








Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Filet de maquereaux au vin blanc Saucisse grillée Pâtes au beurre  Entremets au lait BIO	<b>Lundi 8</b> Ste Jacqueline	Potage légumes vermicelle Rôti de dinde Printanière de légumes Plateau de fromages Fruit de saison
Carottes râpées vinaigrette Dos de colin sauce tartare Pomme de terre rissolées Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais à Chaumeré 	<b>Mardi 9</b> Ste Apolline <b>Croissant</b>	Potage légumes perle du japon Pâté de campagne-Cornichons Salade à l'Indienne Riz au lait chaud
Œufs mimosas Galopin de veau sauce crème Ratatouille de légumes Plateau de fromages Bavarois aux fruits et son coulis	<b>Mercredi 10</b> St Arnaud	Velouté de légumes Risotto jambon champignons parmesan Fruit de saison
Salade Sicilienne Sauté de dinde au curry Gratin de légumes béchamel Plateau de fromages Fruit frais	<b>Jeudi 11</b> St Séverin	Soupe de tomates vermicelle Tartiflette Salade verte vinaigrette Nappé caramel
Rouleau de printemps aux crevettes sauce aigre doux Porc au caramel à la Chinoise Riz cantonnais Salade de fruits asiatique	<b>Vendredi 12</b> NOUVEL AN CHINOIS	Potage légumes vermicelle Œufs durs sauce béchamel Brocolis Semoule au lait et sa confiture
Salade de fonds d'artichauts Paleron de bœuf confit sauce bordelaise (viande d'origine)  Spaghettis Yaourt BIO	<b>Samedi 13</b> Ste Beatrice	Bouillon de poule vermicelle Galette Forestière Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Pêche au sirop
Caroline au fromage Gigot d'agneau au thym Pommes dauphines Tarte aux pommes	<b>Dimanche 14</b> St Valentin Kir +belin	Velouté de pois cassés Plateau de fromages Grand fromage blanc sucré BIO  Coupelle de compote





Toutes nos viandes sont d'origine européenne. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes

Menus Automne/Hiver

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade de betteraves et dés de fromage Echine de porc rôtie Cocos à la tomate Entremets café au lait BIO 	<b>Lundi 15</b> Ste Claude	Potage légumes vermicelle Omelette aux fines herbes Poêlée lyonnaise Plateau de fromages Cocktail de fruits au sirop
Salade paysanne Filet de saumonette à la duglérée Pommes vapeur Plateau de fromages Compote de pommes Crêpe chocolat chantilly	<b>Mardi 16</b> <b>MARDI-GRAS</b> <b>Brioche</b>	Potage légumes perle du japon Quiche aux lardons Duo de salades Riz au lait chaud
Salade Océane Bœuf carottes (viande d'origine française) Petits pois Grand-mère Compote de pommes Pommes Bio des vergers de Mr Touchais à Chaumeré 	<b>Mercredi 17</b> St Alexis	Velouté de légumes Tagliatelles saumon aux 3 poivrons Plateau de fromages Crème dessert vanille
Céleri vinaigrette Choucroute Fromage blanc	<b>Jeudi 18</b> Ste Bernadette	Soupe de tomates vermicelle Aiguillette de volaille panée Poêlée forestière Plateau de fromages Semoule au lait
Saucisson à l'ail cornichons Poisson du jour sauce provençale Riz pilaf Plateau de fromages Pomme cuite caramel beurre salé	<b>Vendredi 19</b> St Gabin	Potage légumes vermicelle Jambon blanc Haricots beurre Entremets citron
Tarte aux légumes Cuisse de poule sauce crème Carottes vichy Plateau de fromages Fruit de saison	<b>Samedi 20</b> Ste Aimée	Bouillon de poule vermicelle Croque-monsieur Salade verte Yaourt BIO 
Colin Bellevue Rôti de veau Purée de pommes de terre Panna cotta fruits rouges	<b>Dimanche 21</b> St Damien Kir + curly	Velouté de céleri Plateau de fromages Semoule de riz au lait chaude Coupelle de compote

Toutes nos viandes sont d'origine européenne. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes




