

TERRES DES CONFLUENCES Janvier et Février 2021

Menus élémentaires

Du 4 au 8 Janvier 2021 Galette des rois !



























	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Bouillon de légumes, pâtes alphabet	Salade iceberg + croutons Salade iceberg mimolette	Carottes râpées 	***Galette des rois*** Chou blanc Emincé de chou rouge Vinaigrette au miel	Potage Andalou
Plat protidique	Cordon bleu de volaille	Céleri'mentier de poisson	Rôti de bœuf, jus aux oignons	Steak haché de veau LBR au jus	Pâtes au potiron et carottes mozzarella
Sa garniture	Fondue de poireaux/riz		Potatoes sauce cocktail	Petits pois mijotés au jus de légumes	
Produits laitiers au choix	Yaourt à la vanille Yaourt aromatisé	Petit cotentin Fraidou	Camembert	Petit fromage frais aux fruits Petit fromage frais sucré	Emmental Mimolette
Desserts au choix	Fruit Fruit au choix	Mousse au chocolat	Purée de pomme / kiwi Purée de pommes	Pâtisserie	Fruit Fruit au choix
Goûter			Fruit Gâteau maison		



TERRES DES CONFLUENCES Janvier et Février 2021

Menus élémentaires

Du 11 au 15 Janvier 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Cake à l'emmental Cake au chèvre   A base de farine 	***Amuse-bouche : amarante, vinaigrette aux agrumes*** Potage Crecy  	Soupe à la normande (pat, h.blanc, carotte, crème) 	Emincé d'endives et mimolette Salade de mâche oignons frits	Potage de légumes variés 
Plat protidique	 Omelette 	Poisson pané frais et quartier de citron	Poulet au paprika et persil   	Sauté de bœuf Aubrac sauce façon orientale (épices, oignon rouge, tomate) 	Pommes de terre façon « Tartiflette » (Jambon volaille)
Sa garniture	Epinards béchamel	Chou braisé et riz 	Haricots verts	Semoule	 
Produits laitiers au choix	Tomme blanche Coulommiers	Fromage blanc nature Fromage frais de campagne au sucre	Saint-Nectaire AOP	Saint môret Vache qui rit	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré  
Desserts au choix	Flan vanille Flan chocolat	Fruit Fruit au choix	Galette des rois	Pomme à boire à la cannelle  	Gâteau au yaourt marbré A base de farine   
Goûter			Purée de pomme Pain+ confiture 		



TERRES DES CONFLUENCES Janvier et Février 2021

Menus élémentaires

Du 18 au 22 Janvier 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Velouté Champignons 	Salade de pâtes 	 Carottes râpées vinaigrette à l'échalote 	Potage cultivateur 	Pâté de mousse de canard Et cornichon Cervelas
Plat protidique	Paëlla de la mer 	Beignet stick mozzarella 	Dès de poisson florentine à la vache qui rit 	Sauté de dinde sauce aigre douce (oignon, tomate vinaigre) 	Roti de porc
Sa garniture		Purée de potiron + pommes de terre 		Boullgour moelleux +râpé 	Lentilles mijotées
Produits laitiers au choix	Carré Pont l'Evêque AOP	Petit suisse nature au sucre Petit suisse aromatisé	Mimolette	Gouda Saint Paulin	Cantafras Cantadou ail et fines herbes
Desserts au choix	Fruit Fruit au choix	kiwi 	Chouquette à la crème	Fruit Fruit au choix	Clafoutis aux fruits rouge du chef
Goûter			Fruit Pain + fromage		



TERRES DES CONFLUENCES Janvier et Février 2021

Menus élémentaires

Du 25 au 29 Janvier 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Carottes et maïs Carottes Vinaigrette à l'huile d'olive et citron 	Potage de légumes verts 	Charcuterie	***Les pas pareille*** Salade de mâche et betterave Salade florida TDC (Salade, pomelos, croûton) 	Soupe de lentilles
Plat protidique	Blanquette de veau 	Sauté de saumon sauce tomate 	Oeuf au plat 	Jambon blanc	Découpe de poulet rôti
Sa garniture	Pommes de terre persillées	Pâtes macaronis 	Frites 	Crumble carotte et potiron 	Petits pois au jus
Produits laitiers au choix	brie Camembert	Montcadi croûte noire Cantal AOP	Fromage blanc à la crème de marrons	Petit cotentin Fraidou	Yaourt aromatisé Yaourt nature
Desserts au choix	Flan vanille Flan chocolat	Fruit Fruit au choix	Fruit au choix	Riz au lait du chef	Morceaux d'ananas Cocktail de fruits
Goûters			Jus de fruit Marbré au chocolat		



TERRES DES CONFLUENCES Janvier et Février 2021

Menus élémentaires

Du 1^{er} au 5 février 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Velouté de potiron 	Salade batavia Emincé d'endives Vinaigrette au curry 	Céleri rémoulade 	***La fête des crêpes*** Chou blanc aux dés de fromage Chou rouge au pommes 	Velouté Darblay
Plat protidique	Brandade 	Quenelle sauce tomate 	Rôti de veau sauce des hortillons 	Bifteck haché charolais sauce ketchup 	Sauté de dinde sauce kebab
Sa garniture		Riz 	Carottes et pâtes	Haricots beurre	Poêlée chou-fleur brocolis
Produits laitiers au choix	Mimolette Montboissier	Coulommiers Camembert	Saint Paulin	Fraidou Six de Savoie	Fromage blanc sucré différemment : coulis de mangue
Desserts au choix	Fruit Fruit au choix	Crème dessert au chocolat Crème dessert au caramel	Compote de banane aux brisures de spéculos 	Crêpe nature sucrée Confiture de fraise	Fruit Fruit au choix
Goûter			Fruit Pain + confiture		

Du 8 au 12 Février 2021



TERRES DES CONFLUENCES Janvier et Février 2021

Menus élémentaires

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de pâtes aux dés de mimolette Taboulé sarrasin orge millet raisin 	Iceberg et maïs aux herbes Salade verte maïs	Soupe à la Normande 	*** Animation : Les pas pareille*** Potage paysan 	• Chou blanc aux pommes • Salade d'endives aux noix Vinaigrette au fromage blanc
Plat protidique	Gardiane de bœuf AUBRAC	Pavé de colin sauce béchamel aux épices douces 	Découpe de poulet rôti 	Rôti de porc à la diable 	Couscous aux légumes
Sa garniture	Petits pois mijotés 	Purée de céleri et pommes de terre 	Pommes noisette	Lentilles béluqa et riz 	
Produits laitiers au choix	Yaourt aromatisé Yaourt nature	Edam Fourme d'Ambert AOP	Petit fromage frais sucré	Ail et fines herbes Fraidou	Montcadi croûte noire Gouda
Desserts au choix	Fruit Fruit au choix	Lacté saveur vanille Lacté saveur chocolat	Fruit	Fruit Au choix	Cake au chocolat épiced Farine
			Jus de fruit Viennoiserie		



TERRES DES CONFLUENCES Janvier et Février 2021

Menus élémentaires

Du 15 au 19 Février 2021 ~ *Vacances Scolaires* ~























	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Chou chinois Vinaigrette à l'échalote 	***Amuse-bouche : Kaki*** Bouillon aux pâtes Alphabet 	Endives aux croutons	Potage de légumes variés 	Taboulé
Plat protidique	Raclette (Jambon, saucisson sec, saucisson à l'ail)	Pavé de hoki sauce potiron crémée 	Œuf à la coque et pain de mie 	Roti de bœuf Charolais au jus 	Nuggets de poulet
Sa garniture	Pomme de terre vapeur	Haricots verts	Potatoes	Coquillettes 	Gratin d'épinard béchamel
Produits laitiers au choix	Fromage à raclette	Fromage blanc nature au sucre 	Camembert	Yaourt aromatisé 	Saint Nectaire AOP
Desserts au choix	Compote de pomme kiwi 	Fruit	Mousse chocolat	Fruit d'hiver	Fruit
Goûters	Fruit Pain + confiture	Pain, fromage, purée de fruits	Fruit Petit pain au lait	Compote Pain + chocolat	Jus de fruit Gâteau aux amandes



TERRES DES CONFLUENCES Janvier et Février 2021

Menus élémentaires

Du 22 au 26 Février 2021 ~ *Vacances Scolaires* ~

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Carottes  et maïs 	Potage poireaux / pommes de terre 	Salade verte Vinaigrette à l'huile d'olive citron 	Potage de légumes aux vermicelles 	Rillettes de poisson 
Plat protidique	Sauté de bœuf Charolais sauce poivrade  	Thon sauce armoricaine 	Gratin de patates douces, pommes de terre et mozzarella aux œufs  	Découpe de poulet rôti au curry  	Lasagne  maison
Sa garniture	Riz semi-complet 	Purée de courge butternut		Navets confits à la tomate 	(Bœuf charolais)
Produits laitiers au choix	Emmental	Tomme blanche	Petit moulé Cantadou ail et fines herbes	Yaourt vanille  	Brie
Desserts au choix	Flan nappé caramel	Fruit 	Gâteau de semoule au cacao 	Fruit 	Mousse chocolat
Goûters	Fruit Pain + chocolat	Jus de fruit Croissant	Purée de fruit Madeleine 	Jus de Fruit Pain + fromage	Jus de fruit Gâteau maison 