
















Menus de la Semaine du 02 au 06 Novembre 2020



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Le Vendée Globe	
Crêpe au fromage	Carottes râpées vinaigrette   		Tartinade de haricots blancs 	Salade de mâche et betteraves  
Sauté de porc sauce champignons 	Chili sin carne (Riz, haricot rouge, légumes ratatouille, maïs, œufs, oignons, épices)  		Quiche thon moules butternut moutarde et salade verte  	Emincé de dinde kebab
Haricots verts	Gouda		Yaourt nature et sucre	Blé 
Petit fromage blanc au lait entier	Compote de pomme banane « maison »  		Gâteau Vendéen 	Brie
Fruit de saison 				Lacté saveur vanille nappé caramel



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 09 au 13 Novembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de riz aux olives	  Céleri rémoulade		 Salade de pois chiche vinaigrette à la mangue	   Salade verte Vinaigrette au citron jaune
Poisson meunière et citron	Aiguillettes de poulet sauce Normande 	FERIE	Bœuf mode 	Omelette 
Epinards branches à la béchamel 	Coquillettes 		Carottes 	Frites
Fromage blanc sucré	Tomme blanche		Saint Nectaire AOP 	Vache picon
Fruit de saison 	Mousse au chocolat		Saint Nectaire AOP Et pain de campagne	Cocktail de fruits au sirop léger
			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 16 au 20 Novembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
   Chou blanc et raisins secs vinaigrette	Terrine de légumes		  Salade verte aux croûtons	Pâté de volaille et cornichons
Nuggets de blé 	Cozi-tartiflette  (Pâtes crozet, fromage à tartiflette, oignons, épaule, emmental, béchamel)		Emincé de bœuf sauce provençale 	Fricassée de thon sauce armoricaine 
Petits pois 	Yaourt nature et sucre		Carottes et pommes de terre  	Riz créole 
Cantal AOP 			Cantafrais	Petit fromage blanc au lait entier
Semoule au lait	Fruit de saison 		Petit pot de glace vanille 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 23 au 27 Novembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine citronnette	Carottes râpées vinaigrette 		 Œufs durs mayonnaise	Endives vinaigrette à l'huile de noix
Tajine de bœuf 	Burger de veau au jus		  Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette 	Rôti de porc sauce moutarde 
Semoule 	Brocolis béchamel		Fromage blanc au sucre	Lentillon du Perche 
Petit moulé ail et fines herbes	Tomme grise		Fruit de saison 	Camembert
Fruit de saison	Beignet aux pomme			Lacté saveur vanille



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 30 Novembre au 04 Décembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Coleslaw rouge (carottes, chou rouge)	Taboulé 		Salade verte et maïs vinaigrette 	Salade d'agrumes
Tortis au potiron carottes mozzarella  	Poisson au curry Julienne de légumes		Sauté de veau marengo 	Boulettes de bœuf à la catalane
Gouda	Yaourt aromatisé		Haricots verts	Purée de pommes de terre 
Purée de pomme   	Fruit de saison		Brie	Fromy
			Moelleux chocolat betteraves  	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 07 au 11 décembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Cœur de palmier vinaigrette	Salade verte Vinaigrette 		Betteraves vinaigrette  	Quinoa façon taboulé carottes mimolette  
Colin d'Alaska portion filets sauce orientale	Sauté de bœuf au paprika 		Quiche au maroilles  Salade verte 	Croustillant de poisson
Semoule 	Chou-fleur		Coulommiers	Purée d'épinards
Bleu	Yaourt nature et sucre		Ile flottante	Petit filou
Fruit de saison	Gâteau basque			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 14 au 18 décembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Céleri rémoulade  Penne Tomate emmental Chou-fleur & Lentilles  Gouda  Lacté saveur chocolat Fruit de saison 	Saucisson à l'ail et cornichons Rôti de bœuf  Purée de céleri  Yaourt nature sucré Fruit de saison 		Salade verte et croûtons vinaigrette  Merlu portion filets sauce créole Riz créole  Brie Compote qui croque (compote de pomme et céréales soufflés au chocolat) 	Repas de Noël   



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