Menus Automne/Hiver

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade de riz au thon Sauté de canard aux navets Haricots verts  Entremets au lait BIO	<b>Lundi 22</b> Ste Isabelle	Potage légumes vermicelle Spaghettis bolognaises Plateau de fromages Fruit de saison
Poireaux vinaigrette Maquereaux au vin blanc Pommes rissolées  Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais à Chaumeré	<b>Mardi 23</b> <b>St Lazare</b> <b>Pain au chocolat</b>	Potage légumes perle du japon Fonds d'artichauts farcis Duo de salade verte Riz au lait chaud
Salade piémontaise Poitrine de veau sauce moutarde Poêlée de légumes Eclair au café	<b>Mercredi 24</b> St Modeste	Velouté de légumes Lasagnes de poisson Salade verte Plateau de fromages Crème dessert
Rillettes de sardines Pot au feu (viande d'origine française) Carottes, pommes de terre vapeur Mousse au citron	<b>Jeudi 25</b> St Roméo	Soupe de tomates vermicelle Œufs durs Gratin de Chou-fleur Plateau de fromages Pomme cuite aux amandes et coulis
Salade Parisienne vinaigrette Poisson du jour sauce crevettes Julienne de légumes Plateau de fromages Fruit de saison	<b>Vendredi 26</b> St Nestor	Potage légumes vermicelle Pâté de campagne Carottes râpées vinaigrette Semoule au lait et sa confiture
Flan de légumes Boudin noir Compote de pomme Yaourt BIO 	<b>Samedi 27</b> Ste Honorine	Bouillon de poule vermicelle Feuilleté jambon Salade Plateau de fromages Cocktail de fruits
Salade de gésiers Sauté de kangourou aux airelles Gratin dauphinois Tarte aux abricots	<b>Dimanche 28</b> St Romain Kir + chips	Velouté de châtaignes Plateau de fromages Grand fromage blanc BIO  et confiture Coupelle de compote

Toutes nos viandes sont d'origine européenne. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes




Menus Automne/Hiver

**Vous proposent leur menu**  
**Du 1<sup>er</sup> au 7 mars 2021** Menu5

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Tarte aux trois fromages Navarin d'agneau au thym Pâtes au beurre  Entremets au lait BIO	<b>Lundi 1<sup>er</sup></b> St Aubin	Potage légumes vermicelle Omelette Printanière de légumes Plateau de fromages Fruit de saison
Andouille de Vire-Cornichons Filet de truite aux amandes sauce beurre blanc Pommes vapeur Plateau de fromages  Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais à Chaumeré	<b>Mardi 2</b> St Charles <b>Brioche</b>	Potage légumes perle du japon Gratin d'Endives au jambon Salade verte Riz au lait chaud
Salade à l'indienne Blanquette de veau Carottes vichy Chou à la Crème	<b>Mercredi 3</b> St Gwenolé	Velouté de légumes Bouchée aux fruits de mer Duo de Salades Plateau de fromages Poire au sirop
Céleri vinaigrette Cassoulet Ille flottante et sa crème anglaise	<b>Jeudi 4</b> St Casimir	Soupe de tomates vermicelle Jambon blanc Haricots verts Plateau de fromages Semoule au lait
Salade de riz au thon Poisson du jour sauce ciboulette Purée de panais Plateau de fromages Fruit de saison	<b>Vendredi 5</b> St Olive 	Potage de légumes vermicelle Pizza aux anchois Salade verte Yaourt BIO
<b>Salade toscane</b> (viande <b>Choux de Bruxelles</b> <b>Plateau de fromages</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Samedi 6</b> Ste Colette	Bouillon de poule vermicelle Gratin de pomme de terre dés de dinde Crème dessert
Timbale d'avocat Filet mignon de porc sauce moutarde Frites Tarte aux pommes	<b>Dimanche 7</b> St Félicité Kir + belin	Velouté de citrouilles Plateau de fromages Semoule au lait chaude Coupelle de compote

Toutes nos viandes sont d'origine européenne. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes

