

TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2018

Menus maternelles

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 maternelles

Du 5 au 9 novembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Chou blanc et pommes Vinaigrette à l'échalote 	Potage de légumes variés	Œuf dur sur lit de salade verte sauce cocktail	Carottes râpées et emmental	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 + râpé
Produits laitiers		Fromage blanc et sucre	Petit cotentin		
Desserts	Mousse au chocolat au lait		Fruit	Choux à la crème	Fruit
Goûter			Compote Pain + barre de chocolat		



TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2018

Menus maternelles

Du 12 au 16 novembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade iceberg et maïs Vinaigrette aux herbes	Potage de légumes	Carottes râpées	Velouté de champignons	***Les pas pareille*** Salade verte 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 +râpé	Haricots beurre à la tomate	Gratin de pommes de terre	
Produits laitiers			Camembert		
Desserts	Ile flottante	Fruit	Pêches au sirop	Fruit	Cake chocolat et noix (farine)
Goûter			Fruit Pain + confiture		



TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2018

Menus maternelles

Du 19 au 23 novembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	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
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 cantonnais (petits pois, omelette)	Gratin d'épinards	Courgettes et pâtes		Semoule
Produits laitiers			Petit suisse sucré		Yaourt aromatisé
Desserts	Flan au chocolat	Fruit 	Fruit	Assiette de fruits	
Goûter			Jus de fruits Gâteau au yaourt 		



TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2018

Menus maternelles

Du 26 au 30 novembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Bouillon poireaux/pommes de terre	Céleri aux pommes	Bouillon de légumes et vermicelles	Salade iceberg	Carottes râpées
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	Fromage blanc différemment : Sucre, Sucre roux ou confiture de fraise	Yaourt nature et sucre	Petit suisse sucré		
Desserts			Fruit	Flan à la vanille	Flan pâtissier
Goûter			Banane Etoile à la confiture		



TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2018

Menus maternelles

Du 3 au 7 décembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Potage Darblay  (poireaux, navets, carottes)		Chou chinois Vinaigrette au miel	Soupe aux épinards	***Les pas pareille***  Salade verte et croûtons
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		Camembert	Emmental	Yaourt nature sucré	
Desserts	Gaufre nappée de sauce chocolat	Fruit	Compote pomme banane 		Fromage blanc façon straciatella (aux 2 chocolats) 
Goûter			Jus de fruits Gâteau au yaourt 		



TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2018

Menus maternelles

Du 10 au 14 décembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Céleri râpé aux pommes	Salade de haricots verts	Salade iceberg 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	Fromage blanc nature et sucre		Coulommiers		
Desserts	Fruit 	Flan à la vanille nappé caramel	Fruit	Mandarinier 	Fruit
Goûter			Compote Pain + pâte à tartiner		



TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2018

Menus maternelles

Du 17 au 21 décembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Potage Crécy		Mousse de canard	 « Repas de Noël » Tartine de guacamole et saumon	
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	Petit suisse aromatisé	Emmental	Petit moulé	Camembert  	Fromage blanc aromatisé
Desserts		Fruit	Dessert de Noël 	Sapin au chocolat	Fruit 
Goûter			Mandarine Pain + barre de chocolat		



TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2018

Menus maternelles

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 maternelles

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 

