

TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2018

Menus élémentaires

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

Du 29 octobre au 2 novembre 2018 ~ **VACANCES SCOLAIRES** ~

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Potage Choisy (poireaux, salade)	Macédoine mayonnaise	Menu orange et noir Carottes râpées Vinaigrette noire (olive)		Pizza tomate et fromage
Plat protidique	Sauté de dinde  Sauce champignons	Thon à la tomate et au basilic	Sauté de bœuf  Sauce cantadou, agrume et potiron	FERIE	Filet de lieu sauce citron
Sa garniture	Coquillettes	Riz	Purée de courges butternut 		Epinards branches au gratin
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Petit Moulé ail et fines herbes	Mimolette		Petit fromage frais sucré
Desserts	Fruit	Fruit  	Fromage blanc et sucre pétillant au chocolat		Fruit
Goûters	Compote Pain au lait	Yaourt Pain + confiture	Fruit Viennoiserie		Jus de fruits Gaufre



TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2018

Menus élémentaires

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

Du 5 au 9 novembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Chou blanc et pommes <i>Emincé d'endives</i> Vinaigrette à l'échalote 	Potage de légumes variés	Œuf dur sur lit de salade verte  sauce cocktail	***Amuse-bouche : Marmelade butternut gingembre***  Carottes râpées  et emmental <i>Carottes râpées</i>  et <i>croûtons</i>	Potage Cultivateur (carottes, poireaux, chou-fleur, haricots vert)
Plat protidique	Steak haché de bœuf  Sauce crème champignons	Emincés de porc  au curry	Sauté de veau  Sauce origan tomate	Poulet entier rôti 	Filet de merlu sauce aurore
Sa garniture	Semoule	Haricots verts persillés	Purée de pommes de terre	Petits pois mijotés	Riz 
Produits laitiers au choix	Carré <i>Coulommiers</i>	Gouda <i>Saint-Paulin</i>	Petit cotentin	Fromage blanc nature et sucre <i>Fromage blanc nature et confiture de prune</i>	Tomme blanche <i>Pont l'Evêque AOC</i>
Desserts au choix	Mousse au chocolat au lait	 Fruit <i>Fruit au choix</i>	Fruit	Choux à la crème	Fruit <i>Fruit au choix</i>
Goûter			Compote Pain + barre de chocolat		



TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2018

Menus élémentaires

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

Du 12 au 16 novembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade iceberg et maïs Chou chinois Vinaigrette aux herbes	Potage de légumes	Carottes râpées 	Velouté de champignons	***Les pas pareille***  Salade verte Emincé de chou blanc et raisins secs Vinaigrette balsamique
Plat protidique	Bœuf mode 	Boulettes de mouton sauce façon charcutière (Cornichons, oignons, moutarde)	Rôti de porc 	Jambon de dinde	Potimenter de poisson (purée de potiron)
Sa garniture	Carottes et pâtes	Ratatouille à la niçoise et blé	Haricots beurre à la tomate	Gratin de pommes de terre	
Produits laitiers au choix	Emmental Saint Nectaire AOC	Tomme grise Montboisé	Camembert  	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Cantadou ail et fines herbes Cantafrais
Desserts au choix	Ile flottante	 Fruit Fruit au choix	Pêches au sirop	Fruit Fruit au choix	Cake chocolat et noix   (farine )
Goûter			Fruit Pain + confiture		



TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2018

Menus élémentaires

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

Du 19 au 23 novembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de pousses de soja et carottes  Vinaigrette au soja	Potage Paysan (navets, carottes, céleri)	Rillettes de sardine et céleri	« Mission anti-gaspi » Velouté de potiron à la vache qui rit	Chou blanc rémoulade Chou rouge
Plat protidique	Samoussa de légumes 	Poisson meunière et quartier de citron	Rôti de dinde  à la dijonnaise (moutarde)	Hachis parmentier charolais 	Sauté de veau  Sauce diablo
Sa garniture	Riz façon cantonais (petits pois, omelette)	Gratin d'épinards	Courgettes et pâtes	Salade verte 	Semoule
Produits laitiers au choix	Edam Fromage des Pyrénées	Fraidou Petit cotentin	Petit suisse sucré		Coulommiers Camembert
Desserts au choix	Flan au chocolat Flan à la vanille	Fruit  Fruit au choix	Fruit	Assiette de fruits	Compote de pommes Compote de pommes/poires
Goûter			Jus de fruits Gâteau au yaourt 		



TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2018

Menus élémentaires

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

Du 26 au 30 novembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Bouillon poireaux/pommes de terre	Céleri aux pommes <i>Salade verte</i> 	Bouillon de légumes et vermicelles	Salade iceberg <i>Emincé d'endives</i>	Carottes râpées  <i>Chou blanc et raisins secs</i>
Plat protidique	Cordon bleu	Filet de hoki sauce nantua	Sauté de porc  Sauce olive	Lasagne 	Sauté de bœuf  façon bourguignon (champignon, oignon, tomate, vin rouge, persil)
Sa garniture	Petits pois mijotés	 Riz	Carottes au jus de légumes	<i>Moissac : Bifteck haché de bœuf charolais / Frites</i>	Haricots beurre
Produits laitiers au choix	Fromage blanc différemment : Sucre, Sucre roux ou confiture de fraise	Gouda <i>Tomme grise</i>	Petit suisse sucré	Pointe de brie <i>Pont l'Evêque AOC</i>	Mimolette <i>Edam</i>
Desserts au choix	Fruit <i>Fruit au choix</i>	Smoothie carotte et orange 	Fruit 	Flan à la vanille <i>Flan au chocolat</i>	Flan pâtissier
Goûter			Banane Etoile à la confiture		



TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2018

Menus élémentaires

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

Du 3 au 7 décembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Potage Darblay  (poireaux, navets, carottes)	Mortadelle et cornichon Saucisson à l'ail et cornichon	Chou chinois Vinaigrette au miel	Soupe aux épinards	***Les pas pareille*** Salade verte  et croûtons Salade verte  et maïs
Plat protidique	Poisson en paprika'de à la carotte	Goulash de bœuf charolais  (paprika, tomate)	Poulet rôti au jus 	Lasagne 	Echine demi-sel  à la dijonnaise
Sa garniture		Printanière de légumes	Haricots vert	<u>Castelsarrasin : Bifteck haché de bœuf charolais / Frites</u>	Lentilles mijotées
Produits laitiers au choix	Tomme blanche Brie	Camembert Carré	Emmental	Yaourt nature sucré	Cantafrais Cantadou ail et fines herbes
Desserts au choix	Gaufre nappée de sauce chocolat	Fruit Fruit au choix	Compote pomme  banane	Fruit  	Fromage blanc façon straciatella (aux 2 chocolats) 
Goûter			Jus de fruits Gâteau au yaourt 		



TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2018

Menus élémentaires

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

Du 10 au 14 décembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Bouillon de légumes et vermicelles	***Amuse-bouche : Crosnes crévés*** Céleri râpé aux pommes <i>Chou rouge râpé</i>	Salade de haricots verts	Salade iceberg <i>Emincé de chou blanc et raisins secs</i> Vinaigrette à l'échalote 	Potage cultivateur (carottes, poireaux, chou-fleur, haricots vert)
Plat protidique	Filet de colin sauce crème	Sauté de dinde  Sauce aux olives	Œuf à la coque	Rôti de bœuf  Jus aux oignons	Nuggets de volaille Et ketchup
Sa garniture	Carottes bâtonnets	Semoule	Frites au four	Purée de courges butternut 	Gratin d'épinards
Produits laitiers au choix	Fromage blanc nature et sucre <i>Fromage frais de campagne et sucre</i>	Vache qui rit <i>Petit cotentin</i>	Coulommiers	Yaourt nature et sucre <i>Yaourt aromatisé</i>	Gouda <i>Fromage des Pyrénées</i>
Desserts au choix	Fruit  <i>Fruit au choix</i>	Flan à la vanille nappé caramel <i>Flan au chocolat</i>	Fruit	Mandarinier 	 Fruit <i>Fruit au choix</i>
Goûter			Compote  Pain + pâte à tartiner		



TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2018

Menus élémentaires

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

sOgeres

Du 17 au 21 décembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Potage Crécy	Salade de betteraves rouges Macédoine mayonnaise	Mousse de canard	 « Repas de Noël » Tartine de guacamole et saumon	Taboulé Salade de pommes de terre
Plat protidique	Boulette de soja sauce aigre douce 	Paëlla de la mer	Emincés de dinde  sauce potiron	Sauté de veau   Sauce marron et champignons	Nuggets de poisson
Sa garniture	Purée de pois cassés		Haricots vert persillés	Roostie	Légumes d'hiver en gratin (carottes, salsifis, pommes de terre)
Produits laitiers au choix	Pont l'Évêque AOC Brie	Emmental Edam	Petit moulé	Camembert  	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc nature et sucre
Desserts au choix	Fruit Fruit au choix	Fruit Fruit au choix	Dessert de Noël 	Sapin au chocolat	 Fruit Fruit au choix
Goûter			Mandarine Pain + barre de chocolat		



TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2018

Menus élémentaires

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

Du 24 au 28 décembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre			Salade iceberg	Céleri rémoulade	Potage Tourangelle (navets, poireaux, chou vert)
Plat protidique			Emincés de dinde  façon yassa (épices, moutarde, citron)	Cheeseburger	Sauté d'agneau  Sauce diablo
Sa garniture	CDL FERMES	FERIE	Blé et carottes	Frites	Semoule
Produits laitiers			Vache qui rit	Petit suisse aromatisé	Gouda
Desserts			Flan à la vanille	Pomme à boire à la cannelle	Fruit
Goûters			Fruit Pain + barre de chocolat	Fruit Pain + fromage	Compote Madeleine



TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2018

Menus élémentaires

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

Du 31 décembre 2018 au 4 janvier 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre			Velouté de carottes	Chou blanc aux pommes	Bouillon de légumes et pâtes potage
Plat protidique			Manchons de poulet  Ketchup	Echine demi sel au jus 	Gratin de poisson florentine à la vache qui rit
Sa garniture	CDL FERMES	FERIE	Farfallines	Purée de pommes de terre	
Produits laitiers			Carré	Vache qui rit	Cantal AOP
Desserts			Fruit	Crème dessert au chocolat	Fruit
Goûters			Compote Pain + pâte à tartiner	Fruit Gaufre	Jus de fruits Gâteau au yaourt 

