

TERRES DES CONFLUENCES – Janvier & Février 2022

Menus élémentaires et maternelles

Du 3 au 7 janvier 2022



GALETTE DES ROIS

sOgeres

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Soupe de pois cassés   	Emincé d'endives et croûtons Vinaigrette moutarde	Salade de betteraves 	Panais rémoulade aux pommes 	***Partage de la galette*** Salade de chou rouge 
Plat protidique	Poisson pané  et quartier de citron	Sauté de bœuf    sauce façon orientale (épices, oignon rouge, tomate)	Tartiflette de volaille 	Poulet   sauce aux quatre épices	Omelette  
Sa garniture	Carotte rondelles 	Semoule	Salade verte 	Riz	Epinards  béchamel 
Produits laitiers	Saint-Nectaire 	Tomme blanche	Fromage blanc + sucre	Edam	Yaourt nature   + sucre
Desserts	Fruit 	Entremets à la vanille 	Fruit 	Purée de fruits  	Galette
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 – Janvier & Février 2022

Menus élémentaires et maternelles



Du 10 au 14 janvier 2022

DISCO SOUP'

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Soupe à la normande (Haricots blancs  , carottes ) 	Soupe montagnarde (céleri  , pdt, poireau, carotte  , crème) 	Endives et croûtons Vinaigrette à la moutarde	Potage à la tomate et vermicelles 	Carottes râpées 
Plat protidique	Sauté de porc  façon Goulash 	Tajine de dinde   sauce poire miel cumin cannelle	Rôti de veau  au jus d'oignon 	Paëlla de la mer  	Beignet stick mozzarella 
Sa garniture	Coquillette 	Boulgour	Gratin de chou-fleur et pommes de terre  	Riz	Purée de potiron  et pommes de terre 
Produits laitiers	Gouda 	Montcadi croûte noire	Rondelé ail et fines herbes 	Pont l'Evêque 	Petit fromage frais aux fruits
Desserts	Fruit 	Fruit	Flan vanille nappé caramel	Fruit 	Gâteau à la banane (Farine ) 
Goûter			Fruit Pain  + chocolat		



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

TERRES DES CONFLUENCES – Janvier & Février 2022

Menus élémentaires et maternelles

Du 17 au 21 janvier 2022



sOgeres

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Velouté de potimarron 	Chou chinois Vinaigrette miel moutarde	Œuf dur mayonnaise	Salade Florida (salade, pamplemousse, mandarine, croûton) Vinaigrette à l'huile d'olive et citron 	***Amuse-bouche : Marmelade d'orange*** Carottes rémoulade et raisin sec
Plat protidique	Bœuf bourguignon 	Epinardmentier (purée d'épinards et pdt, lentilles corail , légumes, emmental, lait)	Dès de saumon sauce citron	Jambon blanc 	Bolognaise de canard
Sa garniture	Pommes de terre persillées	Salade verte	Semoule	Purée de petits pois	Penne semi-complète
Produits laitiers	Camembert	Bûche de laits mélangés	Yaourt nature	Rondelé fleur de sel	Cantal
Desserts	Fruit	Lacté saveur chocolat	Fruit	Riz au lait (Lait) 	Purée pommes banane
Goûter			Jus de fruits Gâteau maison (Farine) 		

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

TERRES DES CONFLUENCES – Janvier & Février 2022

Menus élémentaires et maternelles

Du 24 au 28 janvier 2022



sOgeres

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de lentilles   	Emincé d'endives et oignons frits	***Les pas pareille*** Potage de légumes frais (carottes, navets, poireaux) 	Salade de betterave vinaigrette	Chou blanc et maïs Vinaigrette moutarde à l'ancienne
Plat protidique	Cordon bleu de volaille	Carbonara sauce mornay aux petits légumes  	Blanquette de veau   à la vanille 	Rôti de dinde   au jus aux oignons	Dès de poisson  sauce Bercy
Sa garniture	Légumes d'hiver en gratin  (pommes de terre, carottes, salsifis) 	Fusilli	Carottes  et riz 	Potatoes	Epinards béchamel 
Produits laitiers	Petit fromage frais aux fruits	Mimolette	Pointe de brie 	Fromage blanc + sucre	Fraidou
Desserts	Fruit	Mousse au chocolat au lait	Fruit 	Fruit 	Cake à la cannelle (Farine  ) 
Goûter			Yaourt nature Pain + confiture		

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

TERRES DES CONFLUENCES – Janvier & Février 2022

Menus élémentaires et maternelles

Du 31 janvier au 4 février 2022



sOgeres

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de pois chiches 	Soupe aux épinards 	Bâtonnets de carottes sauce cocktail 	***La fête des crêpes*** Chou chinois Vinaigrette moutarde	Céleri rémoulade
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce marengo	Couscous aux légumes (pois chiches) 	Poulet rôti et son jus	Emincé de thon sauce oseille	Echine demi-sel sauce diable
Sa garniture	Haricots beurre	Semoule	Pommes paillasson	Poêlée de légumes 	Macaroni
Produits laitiers	Fromage blanc + sucre	Yaourt à la vanille 	Edam	Tomme blanche	Saint môret
Desserts	Fruit	Fruit	Ile flottante	Crêpe nature sucrée et marmelade de pommes	Purée pommes myrtille
Goûter			Viennoiserie Fruit		

