

TERRES DES CONFLUENCES Novembre et Décembre 2020

Menus maternels

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	Soupe de lentilles	***Vendée globe***	Carottes râpées 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 + râpé
Produits laitiers au choix			Fromage blanc nature Et sucre	Tomme grise	
Desserts au choix	Fruit	Flan vanille	Fruit	Gâteau vendéen	Cubes de poires au sirop
Goûters			Jus de fruits Pain + chocolat		



TERRES DES CONFLUENCES Novembre et Décembre 2020

Menus maternels

Du 9 au 13 novembre














	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade iceberg et maïs	Bouillon de légumes et vermicelles		Velouté de champignons	***Les pas pareille*** Céleri rémoulade
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 + râpé	Férial		Haricots verts
Produits laitiers au choix				Yaourt aromatisé	
Desserts au choix	Ile flottante	Fruit		Fruit	Flan vanille
Goûters					



TERRES DES CONFLUENCES Novembre et Décembre 2020

Menus maternels

Du 16 au 20 novembre



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Chou blanc et pommes vinaigrette	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 + râpé	Gratin de blettes	Epinars branches béchamel	Riz + râpé
Produits laitiers au choix			Coulommiers		
Desserts au choix	Purée de poires 	Fruit 	Crème dessert au chocolat	Fruit	Fruit
Goûters			Fruit Gâteau au yaourt 		



TERRES DES CONFLUENCES Novembre et Décembre 2020

Menus maternels

Du 23 au 27 novembre













	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Céleri rémoulade	Velouté de potiron	Soupe à la normande  (haricots blancs, crème, carottes)	Salade iceberg Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne	Carottes râpées 
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 + râpé	Duo de haricots beurres et haricots verts	Panais et carottes	<u>Castel : Steak haché de bœuf au jus / Frites</u>	Purée de courge butternut 
Produits laitiers au choix		Yaourt à la vanille  	Fraidou		
Desserts au choix	Fruit		Fruit	Mousse au chocolat au lait	Beignet aux pommes
Goûters			Purée de fruits Pain + confiture		



TERRES DES CONFLUENCES Novembre et Décembre 2020

Menus maternels

Du 30 novembre au 4 décembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Salade verte  et croûtons	Soupe de pois cassés 		***Les pas pareille*** Chou chinois
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 		Tomme blanche	Petit fromage frais aux fruits	
Desserts au choix	Fruit	Croque en blanc aux mille fleurs  (fromage blanc, miel et riz soufflé)	Fruit	Fruit 	Gâteau cacao façon financier 
Goûters			Jus de fruits Gâteau à la banane 		



TERRES DES CONFLUENCES Novembre et Décembre 2020

Menus maternels

Du 7 au 11 décembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix		Salade iceberg et oignons frits	Salade de pâtes, échalote, poivrons	Potage de légumes variés	Céleri rémoulade
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 + râpé	Petits pois mijotés
Produits laitiers au choix	Fromage blanc et sucre		Petit cotentin		
Desserts au choix	Fruit	Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit	Fruit	Gâteau aux poires
Goûters			Purée de fruits Gâteau au chocolat		



TERRES DES CONFLUENCES Novembre et Décembre 2020

Menus maternels

Du 14 au 18 décembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Potage à la tomate et vermicelles		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 tomates
Produits laitiers au choix		Edam	Pointe de brie		
Desserts au choix	Fruit	Fruit	Bûche au chocolat		Fruit
Goûters			Fruit Viennoiserie		

