéculoos  (Pommes cuites  et compote, vanille, brisures spéculoos)
Goûter			Lait grenadine Gâteau au yaourt 		



TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2017

Menus élémentaires

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

Du 12 au 16 Février 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de lentilles Taboulé	***Mardi gras*** Velouté de carottes au cumin 	Rillettes de thon 	***Menu spécial Corée*** Chou chinois Vinaigrette au soja 	Bouillon de légumes et pâtes potages 
Plat protidique	Sauté de bœuf Sauce piquante 	Curry végétarien de légumes et pomme de terre 	Saucisse de Strasbourg	Poulet rôti au jus 	Filet de merlu sauce aux fines herbes
Sa garniture	Jardinière de légumes		Haricots blancs coco sauce tomate	Riz thaï aux légumes	Epinards en branche  et pommes de terre béchamel
Produits laitiers au choix	Fromage des Pyrénées Edam	Fraidou Cantafrais	Gouda		Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré
Desserts au choix	Fruit  Fruit au choix 	Beignet parfum chocolat	Salade de fruit frais	Mix lait coco Et sablés coco 	Fruit  Fruit au choix 
Goûter			Jus de fruits Cake à la cannelle 		



TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2017

Menus élémentaires

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

Du 19 au 23 Février 2018

VACANCES SCOLAIRES

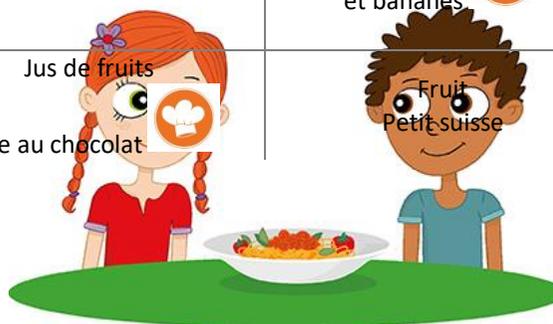
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Betterave  et maïs	Potage de légumes variés 	Salade de céleri rave aux pommes  	Potage Normand 	Macédoine mayonnaise
Plat protidique	Beignet de poisson	Sauté de dinde  Sauce Kebab	Raclette	Filet de poisson frais sauce tomate	Rôti de bœuf au jus 
Sa garniture	Penne rigate	Carottes et boulgour	(Jambon de porc  , Saucisson sec et saucisson à l'ail)	Purée de courges butternut et pommes de terre 	Flageolets au thym
Produit laitier	Mimolette	Fromage frais de campagne et sucre	Petit Cotentin	Coulommiers	Yaourt aromatisé
Dessert	Ile flottante	Fruit 	Compote de pommes  et bananes 	Gâteau au caramel 	Assiette de fruits d'hiver (ananas et orange)
Goûter	Fruit Pain + miel	Jus de fruits Cake au chocolat 	Fruit Petit-suisse 	Fruit Pain + fromage	Compote Etoile à la confiture



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB



Plat du chef

TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2017

Menus élémentaires

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

Du 26 au 28 Février 2018

VACANCES SCOLAIRES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade coleslaw (Carottes  , chou blanc, mayonnaise)	Potage cultivateur 	Emincé d'endives et croûtons vinaigrette à l'huile d'olive citron 		
Plat protidique	Emincés de dinde  aux petits légumes sauce Mornay (béchamel avec emmental râpé)	Omelette 	Rôti de porc  Au romarin		
Sa garniture	Riz	Haricots verts et pommes noisette	Légumes d'hiver en gratin (carottes, salsifis, pommes de terre)		
Produit laitier	Emmental	Pointe de Brie	Petit Moulé		
Dessert	Flan à la vanille	Fruit 	Eclair parfum chocolat		
Goûter	Fruit Pain + pâte à tartiner	Lait chocolaté Gaufre	Fruit Pain + confiture		

