

TERRES DES CONFLUENCES – Septembre & Octobre 2021

Menus élémentaires et maternelles



sOgeres

Du 25 au 29 octobre 2021
VACANCES SCOLAIRES

	Repas mexicain				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Velouté d'épinards 	Céleri rémoulade	Saucisson sec cornichon	Salade mexicaine (Haricots rouges, maïs, poivron, tomate) 	Carottes râpées Vinaigrette
Plat protidique	Dès de poisson façon niçoise 	Oeuf à la coque et pain de mie 	Fajitas de bœuf 	Rôti de porc aux oignons 	Paupiettes de dinde sauce agrume, cantadou et potiron
Sa garniture	Coquillettes 	Ratatouille	Riz 	Fondue de poireaux 	Purée de butternut
Produits laitiers	Petit moulé ail et fines herbes	Pointe de brie 	Saint Paulin	Yaourt aromatisé 	Gouda
Desserts	Fruit 	Mousse au chocolat	Fruit 	Fruit	Cake chocolat épicé
Goûter	Yaourt Madeleine longue 	Fruit Pain au lait 	Jus de fruit Pain + confiture	Purée de fruits Pain + fromage 	Fruit Fromage blanc ind.

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

TERRES DES CONFLUENCES – Septembre & Octobre 2021

Menus élémentaires et maternelles



sOgeres

Du 01 au 05 novembre 2021

VACANCES SCOLAIRES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Repas américain Vendredi
Hors d'œuvre		Pamplemousse + sucre	Emincé de chou rouge  Vinaigrette à la moutarde	Rillettes de canard 	Salade d'endives aux pommes Vinaigrette huile d'olive et citron
Plat protidique		Poulet marengo  	Carbonara végétarienne    	Brandade de poisson  	Cheeseburger
Sa garniture	FERIE	Carottes 	Tagliatelles	Salade verte 	Potatoes
Produits laitiers		Camembert  	Carré	Petit suisse   + sucre	Fraidou
Desserts		Lacté saveur chocolat	Liégeois à la vanille	Fruit 	Cake à la carotte   
Goûter		Jus de fruit Pain + chocolat	Fruit  Viennoiserie	Pain + fromage Compote de fruits ind.	Yaourt  Fruit

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