

TERRES DES CONFLUENCES Novembre et Décembre 2020

Menus élémentaires

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

Du 2 au 6 novembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Velouté de potiron et vache qui rit 	Salade de mâche et betterave Vinaigrette au cumin et coriandre Céleri rémoulade	Soupe de lentilles 	***Vendée globe*** Tartinade haricot blanc	Carottes râpées  Choux bicolores Vinaigrette moutarde
Plat protidique	Nuggets de blé 	Emincés de porc  sauce aux olives	Rôti de bœuf  Sauce tomate/basilic	Cotriade (Dés de poisson, carotte, poireaux, pdt moule)	Steak haché de veau  sauce crème champignons
Sa garniture	Petits pois mijotés	Haricots beurre	Printanière de légumes		Coquillettes 
Produits laitiers au choix	Carré Tomme blanche	Edam Pont l'évêque AOC	Fromage blanc nature Et sucre	Tomme grise	Fraidou Petit Cotentin
Desserts au choix	Fruit  Fruit au choix	Flan vanille Flan chocolat	Fruit	Gâteau vendéen 	Cubes de poires au sirop Ananas morceaux au sirop
Goûters			Jus de fruits Pain + chocolat		



TERRES DES CONFLUENCES Novembre et Décembre 2020

Menus élémentaires

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

Du 9 au 13 novembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade iceberg et maïs Salade iceberg et oignons frits	Bouillon de légumes et vermicelles		Velouté de champignons 	***Les pas pareille*** Céleri rémoulade Chou rouge
Plat protidique	Gardianne de bœuf AUBRAC  	Meunière colin d'Alaska		Pommes de terre au fromage à tartiflette 	Emincés de dinde  Mousseline de carotte, orange gingembre 
Sa garniture	Semoule 	Jardinière de légumes	Féié		Haricots verts
Produits laitiers au choix	Cantadou ail et fines herbes Cantafrais	Pointe de brie Camembert		Yaourt aromatisé  Yaourt nature sucré 	Vache qui rit Kiri
Desserts au choix	Ile flottante	Fruit Fruit au choix		Fruit   Fruit au choix	Flan vanille
Goûters					



TERRES DES CONFLUENCES Novembre et Décembre 2020

Menus élémentaires

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

Du 16 au 20 novembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Chou blanc et pommes vinaigrette Chou chinois	Potage de légumes (carottes, pdt, navets, poireaux)	Salade d'automne (salade verte, croûtons, pommes)	Rillettes de canard	Potage cultivateur (carotte, pdt, chou-fleur, haricot vert, petit pois)
Plat protidique	Hachis parmentier charolais 	Quenelle nature sauce nantua	Sauté de veau sauce diablo (tomates, estragon)	Portion de filets de merlu Sauce bretonne (crème, champignons et poireaux)	Rôti de dinde jus aux oignons
Sa garniture		Semoule	Gratin de blettes	Epinards branches béchamel	Riz
Produits laitiers au choix	Petit moulé ail et fines herbes Cantafras	Petit suisse sucré Petit suisse aromatisé	Coulommiers	Fromage blanc et confiture de fraises Fromage blanc et miel	Gouda Montcadi croûte noire
Desserts au choix	Purée de poires Purée de pomme	Fruit Fruit au choix	Crème dessert au chocolat	Fruit Fruit au choix	Fruit Fruit au choix
Goûters			Fruit Gâteau au yaourt		



TERRES DES CONFLUENCES Novembre et Décembre 2020

Menus élémentaires

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

Du 23 au 27 novembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Céleri rémoulade <i>Dés de navets et surimi aux herbes</i>	Velouté de potiron	Soupe à la normande  (haricots blancs, crème, carottes)	Salade iceberg <i>Emincé d'endives</i> Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne	***Amuse-bouche : Radis noir***  Carottes râpées <i>Chou blanc et raisins secs</i>
Plat protidique	Filet de colin lieu sauce tomates	Sauté de porc   sauce crème champignons	Gratin campagnard et émental râpé (Œufs, panais, carottes, béchamel) 	Lasagne  	Cordon bleu de volaille
Sa garniture	Torti	Duo de haricots beurrés et haricots verts	Panais et carottes	<i>Castel : Steak haché de bœuf au jus / Frites</i>	Purée de courge butternut 
Produits laitiers au choix	Gouda <i>Saint Nectaire AOP</i>	Yaourt à la vanille   <i>Yaourt sucré</i>	Fraidou	Pointe de brie <i>Bûche de lait mélange</i>	Edam <i>Mimolette</i>
Desserts au choix	Fruit <i>Fruit au choix</i>	Fruit <i>Fruit aux choix</i>	Fruit	Mousse au chocolat au lait	Beignet aux pommes
Goûters			Purée de fruits Pain + confiture		



