



TERRES DES CONFLUENCES – Septembre & Octobre 2022

Menus élémentaires et maternelles

Du 29 août au 02 septembre 2022 **Rentrée des classes !**



sOgeres

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre				Carottes râpées (Carottes )	Salade de lentilles (Lentilles   )
Plat protidique				Emincé dinde   sauce Kebab	Nuggets à l'emmental 
Sa garniture				Penne 	Petits pois carotte
Produits laitiers	Fermé	Fermé	Fermé	Edam	Yaourt nature   + sucre 
Desserts				Purée pomme prune (Pommes  )	Fruit 
Goûter					

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits

































TERRES DES CONFLUENCES – Septembre & Octobre 2022

Menus élémentaires et maternelles

Du 05 au 09 septembre 2022



sOgeres

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de betteraves rouges  vinaigrette moutarde	** Menu de la rentrée ** Houmous de carottes et chips de maïs 	Salade de tomates vinaigrette au basilic  (Tomates )	Rillettes de canard et pain de mie	Salade verte  aux croûtons vinaigrette moutarde
Plat protidique	Gratin de pâtes, brocolis, mozzarella et cheddar  	Bifteck haché charolais  au jus et ketchup	Rôti de dinde   sauce provençale	Sauté de bœuf   Aubrac  sauce miroton (oignon, poivre, sel, tomate)	Colin d'Alaska  sauce citron
Sa garniture	Salade verte 	Pommes smile	Courgettes gratinées	Carottes 	Riz  et lentilles à l'indienne   (Lentilles  )
Produits laitiers	Bûche lait de mélange	Yaourt aromatisé 	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	Saint Nectaire 	Petit fromage frais + sucre
Desserts	Liégeois à la vanille	Fruit 	Brownie mexicain    (Haricots rouges  )	Fruit 	Pêche au sirop
Goûter			Fruit Pain + confiture		

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits






























TERRES DES CONFLUENCES – Septembre & Octobre 2022

Menus élémentaires et maternelles



sOgeres

Du 12 au 16 septembre 2022 **ANIMATION « LES FROMAGES »**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	*** Amuse-bouche : Vieux gouda (pétale) *** Coquillettes  au pesto 	Melon 	Pizza tomate, emmental, mozzarella	Salade iceberg et oignons frits Vinaigrette au curry	Céleri sauce crème ciboulette 
Plat protidique	Cordon bleu de volaille	Dés de poisson blanc  sauce bretonne (crème, champignons, poireaux)	Sauté de veau  	Couscous aux fèves de soja 	Poulet  rôti 
Sa garniture	Haricots verts 	Blé  aux petits légumes	Epinards en gratin 	Semoule  et légumes COUSCOURS	Purée de pois cassés (Pois cassés  ) 
Produits laitiers	Fromage blanc aromatisé	Bleu	Yaourt nature   + sucre 	Fromage fondu Vache qui rit	Tomme blanche
Desserts	Fruit 	Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit 	Quatre-quarts au citron (Farine  ) 	Purée de pomme vanille (Pommes ) 
Goûter			Jus de fruits Chocolatine		

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits



























TERRES DES CONFLUENCES – Septembre & Octobre 2022

Menus élémentaires et maternelles

Du 19 au 23 septembre 2022



sOgeres

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Œuf dur et mayonnaise 	Tartinable chèvre poivron rouge basilic et pain de mie 	Concombre vinaigrette moutarde 	Salade de tomates 	Salade verte vinaigrette moutarde 
Plat protidique	Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic  	Nuggets de poulet	Merlu portion filet sauce niçoise (tomate, olive, basilic, câpres) 	Boulette de mouton sauce façon orientale	Sauté de bœuf Aubrac Sauce aux olives  
Sa garniture	Salade verte 	Purée de pommes de terre	Poêlée de riz et légumes 	Semoule 	Chou-fleur 
Produits laitiers	Yaourt aromatisé 	Coulommiers 	Pont l'Evêque 	Fromage frais Rondelé 	Petit fromage frais aux fruits
Desserts	Fruit 	Fruit 	Ile flottante	Purée de pommes cannelle (Pommes)  	Gâteau haricots blanc myrtille (Haricots blancs)   
Goûter			Fruit Pain au lait		