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

TERRES DES CONFLUENCES – Janvier & Février 2022

Menus élémentaires et maternelles



sOgeres

Du 7 au 11 février 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Choux bicolores	Velouté de potiron	Mâche et betteraves	***Pas pareille** Emincé d'endives et croûtons Vinaigrette à l'huile d'olive citron	Salade de pommes de terre
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce poivrade	Kitchari au lait de coco (lentilles corails , pommes de terre, carottes , poivron)	Nuggets de poulet	Filet de hoki sauce Marseillaise (tomate, huile d'olive, soupe de poisson)	Sauté de porc jus aux champignons
Sa garniture	Haricots verts persillés	Riz	Purée de pommes de terre	Coquillettes	Epinards béchamel
Produits laitiers au choix	Saint-Nectaire	Coulommiers	Fromage blanc + sucre	Rondelé ail et fines herbes	Yaourt nature + sucre
Desserts au choix	Gaufre	Fruit	Gâteau au yaourt et noix de coco (Farine et yaourt)	Purée poire panais	Fruit
Goûter			Fruit Pain + fromage		

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

TERRES DES CONFLUENCES – Janvier & Février 2022

Menus élémentaires et maternelles

Du 14 au 18 février 2022



sOgeres

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Chou chinois Vinaigrette au miel	Pâté de campagne Et cornichon	Potage tomate et vermicelles 	Potage cultivateur 	***Amuse-bouche : Tomme catalane*** Salade de risetti aux légumes
Plat protidique	Emincé de dinde sauce paprika	Colin d'Alaska sauce basquaise	Clafoutis de patates douces, pommes de terre et mozzarella 	Poulet façon Yassa	Rôti de bœuf sauce dijonnaise
Sa garniture	Gratin de chou-fleur 	Semoule	Salade verte	Riz	Haricots beurre persillés
Produits laitiers	Tomme grise	Cantal	Petit fromage frais + sucre	Yaourt nature	Carré
Desserts	Riz au lait (Lait 	Fruit	Moelleux aux pommes , cannelle et figes (Farine 	Fruit	Fruit
Goûter			Fruit Pain au lait		

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

TERRES DES CONFLUENCES – Janvier & Février 2022

Menus élémentaires et maternelles

sOgeres



Du 21 au 25 février 2022 **Savez-vous planter les choux ?**
VACANCES SCOLAIRES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Potage Dubarry (Chou-fleur)	Chou blanc et maïs Vinaigrette moutarde	Panais rémoulade	Carottes râpées	Rillettes de sardine céleri (sardine, purée de céleri, mayonnaise, fromage blanc, citron)
Plat protidique	Filet de merlu sauce curry	Quenelle de volaille sauce tomate	Rôti de veau au jus	Brocolimentier (Purée de brocolis, ratatouille, lentilles corails)	Bifteck haché sauce provençale
Sa garniture	Blé	Macaroni	Choux de Bruxelles et boulgour	Salade verte	Confit de chou rouge aux pommes et riz
Produits laitiers	Petit fromage frais aux fruits	Rondelé	Montboissier	Camembert	Saint Paulin
Desserts	Fruit	Purée pommes et kiwi	Crème dessert au caramel	Gâteau au maïs (Farine de maïs)	Fruit
Goûter	Pain + fromage Purée de fruits	Fruit Pain + confiture	Jus de fruits Gâteau au yaourt (Farine)	Fruit Fromage blanc + sucre	Yaourt aromatisé Pain au lait



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

TERRES DES CONFLUENCES – Janvier & Février 2022

Menus élémentaires et maternelles



Du 28 février au 04 mars 2022

VACANCES SCOLAIRES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Velouté potiron vache qui rit 	Endives et oignons frits	Betterave vinaigrette	Céleri sauce cocktail 	Emmental 'cake (Farine)
Plat protidique	Œuf à la coque et pain de mie 	Dés de poisson sauce coco citron vert	Bœuf tomat'olive 	Couscous poulet printanier (artichaut, carotte , haricots vert , navet, fève soja) 	Jambon blanc
Sa garniture	Frites au four	Blé et haricots verts 	Lentilles mijotées 	Semoule et légumes couscous	Gratin de brocolis et pommes de terre
Produits laitiers	Saint Nectaire	Mimolette	Pointe de brie	Fraidou	Petit fromage frais aux fruits
Desserts	Fruit	Mousse au chocolat au lait	Fruit	Fondant lentilles corails et citron 	Fruit
Goûter	Fruit Yaourt aromatisé	Fruit Pain + confiture	Petit suisse Croissant	Fruit Pain + chocolat	Pain + fromage Compote de fruits

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