



Semaine du 07 au 11 Novembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Panais locaux rémoulade aux pommes	Carottes râpées locales		Potage de légumes variés locaux	
Entrée 2	Emincé de chou blanc local	Endives locales et noix		Macédoine mayonnaise	
Plat protidique 1	<u>Potimenter de poisson PMD</u>	Chili sin carne		Rôti de veau BIO au jus	
Plat protidique 2	Hoki PMD sauce crème herbes	Légumes caponata (courgette, oignon, olive, poivron, tomate)		Cordon bleu local	
Garniture 1	<u>Purée de potiron (pdt locales)</u>	Riz		Torsades	
Garniture 2	Ratatouille et pdt locales	Blé local		Semoule	
Produit laitier 1	Saint Paulin	Fromage frais petit cotentin		Yaourt aromatisé	
Produit laitier 2	Yaourt nature et sucre	Yaourt à la pulpe de fruits		Neuille aux herbes	
Dessert 1	Mousse au chocolat au lait	<u>Purée de pommes locales</u>		Poire locale	
Dessert 2	Mousse au citron	<u>Purée de pommes locales et myrtille</u>		Pomme locale	



Semaine du 14 au 18 Novembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Betteraves locales	Salade verte et maïs		Rillettes de thon	Velouté poireaux pommes de terre locales
Entrée 2	Cœur de palmier et maïs	Emincé de chou rouge local		Pâté de campagne et cornichon	Haricots verts en vinaigrette
Plat protidique 1	<u>Sauté de bœuf local sauce forestière</u>	Nuggets de poulet		Echine de porc 1/2 sel local au jus	Tarte aux fromages
Plat protidique 2	Emincé de porc local sauce crème champignons	Escalope de dinde locale au jus		Poulet rôti au jus	Flan de patate douce, pdt et mozzarella
Garniture 1	Pommes de terre grenailles locales	Jardinière de légumes		Lentilles mijotées locales	Salade verte BIO
Garniture 2	<u>Haricots blancs coco locaux sauce tomate</u>	Panais locaux sauce béchamel		Coquillettes BIO	/
Produit laitier 1	Petit fromage frais aux fruits	Fromage frais Saint Mâret		Yaourt nature et sucre	Camembert
Produit laitier 2	Munster AOP	Fromage blanc local et sucre		Gouda	Yaourt aromatisé
Dessert 1	Pomme locale	Eclair parfum chocolat		Kiwis	Lacté saveur vanille nappé caramel
Dessert 2	Poire locale	Paris Brest		Clémentines	Lacté saveur chocolat



Semaine du 21 au 25 Novembre 2022

Coupe du Monde

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Radis noir BIO local en rémoulade	<u>Salade mexicaine (haricots rouges BIO locaux, maïs et tomates)</u>		Carottes râpées locales	Céleri local en rémoulade
Entrée 2	Salade verte et croûtons	Salade de pommes de terre locales		Emincé de chou blanc local et raisins secs	Endives locales et noix
Plat protidique 1	Nuggets de blé	<u>Sauté de dinde locale sauce au curry</u>		Cheeseburger	Filet de merlu PMD aux fines herbes
Plat protidique 2	Omelette nature	Côte de porc local au jus		Saucisses de Francfort	Hoki PMD sauce Bretonne
Garniture 1	<u>Purée de choux de Bruxelles au fromage (pdt locales)</u>	Carottes locales persillées		Frites locales et ses dosettes de ketchup et mayonnaise	Ratatouille à la niçoise et blé
Garniture 2	Epinards branches béchamel et pdt locales	Haricots beurre à la tomate		<u>Purée de patate douce locales</u>	Printanière de légumes
Produit laitier 1	Tomme blanche	Yaourt aromatisé		Fromage fondu la vache qui rit BIO	Yaourt à la pulpe de fruits
Produit laitier 2	Yaourt nature et sucre	Saint Môret		Fromage blanc local et sucre	Neuille cendré
Dessert 1	Lacté saveur chocolat	Banane		Milk Shake vanille (lait local)	<u>Cake au chocolat (farine locale)</u>
Dessert 2	Ile flottante sauce caramel	Orange		Milk Shake chocolat (lait local)	<u>Cake coco (farine locale)</u>



