

MENUS '4 SAISONS'

DU 02 novembre 2020 AU 18 décembre 2020

Menu Sauvian

	Du 02 novembre AU 06 novembre	Du 09 novembre AU 13 novembre	Du 16 novembre AU 20 novembre	Du 23 novembre AU 27 novembre
lundi	Salade de lentilles aux échalottes Emincé de dinde marengo Haricots verts persillés Yaourt BIO nature Fruit de saison	Betteraves en salade Macaronis à la carbonara et râpé * **	Macédoine BIO de légumes Couscous végétal** (légumes couscous, Semoule, Pois chiche) Emmental Fruit de saison	Carottes râpées BIO Potimenter de colin ** Plateau de fromages Mousse au chocolat
mardi	Pizza au fromage du chef Sauté de veau au paprika Carottes sautées BIO P'tit cottentin ail et fines herbes Compote pommes bananes Salade de chou-fleur	Œuf dur mayonnaise Curry de lentilles Boulghour Fromage blanc BIO Fruit de saison	Salade de pommes de terre BIO Filet de lieu sauce citron Haricots beurres à la provençale Petit suisse sucré Cocktail de fruits Velouté de courges	Velouté d'épinards BIO Steak haché sauce niçoise Gratin de choux fleurs Vache Picon Gâteau au yaourt du chef Salade de boulghour
mercredi	Rôti de bœuf aux oignons Semoule BIO Edam Fruit de saison		Palette de porc dijonnaise * Blé BIO Lou mirabel Compote de pommes Salade verte BIO	Emincé de volaille au jus Légumes façon wok Fromage blanc BIO Fruit de saison Chou chinois BIO
jeudi	Salade de pâtes tricolores Omelette BIO Gratin de brocolis Encalat du Larzac Crème au chocolat	Céleri râpé sauce cocktail Seiche à l'armoricaine Riz pilaf BIO Tomme blanche Flan vanille nappé caramel	Mini quenelles sauce aurore Pâtes Fraidou Brioche aux pralines Salade de lentilles	Tartiflette Tartiflette* ** Compote de pommes du chef
vendredi	Soupe aux champignons Brandade de morue du chef** Cantal AOP BIO Compote de pommes	Potage dubarry BIO Goulash hongrois Jardinière de légumes Yaourt nature local Tarte aux pommes du chef	Sauté de veau sauce forestière Jeunes carottes sautées Fromage blanc aromatisé Fruit de saison BIO	Betteraves en salade Chili végétarien Riz pilaf Yaourt sucré Fruit de saison BIO
	Du 30 novembre a 04 décembre	Du 07 décembre AU 11 décembre	Du 14 décembre AU 18 décembre	
lundi	Salade de pommes de terre Aiguillette de poulet au jus Epinards branches et croûtons Yaourt nature BIO Fruit de saison Céleri sauce cocktail	Betteraves en salade Parmentier de légumes ** Comté BIO Compote pommes bananes Tarte au fromage du chef	Salade d'haricots verts BIO Ravioli ricotta épinards sauce tomate et râpé** Petit suisse aromatisé Fruit de saison Taboulé à la menthe	
mardi	Filet de colin sauce basquaise Coquillettes BIO Coulommiers Ananas au sirop Salade verte	Filet de hoki pané Poêlée de légumes Yaourt local aromatisé Fruit de saison BIO Salade d'endives sauce tartare	Cordon bleu de volaille Poêlée bretonne (choux fleurs, brocolis) Carré frais Fruit de saison BIO	
mercredi	Raclette Assortiment de charcuterie Pommes vapeur Fromage à raclette Compote de poires BIO Velouté crécy	Emincé de poulet aux herbes Haricots beurres persillées Petit suisse aromatisé BIO Beignet aux pommes Salade coleslaw BIO	Menu de Noël	
jeudi	Pané blé tomate mozzarella Petits pois P'tit cottentin nature Gâteau pâte à tartiner du chef	Chipolata * Gratin de Blettes et pommes de terre Kiri Mousse pralinée du chef Velouté de petit pois	Menu de Noël Velouté de légumes Cœur de merlu sauce ciboulette Pommes vapeurs Plateau de fromages Fruit de saison BIO	
vendredi	Macédoine BIO de légumes Blanquette de veau Semoule Gouda Fruit de saison BIO	Salade coleslaw BIO Chipolata * Gratin de Blettes et pommes de terre Kiri Mousse pralinée du chef Velouté de petit pois Sauté de bœuf aux oignons Riz pilaf BIO Tomme de Lozère Fruit de saison		

Repas Végétariens