

# TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2019

## Menus maternels

Du 4 au 8 novembre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade de mâche	Soupe de lentilles	Carottes râpées  et emmental	
Plat protidique	Emincés de porc Sauce crème champignons	Sauté de bœuf <b>AUBRAC</b> 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	Petit suisse aromatisé		Gouda		Fromage blanc nature et gelée de coing
Desserts	Fruit	Mousse au chocolat au lait	Fruit	Flan pâtissier	Banane
Goûters			Jus de fruits Gâteau marbré		



# TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2019

## Menus maternels

Du 11 au 15 novembre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre			Emincé d'endives Vinaigrette miel et moutarde à l'ancienne	Velouté de champignons 	***Les pas pareille*** Carottes râpées + dés d'emmental 
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		Cantadou ail et fines herbes	Pointe de brie	Yaourt à la vanille	
Desserts		Fruit	Flan vanille nappé de caramel		Moelleux pomme figue cannelle
Goûters			Fruit Pain + barre de chocolat		



# TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2019

## Menus maternels

Du 18 au 22 novembre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	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
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)		Semoule	Epinards branche au gratin	<b>Penne</b>
Produits laitiers		Camembert	Edam		
Desserts	Fruit	Assiette de fruits de saison	Flan au chocolat	Fruit	Yaourt aromatisé
Goûters			Fruit Gâteau au yaourt		



# TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2019

## Menus maternels

Du 25 au 29 novembre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Carottes râpées	Soupe à la normande	Salade iceberg	Céleri rémoulade
Plat protidique	Emincés de dinde Sauce kebab	Filet de colin sauce fines herbes	Omelette sauce basquaise	Lasagne	Cordon bleu
Sa garniture	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	Petit cotentin	Petit fromage frais aux fruits	Montcadi croûte noire		
Desserts	Fruit		Fruit	Crème dessert au chocolat	Chou vanille
Goûters			Compote Pain + confiture		



# TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2019

## Menus maternels

Du 2 au 6 décembre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Potage à la tomate vermicelles	Soupe de pois cassés 	Salade verte et maïs	***Les pas pareille***
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	Pointe de Brie		Yaourt nature et sucre		Crème anglaise
Desserts	Fruit	Fromage blanc façon stracciatella (aux 2 chocolats)	Assiette de fruits de saison	Compote de pommes	Barre bretonne
Goûters			Jus de fruits Pain + fromage		



# TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2019

## Menus maternels

Du 9 au 13 décembre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Velouté de potiron	Salade iceberg Vinaigrette à l'échalote	Betteraves façon Voronoff (crème, moutarde, ketchup)	Coleslaw  (chou blanc, carotte, oignon)	Bouillon de légumes aux vermicelles
Plat protidique	Beignet de poisson	Goulash de bœuf <b>AUBRAC</b> (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	Fromage blanc nature et sucre		Coulommiers	Yaourt à la vanille	
Desserts		Flan à la vanille nappé caramel	Fruit Jus de fruits		Flan au chocolat
Goûters			Moelleux au chocolat		



# TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2019

## Menus maternels

Du 16 au 20 décembre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade iceberg Vinaigrette d'agrumes à la cannelle		Salade verte  et dés de cheddar	« Repas de Noël » 	Potage à la tomate et pâtes alphabets
Plat protidique	Sauté de porc façon cervesoie (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		Pointe de brie	Emmental		
Desserts	Pêche au sirop	Fruit	Dessert de Noël		Fruit
Goûters			Clémentines Chocolatine		



# TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2019

## Menus maternels

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 maternels

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 <b>AUBRAC</b>  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

