



Semaine du 02 au 08 Novembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes locaux (poireaux, navets, carottes)  Betteraves locales	Salade verte BIO et maïs  Emincé d'endives locales et dés de mimolette		Œuf dur mayonnaise  Rillettes de canard	Panais locaux en rémoulade  Concombre local en rondelles
Tartiflette végétarienne  Raclette végétarienne + cornichon	Escalope de dinde locale sauce crème champignons  Boulettes de mouton sauce provençale		Echine 1/2 sel locale au jus (*)  <u>Blanquette de dinde locale</u>	Cotriade de poisson MSC (plat complet)  Poisson pané frais et quartier de citron
/	<u>Coquillettes locales</u>		<u>Lentilles mijotées locales</u>	Gratin de brocolis
/	Semoule		Riz	Petits pois extra fins
Petit fromage frais aux fruits  Fromage à raclette	Edam  Fromage blanc local et sucre		Yaourt nature et sucre  Pont l'Evêque AOP	Petit cotentin  Yaourt aromatisé
Orange  Kiwis	Lacté chocolat  Lacté vanille		Pomme locale  Raisin	<u>Gâteau vendéen (farine locale)</u>  <u>Cake au chocolat (farine locale)</u>



Semaine du 09 au 15 Novembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Emincé d'endives locales et croûtons	Velouté de poireaux locaux et pommes de terre		<u>Salade de risonni locales</u>	Carottes râpées locales
Salade iceberg et noix	Betteraves locales		<u>Salade de lentilles locales</u>	Concombre local en rondelles
Pavé de merlu MSC sauce basilic	Chili sin carne (haché végétal)		Cordon bleu (volaille)	<u>Sauté de bœuf local mousseline carotte, orange, gingembre</u>
Filet de hoki MSC sce sauce citron	Fajitas végétal (chili sin carne + tortilla de blé)		Paupiette de veau au jus	Saucisse de francfort (*)
Ratatouille et blé	Riz		Haricots verts persillés	<u>Purée de courge butternut BIO</u>
Epinards branches béchamel et pommes de terre			Choux fleurs béchamel	Poêlée d'automne (carottes, flageolets, potimarron)
Vache qui rit BIO	Tomme blanche		Yaourt aromatisé	Mimolette
Yaourt nature BIO et sucre	Fromage blanc local et sucre		Cantal AOP	Petit fromage frais aux fruits
Compote tous fruits allégée en sucre	Poire locale		Banane	<u>Cake à l'orange (farine locale)</u>
Compote pommes cassis allégée en sucre	Pomme locale		Clémentines	<u>Carot'cake (farine locale)</u>



Semaine du 16 au 22 Novembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves locales	Salade verte BIO et dés d'emmental		Chou blanc local en rémoulade	Toast de bûche mi-chèvre sur lit de salade verte
Velouté de butternut local	Salade verte BIO et miettes de surimi		Carottes râpées locales	Crêpe au fromage
Poulet rôti	<u>Sauté de porc local au curry</u>		Boulettes de sarrasin sauce orientale	<u>Potimenter de poisson MSC</u>
Volaille kebab	Bifteck haché charolais au jus		<u>Dahl de lentilles locales</u>	Pavé de colin MSC sauce armoricaine
Frites locales + dosette de ketchup ou mayonnaise	Carottes locales		Semoule	<u>Purée de potiron (pdt locale)</u>
Boulgour	Panais locaux		Riz	Brocolis persillés
Fourme d'Ambert AOP	Fromage blanc local et sucre		Petit Trôo	Petit fromage frais aux fruits
Yaourt aux fruits	Gouda		Yaourt nature et sucre	Pointe de Brie
Pomme locale	Gaufre poudrée		Flan vanille nappé caramel	Kiwis
Poire locale	Gaufre nappée chocolat		Lacté au chocolat	Clémentines



Semaine du 23 au 29 Novembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Emincé de chou rouge local	Velouté de poireaux locaux et pommes de terre		Salade coleslaw locale	Salade de pommes de terre locales et dés de mimolette
Salade iceberg et bleu	Betteraves locales		Champignons frais émincés sauce crème	<u>Salade de rissonni locales</u>
Pavé de merlu MSC sauce crème aux herbes	Raviolis		Rôti de veau BIO au jus	Omelette nature
Dés de poisson MSC sauce provençale	<u>Sauté de bœuf local sauce poivrade</u>		Nuggets de poulet	Curry de légumes (plat complet)
Riz	<u>Torsades locales</u>		<u>Purée de potiron (pdt locale)</u>	Epinards branches béchamel
Semoule	Pommes vapeur locales		Ratatouille et blé	Haricots beurre sauce tomate
Cantafrais	Saint Nectaire AOP		Camembert	Fromage blanc local et sucre
Petit suisse nature et sucre	Fromage blanc aromatisé		Petit fromage frais aux fruits	Munster AOP
Ile flottante sauce chocolat	Poire locale		Mousse au chocolat au lait	Banane
Ile flottante sauce caramel	Pomme locale		Mousse au café	Clémentines