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits

























TERRES DES CONFLUENCES – Septembre & Octobre 2022

Menus élémentaires et maternelles



sOgeres

Du 26 au 30 septembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Radis roses et beurre	Haricots verts vinaigrette moutarde 	Houmous pois chiches et petits pois (Pois chiches   )	Salade iceberg et croûtons vinaigrette à l'huile d'olive colza citron	Crêpe à l'emmental
Plat protidique	Hachis végétarien (Lentilles    )	Colin d'Alaska  pané au riz soufflé, quartier de citron	Rôti de bœuf    et jus de rôti	Emincé de dinde   sauce au thym	Sauté de porc   sauce végétale champignons crémé
Sa garniture	Salade verte 	Riz	Carottes  à l'ail	Purée de potiron  et pommes de terre	Poêlée de légumes (Brocolis  , carottes  , haricots verts  , poivrons)
Produits laitiers	Edam 	Pointe de brie 	Fromage blanc sucré différemment : Sucre, sucre roux ou miel	Fromage fondu Vache qui rit	Yaourt nature   + sucre 
Desserts	Mousse au chocolat au lait	Fruit 	Fruit 	Gâteau à la banane (Farine   )	Fruit
Goûter			Purée de fruits Pain + fromage		

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits


































TERRES DES CONFLUENCES – Septembre & Octobre 2022

Menus élémentaires et maternelles

Du 03 au 07 octobre 2022



sOgeres

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Velouté orange patate douce 	Carottes râpées 	Concombres vinaigrette	*** Les pas pareilles*** Tartinable carotte, pois chiche, sésame, menthe (Pois chiches   )	Salade de tomates vinaigrette aux herbes 
Plat protidique	Poulet   au curry	Merlu  portion filet sauce oseille	Œuf à la coque et pain de mie 	Rôti de porc  au jus	Daube de bœuf  
Sa garniture	Chou-fleur 	Riz semi-complet aux petits légumes 	Haricots verts 	Purée de courge butternut 	Lentilles mijotées (Lentilles   )
Produits laitiers au choix	Camembert 	Fromage frais Rondelé ail et fines herbes 	Yaourt à la vanille  	Petit fromage frais aux fruits	Gouda
Desserts au choix	Fruit 	Lacté saveur vanille	Gâteau marbré (Farine   )	Fruit 	Purée de pommes (Pommes  )
Goûter			Fruit Pain + confiture		

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits



TERRES DES CONFLUENCES – Septembre & Octobre 2022

Menus élémentaires et maternelles
























Du 10 au 14 octobre 2022

La Semaine des saveurs : les saveurs méditerranéennes



sOgeres



	Lundi  ** Maroc **	Mardi  ** Turquie **	Mercredi  ** Italie **	Jeudi  ** Espagne **	Vendredi  ** France **
Hors d'œuvre	Samoussa de légumes	Carottes  et chou-blanc  sauce blanche	Crème mascarpone au pesto rouge et gressin	Tortilla de pommes de terre et oignons 	Rillettes de sardine et céleri sur pain navette
Plat protidique	Tajine marocain végétarien (carottes, pois chiches  LOCAL, patate douce, olives vertes, mélange épices couscous)  	Pain pita Kebab (émincé de dinde  )	Bolognaise de bœuf (charolais )	Filet de colin  sauce façon Zarzuela	Sauté de bœuf  Aubrac  sauce façon gardiane
Sa garniture	Semoule 	Pommes noisette	Coquillettes 	Haricots beurre 	Petits pois 
Produits laitiers	Yaourt nature  LOCAL + sucre 	Fromage frais Petit moulé	Mozzarella et fromage type parmesan	Tomme blanche	Bleu 
Desserts	Salade d'oranges à la cannelle	Fromage blanc au miel et ses amandes effilées	Raisins 	Fruit 	Fondant lentilles corails et citron (Lentilles corails  LOCAL )
Goûter			Jus de fruits Croissant		

