

















Menus des Grands

Automne DU 30
AU 3
NOVEMBRE
2023

Semaine 1

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre	Betteraves à la vinaigrette	Carottes râpées à la vinaigrette 	Soupe de légumes variés 	Céleri finement râpé à la vinaigrette à la ciboulette
Sauté de bœuf sauce Dijonnaise 	Jambon blanc  S/P : Jambon de dinde 	Dés de colin d'Alaska sauce Bretonne 	Dahl de lentilles corail et riz  	Emincé de dinde sauce chasseur 
Gratin de chou-fleur	Purée de pois cassés	Fondue de poireaux et semoule		Haricots verts persillés et pâtes perles
Yaourt nature	Edam	Saint Paulin	Montcadi croûte noire	Fromage frais Tartare nature
Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pommes et pruneaux 	Fruit de saison	Purée de pommes et poires

Goûter

Pain et fromage fondu Samos Purée de pommes  	Madeleine Petit fromage frais Purée de poires 	Pain et beurre Fromage blanc nature Fruit de saison	Pain et confiture de fraise Yaourt nature Purée de pommes et ananas  	Gâteau au fromage blanc  Fruit de saison
---	---	---	--	--



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'Origine Protégée



Viande bovine française
















S/P : Sans porc







Menus des Grands

Automne DU 6
AU 10
NOVEMBRE
2023

Semaine 2

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Brocolis aux herbes	Houmous de pois chiches 	Endives émincées vinaigrette au cerfeuil	Soupe aux épinards 	Champignons émincés vinaigrette à l'échalote 
Emincé de porc sauce façon cervoise  <i>S/P : Emincé de dinde</i> 	Cabillaud sauce au citron 	Aiguillettes de poulet sauce au paprika et persil 	Omelette  aux fines herbes 	Sauté de boeuf sauce goulash 
Pommes de terre vapeur 	Carottes  nature	Boullgour	Coquillettes	Mouliné de potiron
Tomme grise	Cantal 	Emmental	Fromage blanc nature	Fromage frais Petit cotentin
Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pommes et ananas 	Fruit de saison	Cake à la mandarine et cacao 

Goûter

Boudoirs	Pain et confiture d'abricot	Polenta crémeuse	Pain et brie	Pain et miel
Purée de pommes et banane 	Yaourt nature	Fruit de saison 	Purée de pommes et betteraves 	Petit fromage frais
	Purée de pommes à la cannelle 	Génoise aux fruits		Fruit de saison



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'Origine Protégée



Viande bovine française










S/P : Sans porc




Menus des Grands

Automne du 13
au 17
NOVEMBRE
2023


Semaine 3


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de légumes variés 	Carottes finement râpées à la vinaigrette 	Betteraves vinaigrette à la ciboulette	Salade de risetti	Salade verte à la vinaigrette au fromage blanc
Dés de colin d'Alaska cuits vapeur sauce curry 	Escalope de dinde sauce vallée d'auge 	Sauté de bœuf au sauce façon orientale 	Rôti de porc au bouillon de légumes 	Hachis de lentilles vertes et haricots verts 
			S/P : Rôti de dinde 	
Blé tendre	Fondue de poireaux et riz créole	Semoule	Chou-fleur à la béchamel	
Fromage frais Saint Môret	Fournols	Saint Paulin	Yaourt nature	Montcadi croûte noire
Fruit de saison	Purée de pommes et poires	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pommes aux 4 épices 


Goûter

Pain et confiture de fraise
Yaourt nature
Purée de pommes et ananas 

Biscuits petit beurre
Fruit de saison

Pain et barre de chocolat
Petit fromage frais au lait entier
Purée de pommes 

Pain et fromage frais Rondelé nature
Purée de poires 

Gâteau au caramel 
Fromage blanc nature
Fruit de saison

 Issu de l'agriculture biologique

 Appellation d'Origine Protégée

 Viande bovine française

 Produit Français

 Végétarien

S/P : Sans porc

 Charolais

 Œuf plein air

 Produit de la mer durable













 Cuisiné par nos équipes








Menus des Grands

Automne du 20
au 24
NOVEMBRE
2023

Semaine 4

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine à la vinaigrette	Soupe cultivateur 	Chou rouge finement râpé vinaigrette d'agrumes	Haricots blancs au cerfeuil	Endives émincées à la vinaigrette
Aiguillettes de poulet sauce façon fermière 	Coquillettes sauce butternut cheddar, crumble salé  	Sauté de porc sauce tomate  <i>S/P : Emincé de dinde</i> 	Rôti de bœuf jus aux oignons 	Cabillaud sauce aurore 
Mouliné de panais et boulgour		Polenta	Carottes  à la crème	Epinards hachés au jus et pommes de terre vapeur lamelles
Gouda	Petit fromage frais au lait entier	Mimolette	Fromage frais Petit cotentin	Fourme d'Ambert 
Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pommes et ananas  	Fruit de saison	Purée de pommes et coing

Goûter

Corn flakes	Pain et camembert	Tapioca au chocolat 	Pain et miel	Pain et gelée de groseille
Purée de pommes et pruneaux	Purée de pommes à la cannelle  	Fruit de saison	Fromage blanc nature  	Yaourt nature
			Purée de pommes et poires	Fruit de saison



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'Origine Protégée



Viande bovine française

S/P : Sans porc



par sodexo