TERRES DES CONFLUENCES Novembre et Décembre 2020

Menus élémentaires

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

Du 30 novembre au 4 décembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Potage d'haricots verts	Salade verte  et croûtons <i>Salade verte  et maïs</i>	Soupe de pois cassés 	Betteraves vinaigrette <i>Haricots beurre vinaigrette</i>	***Les pas pareille*** Chou chinois <i>Emincés de chou rouge vinaigrette</i>
Plat protidique	Emincés de dinde  sauce au thym	Dahl de lentilles corail et riz 	Sauté de porc  sauce cervoise (carottes, jus de pommes, oignons)	Lasagne  	Beignet de poissons
Sa garniture	Blé		Bouquet de légumes (chou-fleur, brocoli, carotte)	<i>Moissac : Steak haché de bœuf au jus / Frites</i>	Purée d'épinards
Produits laitiers au choix	Camembert  Brie 	Vache qui rit <i>Six de savoie</i>	Tomme blanche	Petit fromage frais aux fruits <i>Petit fromage frais sucré</i>	Cantadou ail et fines herbes <i>Cantafrais</i>
Desserts au choix	Fruit <i>Fruit aux choix</i>	Croque en blanc aux mille fleurs  (fromage blanc, miel et riz soufflé)	Fruit	Fruit  <i>Fruit au choix</i>	Gâteau cacao façon financier 
Goûters			Jus de fruits Gâteau à la banane 		



TERRES DES CONFLUENCES Novembre et Décembre 2020

Menus élémentaires

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

Du 7 au 11 décembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Bouillon de légumes aux vermicelles	Salade iceberg et oignons frites Salade iceberg et maïs	Salade de pâtes, échalote, poivrons	***Amuse-bouche : Compotée mangue tandoori***  Potage de légumes variés 	Céleri rémoulade Emincés de chou blanc et raisins secs
Plat protidique	Filet de lieu sauce aux agrumes	Sauté de bœuf CHAROLAIS  sauce façon stroganoff (champignons, tomate, crème, échalote)	Tarte aux fromages 	Jambon blanc 	Emincés de dinde  sauce kebab
Sa garniture	Navets sautés au jus de légumes	Semoule	Haricots verts	Torti 	Petits pois mijotés
Produits laitiers au choix	Fromage blanc et sucre Fromage blanc et confiture d'abricots	Coulommiers Carré	Petit cotentin	Montcadi croûte noire Gouda	Petit suisse aromatisé Petit suisse nature et sure
Desserts au choix	Fruit   Fruit au choix	Lacté saveur vanille nappé caramel Lacté saveur vanille	Fruit	Fruit Fruit au choix	Gâteau aux poires 
Goûters			Purée de fruits Gâteau au chocolat		



TERRES DES CONFLUENCES Novembre et Décembre 2020

Menus élémentaires

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

Du 14 au 18 décembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Potage à la tomate et vermicelles	Macédoine mayonnaise Haricots beurre vinaigrette	Salade de mâche et betteraves rouges Vinaigrette d'agrumes à la cannelle 	 « Repas de Noël »	Potage Crécy (carottes)  
Plat protidique	Chipolatas  	Potimenter de poisson (poisson, purée de potiron)	Rôti de veau au jus  	A définir	Crispidor à l'emmental 
Sa garniture	Légumes d'hiver en gratin (carotte, salsifis, pomme de terre)		Gratin de chou-fleur		Coquillettes  tomatées
Produits laitiers au choix	Camembert <i>Pont l'Evêque AOP</i>	Edam <i>Emmental</i>	Pointe de brie		Fromage blanc aromatisé <i>Fromage blanc et sucre</i>
Desserts au choix	Fruit  <i>Fruit au choix</i>	Fruit  <i>Fruit au choix</i>	Bûche au chocolat		Fruit <i>Fruit au choix</i>
Goûters			Fruit Viennoiserie		