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits































TERRES DES CONFLUENCES – Septembre & Octobre 2022

Menus élémentaires et maternelles

Du 17 au 21 octobre 2022



sOgeres

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Betterave 	Taboulé (semoule ) Vinaigrette au cumin 	Panais rémoulade 	***Amuse-bouche : Gelée de coing *** Carottes râpées 	Potage de légumes variés  (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois)
Plat protidique	Chili sin carné (Haricots rouges  )  	Cordon bleu de volaille	Daube de bœuf  Aubrac  à la provençale (tomate, olives)	Saucisses de Toulouse   	Brandade de poisson blanc 
Sa garniture	Riz 	Carottes Vichy	Blé 	Brocolis	Salade verte 
Produits laitiers	Coulommiers	Yaourt aromatisé 	Fourme d'Ambert 	Petit fromage frais + sucre	Fromage frais Petit Cotentin
Desserts	Fruit 	Fruit 	Purée de pommes (Pommes  )	Cake lentilles chocolat (Lentilles   )	Lacté saveur vanille nappé caramel
Goûter			Fruit Pain + chocolat		

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits



























TERRES DES CONFLUENCES – Septembre & Octobre 2022

Menus élémentaires et maternelles



sOgeres

Du 24 au 28 octobre 2022 **VACANCES SCOLAIRES**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Soupe de pois cassés (Pois cassés  ) 	Céleri rémoulade	Saucisson à l'ail et cornichon	Coleslaw 	Velouté de potiron à la vache qui rit 
Plat protidique	Sauté de bœuf   sauce façon Stroganoff	Œufs à la coque et pain de mie 	Hoki  sauce basilic	Emincé de dinde   sauce crème champignons	Ravioli de bœuf 
Sa garniture	Julienne de légumes (carottes, céleri, courgettes)	Epinards à la béchamel	Semoule  et carottes 	Haricots verts 	Salade verte 
Produits laitiers	Yaourt nature   + sucre 	Montboissier	Fromage blanc aromatisé	Comté 	Fromage râpé
Desserts	Fruit 	Crème dessert au caramel	Fruit 	Riz au lait 	Fruit 
Goûter	Purée de fruits Pain + fromage	Fruit Pain + chocolat au lait	Jus de fruits Gâteau à la noix de coco	Fruit Pain au lait	Purée de fruits Pain + confiture

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits



TERRES DES CONFLUENCES – Septembre & Octobre 2022

Menus élémentaires et maternelles



sOgeres

Du 31 octobre au 04 novembre 2022 **VACANCES SCOLAIRES**

HALLOWEEN

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade iceberg et dés de mimolette vinaigrette gourmande à la carotte		Potage de légumes variés <i>(carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois)</i>	Dips de carottes sauce fromage blanc aux herbes	Œuf dur et mayonnaise
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce fromage frais Cantadou, agrume et potiron		Jambon blanc	Merlu portion filet sauce bretonne	Enchilada <i>(Haricots rouges, Maïs et tortilla de blé)</i>
Sa garniture	Carottes	Féié	Coquillettes	Riz aux petits légumes	Salade verte
Produits laitiers	Yaourt aromatisé		Camembert	Saint Nectaire	Fromage fondu Vache qui rit
Desserts	Gâteau au potiron <i>(Farine)</i>		Fruit	Purée tous fruits <i>(Pommes)</i>	Fruit
Goûter	Fruit Pain + fromage		Jus de fruits Pain + chocolat	Petit suisse + sucre Pain + confiture	Fromage blanc + sucre Gaufre

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits

