

Menus de la Semaine du 04 au 08 Janvier 2021



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Partage de la galette	
<p>Pomelos et sucre</p>  <p>Colombo de porc</p>  <p>Semoule</p>  <p>Fraidou</p> <p>Lacté saveur chocolat</p>	<p>Pâté de campagne et cornichons</p> <p>Filet de hoki sauce citron</p> <p>Epinards branches béchamel et pommes de terre vapeur</p>  <p>Petit filou</p> <p>Fruit de saison</p> 		<p>Céleri rémoulade</p>   <p>Sauté de dinde aux olives</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Galette des rois</p>	<p>Potage de légumes</p>   <p>Chili sin carne (Riz, haricot rouge, légumes ratatouille, maïs, œufs, oignons, épices)</p>   <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p>



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Les repas sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par le boulanger local. Chaque semaine, du pain Bio de Bretoncelles est proposé aux enfants. En fonction de la saison et de la disponibilité, les crudités et légumes proviennent des maraîchers Bio de notre région.

Les repas sont cuisinés sur place par notre Chef de cuisine : ISABELLE



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Menus de la Semaine du 11 au 15 Janvier 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes de thon et vache qui rit 	 Macédoine de légumes mayonnaise		 Chou rouge vinaigrette framboise	Salade de quinoa carottes et mimolette 
Bœuf mode 	Omelette aux fines herbes 		Cuisse de poulet 	Colin d'Alaska pané et citron
Carottes au jus  	Penne sauce tomate 		Frites	Gratin de brocolis
Coulommiers	Gouda		Cantal AOP 	Fromy
Fruit de saison 	Fruit de saison		Gâteau pois chiche et chocolat blanc  	Fruit de saison 



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Les repas sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par le boulanger local. Chaque semaine, du pain Bio de Bretoncelles est proposé aux enfants. En fonction de la saison et de la disponibilité, les crudités et légumes proviennent des maraîchers Bio de notre région.

Les repas sont cuisinés sur place par notre Chef de cuisine : ISABELLE



Menus de la Semaine du 18 au 22 Janvier 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
  Carottes râpées à l'aneth vinaigrette	 Bouillon vermicelles		  Le Canada Salade verte sauce césar	 Betteraves vinaigrette
Merlu portion filets sauce créole	Nuggets de blé 		 Emincé de dinde sauce caramel	Saucisse « La Gorranaise » 
Riz	Haricots beurre à l'ail		Purée de patate douce	Lentillons bio du Perche  
Brie	Petit filou		Yaourt nature et sucre	Petit cotentin
Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit de saison 		Clafoutis aux myrtilles 	Fruit de saison



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Les repas sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par le boulanger local. Chaque semaine, du pain Bio de Bretoncelles est proposé aux enfants. En fonction de la saison et de la disponibilité, les crudités et légumes proviennent des maraîchers Bio de notre région.

Les repas sont cuisinés sur place par notre Chef de cuisine : ISABELLE



Menus de la Semaine du 25 au 29 Janvier 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de boulgour vinaigrette	Céleri rémoulade 		Cake au fromage 	 Soupe de légumes Bio 
Cordon bleu	Fricassée de thon sauce armoricaine		Sauté de dinde sauce Normande 	Couscous végétarien  (légumes couscous, semoule, fève, pois chiche, raisin sec, bouillon de légumes, tomate pelée)
Epinards branches béchamel	Penne semi complète 		Julienne de légumes (Carotte, céleri, courgettes) 	Yaourt nature 
Mimolette	Tomme grise		Camembert	Fruit de saison
Fruit de saison 	Le chococrousti crémeux (crème dessert chocolat et mini billes chocolat)		Fruit de saison 	



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Les repas sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par le boulanger local. Chaque semaine, du pain Bio de Bretoncelles est proposé aux enfants. En fonction de la saison et de la disponibilité, les crudités et légumes proviennent des maraîchers Bio de notre région.

Les repas sont cuisinés sur place par notre Chef de cuisine : ISABELLE



Menus de la Semaine du 01 au 05 Février 2021

Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade de pois chiche aux olives	Vive les crêpes Pomelos et sucre  Cuisse de poulet rôtie  Jardinière de légumes Fromage blanc au sucre  Crêpe et confiture 		 Soupe de légumes minestrone  Tortis au potiron carottes mozzarella   Petit cotentin Fruit de saison 	Endives vinaigrette  Rôti de bœuf au jus Blé  Petit fromage blanc au lait entier Ananas au sirop & crème fouettée



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Les repas sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par le boulanger local. Chaque semaine, du pain Bio de Bretoncelles est proposé aux enfants. En fonction de la saison et de la disponibilité, les crudités et légumes proviennent des maraîchers Bio de notre région.

Les repas sont cuisinés sur place par notre Chef de cuisine : ISABELLE



Menus de la Semaine du 08 au 12 Février 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
Chou fleur sauce ravigote	Carottes râpées vinaigrette  		Rillettes de sardines à l'espagnol 	Taboulé sarrasin orge millet 
Sauté de bœuf façon pasticada  (<i>brunoise de légumes, pruneaux</i>)	Crispidor au fromage 		Rôti de porc au jus 	Haché de poulet sauce tomate
Semoule 	Gratin d'épinards et pommes de terre 		Purée de légumes 	Brocolis
Gouda	Petit moulé		Petit filou	Brie
Fruit de saison	Ile flottante		Fruit de saison 	Fruit de saison 



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Les repas sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par le boulanger local. Chaque semaine, du pain Bio de Bretoncelles est proposé aux enfants. En fonction de la saison et de la disponibilité, les crudités et légumes proviennent des maraîchers Bio de notre région.

Les repas sont cuisinés sur place par notre Chef de cuisine : ISABELLE



Menus de la Semaine du 15 au 19 Février 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			 	
Pizza poivrons chèvre 	Pomelos et sucre		Salade verte vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichons
Omelette basquaise 	 Emincé de bœuf à la coréenne		Choucroute garnie (Choucroute, pommes de terre, porc échine, saucisson à l'ail, saucisse de Strasbourg)	Sauté de saumon sauce citron
Haricots beurre	Bouलगour		Tomme blanche	Riz semi complet bio  
Yaourt aromatisé	Vache qui rit		Semoule au lait 	Bleu 
Fruit de saison 	Lacté saveur vanille			Fruit de saison



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Les repas sont accompagnés d'un pain de tradition élaboré par le boulanger local. Chaque semaine, du pain Bio de Bretoncelles est proposé aux enfants. En fonction de la saison et de la disponibilité, les crudités et légumes proviennent des maraîchers Bio de notre région.

Les repas sont cuisinés sur place par notre Chef de cuisine : ISABELLE