Semaine du 30 Novembre au 06 Décembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte et miettes de surimi	Œuf dur mayonnaise dosette		Radis noirs BIO locaux en rémoulade	Feuilleté au fromage
Emincé d'endives locales et croûtons	Œuf dur sauce cocktail		Carottes râpées locales	Crêpe jambon fromage (*)
Rougail de saucisses locales (*)	Sauce 3 fromages		Emincé de dinde locale sauce dijonnaise	<u>Potimenter de poisson MSC</u>
<u>Mijoté de bœuf local sauce brune</u>	<u>Ratatouille, pois cassés façon bolognaise</u>		Côte de porc locale sauce charcutière (*)	Poisson pané frais
Riz	<u>Pâtes</u>		Haricots verts persillés	<u>Purée de potiron (pdt locale)</u>
<u>Purée de pommes de terre locales</u>	/		Choux fleurs béchamel	Salsifis au gratin
Coulommiers	Petit cotentin		Yaourt nature et sucre	Petit fromage frais aux fruits
Petit suisse nature et sucre	Yaourt aromatisé		Petit Trô ail et fines herbes	Edam
Liégeois au chocolat	Pomme locale		<u>Gâteau cacao façon financier (farine locale)</u>	Clémentines
Liégeois vanille	Banane		<u>Cake nature (farine locale)</u>	Kiwis



Semaine du 07 au 13 Décembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Emincé de chou blanc local et raisins secs	Salade de pommes de terre locales		Potage de légumes locaux	Emincé d'endives locales et croûtons
Carottes râpées locales	Salade de haricots rouges, tomates, maïs		Betteraves locales	Salade iceberg et dés d'emmental
Pizza au fromage	<u>Sauté de bœuf local au thym</u>		Rôti de porc local au jus (*)	Dés de poisson MSC sauce Dieppoise
Tarte aux poireaux	Cordon bleu (volaille)		<u>Sauté de dinde locale sauce basquaise</u>	Pavé de colin MSC sauce basilic
/	Carottes locales		<u>Purée de choux de Bruxelles au fromage (pdt locale)</u>	<u>Fusilli BIO</u>
/	Gratin de choux fleurs		Ratatouille et blé local	Semoule BIO
Yaourt nature et sucre	Gouda		Fromage blanc local et sucre	Pointe de Brie
Mimolette	Petit fromage frais aux fruits		Neuville cendré	Yaourt aromatisé
<u>Purée de pommes locales</u>	Kiwis		Pomme locale	Mousse au chocolat au lait
<u>Purée de pommes locales à l'ananas</u>	Clémentines		Poire locale	Mousse au café



Semaine du 14 au 18 Décembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves locales	Salade verte et oignons frits		<u>Gâteau de saumon (farine locale) sauce fromage blanc citron vert</u>	<u>Taboulé de petit épeautre BIO local</u>
Velouté de butternut locale	Emincé d'endives, pommes et noix		Pâté en croûte et cornichon	<u>Salade de rissonni locales</u>
Boulettes de bœuf sauce façon orientale	Quenelle nature sauce nantua		Pavé de dinde LBR sauce butternut crémée	Poisson pané frais et quartier de citron
Saucisse fumée locale (*)	Samoussa de légumes		Pintade sauce grand-mère	Filet de hoki MSC sauce crème aux herbes
Légumes couscous et semoule	Riz		Pommes smile	Epinards branches béchamel
<u>Purée de céleri (pdt locale)</u>	<u>Lentilles mijotées locales</u>		Gratin Dauphinois	Haricots verts persillés
Petit suisse nature etsucre	Emmental		Cantal AOP	Fromage blanc local et sucre
Camembert	Yaourt aromatisé		Petit Trôo	Vache qui rit BIO
Ananas	<u>Purée de pommes locales à la cannelle</u>		Dessert de Noël	Pomme locale
Banane	<u>Purée de pommes locales</u>		Père Noël chocolat et clémentine	Poire locale