

TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2019

Menus élémentaires

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

Du 4 au 8 novembre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de betteraves 	Salade de mâche Céleri rémoulade	Soupe de lentilles 	Carottes râpées  et emmental Carottes râpées  et croûtons	Œuf dur sauce cocktail
Plat protidique	Emincés de porc  Sauce crème champignons	Sauté de bœuf AUBRAC  sauce tomate et origan	Découpe de poulet rôti 	Poisson meunière frais et citron	Couscous aux légumes 
Sa garniture	Haricots beurre	Pommes de terre persillées	Petits pois mijotés	Riz tomate	(boulettes de sarrasin/lentilles, légumes couscous et semoule)
Produits laitiers au choix	Petit suisse aromatisé Petit suisse nature et sucre	Fraidou Petit cotentin	Gouda	Pont l'Evêque AOC Tomme blanche	Fromage blanc nature et gelée de coing Fromage blanc et sucre
Desserts au choix	Fruit  Fruit au choix	Mousse au chocolat au lait	Fruit	Flan pâtissier 	Banane 
Goûters			Jus de fruits Gâteau marbré 		



TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2019

Menus élémentaires

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

Du 11 au 15 novembre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Salade de lentilles Salade de pois chiche	Emincé d'endives Vinaigrette miel et moutarde à l'ancienne	Velouté de champignons 	***Les pas pareille*** Carottes râpées  Chou blanc rémoulade 
Plat protidique	Férié	Macaronade de porc 	Filet de hoki sauce nantua (tomate, crème fraîche, échalote)	Pâtes au potiron et carottes mozzarella 	Emincés de veau  Sauce bercy (échalote, persil)
Sa garniture		Haricots verts	Ratatouille à la niçoise et riz 		Purée de céleri
Produits laitiers au choix		Cantadou ail et fines herbes Cantafrais	Pointe de brie	Yaourt à la vanille   Yaourt nature	Tomme grise Montboissier
Desserts au choix		Fruit  Fruit au choix	Flan vanille nappé de caramel	Fruit Fruit au choix	Moelleux pomme figue cannelle 
Goûters			Fruit Pain + barre de chocolat		



TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2019

Menus élémentaires

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

Du 18 au 22 novembre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Rillettes de canard	Velouté de potiron à la vache qui rit	Salade à l'asiatique (carottes, courgettes, haricots mungo) Vinaigrette au soja	Potage cultivateur (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri, haricot vert, petit pois)	« Mission anti-gaspi » Céleri rémoulade <i>Chou blanc rémoulade</i>
Plat protidique	Filet de merlu sauce bretonne (crème, champignons et poireaux)	Tortilla aux pommes de terre	Sauté de veau sauce diablo	Rôti de dinde jus aux oignons	Bolognaise de bœuf charolais
Sa garniture	Bouquet de légumes (chou-fleur, brocoli, carotte)	Salade verte	Semoule	Epinards branche au gratin	Penne
Produits laitiers au choix	Fromage blanc sucré différemment : Sucre Sucre roux Confiture de fraises	Camembert Coulommiers	Edam	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Petit moulé Petit moulé ail et fines herbes
Desserts au choix	Fruit Fruit au choix	Assiette de fruits de saison	Flan au chocolat	Fruit Fruit au choix	Compote de pommes et cassis Compote de pommes
Goûters			Fruit Gâteau au yaourt		



TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2019

Menus élémentaires

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

Du 25 au 29 novembre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Potage de légumes variés	Carottes râpées  <i>Chou blanc et raisins secs</i>	Soupe à la normande	Salade iceberg <i>Emincé d'endives</i>	***Amuse-bouche : Potage potiron, maïs, dès de mimolette*** Céleri rémoulade <i>Salade verte</i> 
Plat protidique	Emincés de dinde  Sauce kebab	Filet de colin sauce fines herbes	Omelette sauce basquaise 	Lasagne 	Cordon bleu
Sa garniture	Riz  Riz	Haricots beurre	Purée de courges butternut 	<i>Castel : Steak haché de bœuf au jus / Pommes noisette ketchup</i>	Carottes à la crème
Produits laitiers au choix	Petit cotentin <i>Fraidou</i>	Petit fromage frais aux fruits <i>Petit fromage frais nature et sucre</i>	Montcadi croûte noire	Pointe de brie <i>Pont l'Evêque AOP</i>	Edam <i>Mimolette</i>
Desserts au choix	Fruit  <i>Fruit au choix</i>	Smoothie carotte et orange 	Fruit 	Crème dessert au chocolat <i>Crème dessert à la vanille</i>	Chou vanille
Goûters			Compote  Pain + confiture		



TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2019

Menus élémentaires

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

Du 2 au 6 décembre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Mortadelle et cornichon Saucisson à l'ail et cornichon	Potage à la tomate vermicelles	Soupe de pois cassés 	Salade verte et maïs Salade verte et croûtons	***Les pas pareille*** Carottes râpées vinaigrette Pomelos et sucre
Plat protidique	Sauté de dinde  Sauce au thym	Potimenter et emmental râpé 	Rôti de veau  Sauce chasseur 	Lasagne 	Filet de lieu sauce aux agrumes
Sa garniture	Lentilles mijotées au lait		Printanière de légumes	<i>Moissac : Steak haché de bœuf au jus / Frites ketchup</i>	Epinards branche  au gratin
Produits laitiers au choix	Pointe de Brie  Tomme blanche	Cantadou ail et fines herbes Cantafrais	Yaourt nature et sucre	Vache qui rit Kiri	Crème anglaise
Desserts au choix	Fruit Fruit au choix	Fromage blanc façon straciatella (aux 2 chocolats) 	Assiette de fruits de saison	Compote de pommes Compote pomme banane	Barre bretonne
Goûters			Jus de fruits Pain + fromage		



TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2019

Menus élémentaires

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

Du 9 au 13 décembre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Velouté de potiron 	Salade iceberg Chou rouge râpé Vinaigrette à l'échalote 	Betteraves façon Voronoff (crème, moutarde, ketchup)	Coleslaw  (chou blanc, carotte, oignon) Céleri rémoulade	***Amuse-bouche : Quiche butternut, mozzarella et noisette***  Bouillon de légumes aux vermicelles
Plat protidique	Beignet de poisson	Goulash de bœuf AUBRAC  (tomate et paprika)	Œuf à la coque et ses mouillettes 	Echine demi-sel  à la dijonnaise (moutarde)	Carbonara de dinde 
Sa garniture	Haricots verts à l'ail	Semoule 	Frites au four	Purée de petits pois	Torti
Produits laitiers au choix	Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc et miel	Rondelé nature Petit cotentin	Coulommiers	Yaourt à la vanille   Yaourt nature  	Gouda Montcadi croûte noire
Desserts au choix	Fruit Fruit au choix	Flan à la vanille nappé caramel Flan au chocolat	Fruit 	Gaufre nappée au chocolat	Fruit Fruit au choix
Goûters			Jus de fruits Moelleux au chocolat 		



TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2019

Menus élémentaires

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

Du 16 au 20 décembre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade iceberg Vinaigrette d'agrumes à la cannelle 	Macédoine mayonnaise Salade de betteraves rouges	Salade verte  et dés de cheddar	 « Repas de Noël »	Potage à la tomate et pâtes alphabets
Plat protidique	Sauté de porc façon cervoise (carotte, jus de pomme, tomate)	Parmentier de thon 	Découpe de poulet  rôti au jus		Crispidor à l'emmental 
Sa garniture	Poêlée de riz et légumes  (riz, carottes, dés de butternut, haricots vert)		Haricots beurre		Coquillettes  Sauce tomate
Produits laitiers au choix	Pont l'Evêque AOP Tome blanche	Pointe de brie  Camembert 	Emmental		Fromage blanc aromatisé Fromage blanc nature et sucre
Desserts au choix	Pêche au sirop Cocktail de fruits	Fruit  Fruit au choix	Dessert de Noël		Fruit Fruit au choix
Goûters			Clémentines Chocolatine		



TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2019

Menus élémentaires

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

Du 23 au 27 décembre 2019 ~ **Vacances scolaires** ~

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Crêpe au fromage	Salade de mâche et betterave		Soupe à la normande 	Salade iceberg Vinaigrette aux herbes 
Plat protidique	Bifteck haché charolais  sauce paprika persil	Emincés de dinde  au curry	FERIE	Gratin de poisson	Raclette (Jambon de dinde, saucisson sec, saucisson à l'ail)
Sa garniture	Haricots verts	Riz		Carottes	Pommes de terre au fromage à raclette
Produits laitiers	Fraidou	Saint-Nectaire AOP		Yaourt aromatisé	
Desserts	Fruit	Liégeois chocolat		Fruit 	Compote de pommes/poires et Gaufre 
Goûters	Compote  Pain + miel	Fruit Madeleine		Jus de fruits Viennoiserie	Fruit Pain + barre de chocolat



TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2019

Menus élémentaires

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

Le 30 et 31 décembre 2019 ~ **Vacances scolaires** ~

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Coleslaw	Salade verte  Vinaigrette moutarde		Céleri rémoulade	Potage de légumes variés 
Plat protidique	Fajitas (haché végétal) et riz 	Sauté de bœuf AUBRAC  sauce crème champignons	FERIE	Nuggets de poulet	Filet de merlu sauce citron
Sa garniture		Gratin dauphinois		Epinards au gratin	Farfallines
Produits laitiers	Emmental râpé	Vache qui rit		Carré	Petit suisse aromatisé
Desserts	Morceaux d'ananas au sirop	Moelleux au chocolat 		Flan à la vanille nappé de caramel	Fruit
Goûters	Lait chocolaté Madeleine	Fruit Pain + confiture		Fruit Pain +barre de chocolat	Jus de fruits Viennoiserie