Semaine du 28 Novembre 02 Décembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Salade piémontaise (œuf) (pdt locales)	Emincé de chou blanc local		Crêpe au champignon	Carottes râpées locales
Entrée 2	<u>Salade de pois chiches locaux</u>	Radis et beurre		Feuilleté au fromage	Endives locales et croûtons
Plat protidique 1	<u>Sauté de bœuf local sauce aux olives</u>	Cordon bleu		Couscous végétarien	Hoki PMD sauce Dieppoise
Plat protidique 2	Emincé de dinde locale sauce façon fermière	Boulettes de mouton sauce piquante		<u>Tajines de lentilles locales</u>	Moules à la crème
Garniture 1	Panais locaux en béchamel	Torsades		/	Riz
Garniture 2	Haricots verts persillés	Boulgour		Semoule	Frites locales et ses dosettes de ketchup et mayonnaise
Produit laitier 1	Fromage blanc local et sucre	Coulommiers		Pont l'Evêque AOP	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes
Produit laitier 2	Gouda	Yaourt aromatisé		Yaourt nature et sucre	Yaourt à la pulpe de fruits
Dessert 1	Clémentines	Mousse au chocolat		Kiwis	<u>Purée de pommes locales parfumée à la cannelle</u>
Dessert 2	Banane	Mousse au café		Ananas	<u>Purée de pommes locales</u>



Semaine du 05 au 09 Décembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Potage de légumes variés locaux	Salade verte et dés d'emmental		Panais local en rémoulade	Endives locales et croûtons
Entrée 2	Betteraves locales	Radis noir BIO local en rémoulade		Emincé de chou rouge local	Salade coleslaw (carottes et choux blancs locaux)
Plat protidique 1	Pommes de terre au fromage à tartiflette	Saucisse de Strasbourg (*)		Rôti de bœuf local au jus	Poisson pané PMD et quartier de citron
Plat protidique 2	Curry de légumes et pdt	<u>Sauté de dinde locale sauce aigre douce</u>		Bolognaise de canard	Filet de merlu PMD sauce normande
Garniture 1	Salade verte BIO	Carottes locales persillées		Coquillettes	Epinards branches béchamel
Garniture 2	/	Jardinière de légumes		<u>Purée de pommes de terre locales</u>	Brocolis persillés
Produit laitier 1	Yaourt aromatisé	Fourme d'Ambert AOP		Fromage fondu la vache qui rit BIO	Yaourt aromatisé
Produit laitier 2	Neuille au poivre	Fromage blanc local et confit de poire miel orange		Fromage blanc local et sucre	Saint Paulin
Dessert 1	Pomme locale	Beignet framboise		<u>Purée de pommes et poires locales</u>	<u>Cake à la cannelle (farine locale)</u>
Dessert 2	Poire locale	Beignet chocolat		<u>Purée de pommes locales</u>	<u>Cake au chocolat (farine locale)</u>



Semaine du 12 au 16 Décembre 2022

Repas de fêtes de fin d'année

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	Salade piémontaise (œuf) (pdt locales)	Carottes râpées locales		Rillettes de canard	<u>Taboulé</u>
Entrée 2	<u>Salade de haricots rouges Bio locaux, tomates et maïs</u>	Emincé de chou blanc local		Terrine de St Jacques sauce cocktail	<u>Salade de pâtes locales</u>
Plat protidique 1	<u>Sauté de bœuf local sauce façon grand-mère</u>	Chili sin carne		Pavé de dinde sauce forestière	Dés de poisson PMD sauce niçoise
Plat protidique 2	Côte de porc local sauce romarin (*)	<u>Dahl de lentilles locales</u>		Pintade sauce chasseur	Beignets de calamars
Garniture 1	Haricots verts persillés	Riz BIO		Pommes de terre paillasson	Ratatouille
Garniture 2	Panais locaux sauce béchamel	Lentilles mijotées locales		Pommes de terre grenailles locales	Légumes façon maillot (petits pois, carottes, haricots verts et oignons)
Produit laitier 1	Fromage blanc local et sucre	Tomme blanche		Petit Louis	Neuille cendré
Produit laitier 2	Petit cotentin	Yaourt à la pulpe de fruits		Saint Nectaire AOP	Yaourt nature et sucre
Dessert 1	Banane	Compote allégée pommes cassis		Dessert de Noël	Poire locale
Dessert 2	Clémentines	Compote allégée pommes banane		Clémentine et père Noël	Pomme locale