

TERRES DES CONFLUENCES – Novembre & Décembre 2021

Menus élémentaires et maternelles

Du 8 au 12 novembre 2021



sOgeres

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Mâche betterave  Vinaigrette moutarde	Potage tourangelle (chou vert, navet, petits pois, poireaux) 	***Les pas pareilles*** Salade d'édamame semoule  carotte  sauce abricot sec 		Emincé d'endives Vinaigrette balsamique
Plat protidique	Sauté de bœuf   façon orientale 	Beignet mozzarella 	Raclette  (jambon de dinde, saucisson à l'ail et sec)		Filet de merlu  sauce curry
Sa garniture	Riz 	Carottes  retour des Indes (assaisonnement au curry) 	Pommes de terre vapeur	FERME	Haricots verts 
Produits laitiers	Camembert 	Yaourt à la vanille  	Fromage à raclette		Rondelé ail et fines herbes 
Desserts	Lacté saveur chocolat	Fruit 	Fruit 		Cake au curcuma   
Goûter			Fromage blanc sucré ind Pain au lait		

Toutes les pâtisseries maisons sont confectionnées à base de farine et de lait bio et local

TERRES DES CONFLUENCES – Novembre & Décembre 2021

Menus élémentaires et maternelles



sOgeres

Du 15 au 19 novembre 2021 **Les courges sous toutes leurs formes**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Potage au potimarron 	Salade de haricots verts et échalote	***Les pas pareille*** Haricots mungo à l'asiatique (carottes, courgette, coriandre) 	Carottes râpées Vinaigrette huile olive colza citron 	Salade de betteraves Vinaigrette
Plat protidique	Omelette 	Emincé de bœuf jus aux oignons	Dès de poisson sauce basilic 	Aiguillettes de poulet au jus 	Saucisse de Toulouse
Sa garniture	Gratin de panais et carottes 	Fusilli 	Pommes de terre wedge et brocolis 	Purée de butternut 	Lentilles mijotées
Produits laitiers	Fromage blanc + sucre	Comté 	Tomme blanche	Gouda 	Petit fromage frais nature + sucre
Desserts	Fruit 	Fruit	Cake au chocolat, courge et noisette 	Gâteau à la noix de coco 	Fruit
Goûter			Fruit Pain + chocolat		



Toutes les pâtisseries maisons sont confectionnées à base de farine et de lait bio et local

TERRES DES CONFLUENCES – Novembre & Décembre 2021

Menus élémentaires et maternelles

Du 22 au 26 novembre 2021



sOgeres

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Coleslaw (chou blanc, carottes)  	Soupe aux épinards 	Œuf dur mayonnaise 	***Amuse-bouche : Purée de pomme à la fleur d'oranger*** Salade de haricots rouge comme un chili	Céleri rémoulade 
Plat protidique	Bolognaise de canard  	Cuisse et haut de cuisse de poulet barbecue   	Blanquette de veau    	Clafoutis patate douce et mozzarella   <i>(Farine et lait)</i>  	Colin d'Alaska pané 
Sa garniture	Penne semi-complète 	Carottes et blé 	Riz créole	Salade verte 	Purée de choux de Bruxelles au fromage 
Produits laitiers	Fraidou	Pont l'évêque 	Yaourt nature + sucre  	Bûche de laits mélangés	Mimolette
Desserts	Croque en blanc aux mille fleurs <i>(fromage blanc, miel, vanille, céréales riz soufflés)</i> 	Fruit 	Fruit	Fruit 	Purée tous fruits  
Goûter			Jus de fruits Gâteau maison   		

Toutes les pâtisseries maisons sont confectionnées à base de farine et de lait bio et local

TERRES DES CONFLUENCES – Novembre & Décembre 2021

Menus élémentaires et maternelles

Du 29 novembre au 3 décembre 2021



sOgeres

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Velouté de citrouille et vache qui rit  	Salade d'endives et pommes Vinaigrette	Salade de lentilles béluqa   	Chou chinois vinaigrette à l'échalote	Potage tomate et vermicelles 
Plat protidique	Sauté de dinde sauce au thym  	Cordon bleu	Rôti de bœuf sauce chasseur   	Paëlla de la mer  	Pommes de terre au fromage à tartiflette  
Sa garniture	Gratin d'épinards  	Carottes  et boulgour	Petit pois 	Riz  	Salade verte 
Produits laitiers	Rondelé nature 	Montboissier	Fromage blanc + sucre 	Cantal 	Petit fromage frais aux fruits
Desserts	Fruit 	Mousse au chocolat au lait	Fruit 	Purée pommes rhubarbe  	5/4 aux pommes   
Goûter			Pain + fromage Purée de fruits  		

Toutes les pâtisseries maisons sont confectionnées à base de farine et de lait bio et local

TERRES DES CONFLUENCES – Novembre & Décembre 2021

Menus élémentaires et maternelles

Du 6 au 10 décembre 2021



sOgeres

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de pois cassés   	Emincé de chou blanc et maïs	Soupe de légumes   (carottes, navet, poireaux)	***Amuse-bouche : Cranberrie***  Carottes râpées Vinaigrette moutarde	Céleri rémoulade 
Plat protidique	Sauté de bœuf façon stroganoff   	Merguez 	Œuf à la coque et pain de mie 	Filet de colin d'Alaska  sauce citron	Rôti de dinde à la dijonnaise et moutarde  
Sa garniture	Haricots beurre 	Légumes couscous et semoule  	Frites au four	Purée Dubarry 	Lentilles  
Produits laitiers	Yaourt aromatisé 	Saint-Nectaire 	Carré	Petit suisse + sucre 	Vache qui rit
Desserts	Fruit 	Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit 	Flan pâtissier sans pâte   	Purée de pommes  
Goûter			Yaourt + sucre Viennoiserie		

Toutes les pâtisseries maisons sont confectionnées à base de farine et de lait bio et local



TERRES DES CONFLUENCES – Novembre & Décembre 2021

Menus élémentaires et maternelles

Du 13 au 17 décembre 2021



sOgeres

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Chou rouge  Vinaigrette moutarde	Cake au fromage   	C'EST LA FÊTE « Repas de Noël ALSH » Endives et croûtons Vinaigrette	C'EST LA FÊTE « Repas de Noël » Rillettes de saumon et pain polaire 	Potage cultivateur  (carottes, poireaux, chou-fleur, céleri, haricots verts, petits pois)
Plat protidique	Nugget's de blé 	Sauté de thon  sauce armoricaine 	Rôti de veau  	Sauté de pintade  sauce aux marrons 	Cheeseburger
Sa garniture	Coquillettes 	Jardinière de légumes 	Pommes noisette	Mini gaufres salées	Frites au four
Produits laitiers	Fraidou	Fromage blanc + sucre	Edam	Clémentine 	Camembert 
Desserts	Pêche au sirop léger	Fruit 	Bûche aux fruits   	Montagne au chocolat	Fruit 
Goûter			Poire Belle Hélène 	Brique de chocolat Père Noël Clémentines	

Toutes les pâtisseries maisons sont confectionnées à base de farine et de lait bio et local

TERRES DES CONFLUENCES – Novembre & Décembre 2021

Menus élémentaires et maternelles



Du 20 au 24 décembre 2021
VACANCES SCOLAIRES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Coleslaw (chou blanc, carottes)	Velouté de champignons	Salade d'endives et oignons frits Vinaigrette aux herbes	Taboulé	Salade Florida (salade verte, mandarine, pamplemousse, croûtons)
Plat protidique	Sauté de bœuf au jus	Emincé de dinde saveur kebab	Dès de poisson sauce dieppoise (à base de crustacé)	Ragoût de lentilles et légumes (carottes, pommes de terre, poireaux)	Raclette (jambon de dinde, saucisson à l'ail et sec)
Sa garniture	Gratin de légumes d'hiver et pommes de terre	Crumble carotte potiron	Fusilli	Salade verte	Pommes de terre vapeur
Produits laitiers	Pointe de brie	Petit suisse + sucre	Duo de mozzarella et cheddar râpés	Saint Nectaire	Fromage à raclette
Desserts	Crème dessert vanille	Fruit	Purée de pommes kiwi	Fruit	Gâteau chocolat poire
Goûter	Fruit Pain + confiture	Purée de fruits Pain + fromage	Madeleine longue Yaourt aromatisé	Petit suisse Gâteau à la banane	Clémentine Croissant

Toutes les pâtisseries maisons sont confectionnées à base de farine et de lait bio et local