Menus Automne/Hiver

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade tartiflette Civet de lapin au cidre Gratin de Chou-fleur Entremets au lait BIO 	<b>Lundi 8</b> St Jean de Dieu	Potage légumes vermicelle Roulé au jambon Salade Plateau de fromages Fruit de saison
<b>Carottes râpées vinaigrette</b> <b>Queue de saumon sauce vin blanc</b> <b>Pommes rissolées</b> <b>Compote de pommes</b> Pommes BIO des vergers de Mr Touchais à Chaumeré 	<b>Mardi 9</b> Ste Françoise <b>Croissant</b>	Potage légumes perle du japon Œuf dur sauce aurore Salsifis Plateau de fromages Riz au lait chaud
Salade du piémont Petit brun de veau sauce tomate Jardinière de légumes Amandine aux poires	<b>Mercredi 10</b> St Vivien	Velouté de légumes Hachis du pêcheur Salade verte Plateau de fromages Liégeois café
Salade niçoise Haut de cuisse du poulet rôtie Haricots beurre Plateau de fromages Crème aux œufs	<b>Jeudi 11</b> Ste Rosine	Soupe de tomates vermicelle Quiche épinards chèvre Salade verte Abricots au sirop
Pâté de tête vinaigrette Poisson du jour sauce crustacés Pommes vapeur Plateau de fromages Fruit de saison	<b>Vendredi 12</b> Ste Justine	Potage légumes vermicelle Galette jambon fromage Salade verte vinaigrette Entremets
Céleri vinaigrette Poitrine de porc rôtie (viande d'origine française) Lentilles Yaourt BIO 	<b>Samedi 13</b> St Rodrigue	Bouillon de poule vermicelle Rillettes de porc cornichons Salade du Terroir Plateau de fromages Pommes cuites et coulis
Terrine de poisson Cuisse de canette à l'orange Pommes duchesses Moka café	<b>Dimanche 14</b> Ste Mathilde Kir + curly	Velouté de patate douce Plateau de fromages Semoule de riz au lait chaude Fruit de saison




Toutes nos viandes sont d'origine européenne. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes



Menus Automne/Hiver

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade fromagère aux choux Sauté de veau sauce champignons Pâtes <b>Entremet au lait BIO</b> 	<b>Lundi 15</b> Ste Louise	Potage légumes vermicelle Omelette à l'oseille Printanière de légumes Plateau de fromages Fruit de saison
Salade Paysanne Dos de cabillaud sauce beurre blanc Brocolis Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais à Chaumeré 	<b>Mardi 16</b> Ste Bénédicte <b>Brioche</b>	Potage de légumes perle du japon Mortadelle –Cornichons Betteraves en salade Riz au lait chaud
Macédoine mayonnaise Joue de bœuf au vin rouge (viande d'origine française) Jeunes carottes Mille feuilles	<b>Mercredi 17</b> Saint Patrick	Velouté de légumes Quiche au saumon Salade Plateau de fromages Nappé caramel
Salade Vénitienne Echine de porc aux herbes (viande bleu blanc cœur) Cocos Plateau de fromages Panna cotta à la gousse de vanille	<b>Jeudi 18</b> St Cyrille	Soupe de tomates vermicelle Croissant au fromage Duo de salades Cocktail de fruits
Salade de fonds d'artichauts Poisson du jour sauce à l'estragon Pomme vapeur Plateau de fromages Pomme cuite et son coulis	<b>Vendredi 19</b> St Joseph	Potage légumes vermicelle Gratin de Poireaux au jambon Salade Semoule au lait
Flan de légumes Langue de veau sauce gribiche Purée de céleri Fromage blanc aux fruits	<b>Samedi 20</b> <b>PRINTEMPS</b>	Bouillon de poule vermicelle Aiguillette de poulet panée Poêlée lyonnaise Plateau de fromages Fruit de saison
Salade de chèvre chaud Poulet rôti Pomme boulangère Carré aux pommes	<b>Dimanche 21</b> Ste Clémence Kir + chips	Velouté de chou-fleur Plateau de fromages Semoule au lait chaude Fruit de saison

Toutes nos viandes sont d'origine européenne. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes

Menus Automne/Hiver

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Céleri vinaigrette Bœuf bourguignon (viande d'origine française) Pomme de terre vapeur Entremets au lait BIO 	<b>Lundi 22</b> Ste Léa	Potage légumes vermicelle Gratin de quenelles de volaille Rösti de légumes <b>Plateau de fromages</b> Fruit de saison
Salade d'endives-pommes-raisins Filet de raie aux câpres sauce crustacés Tagliatelles Plateau de fromages Compote de pommes Pommes Bio des vergers de Mr Touchais à Chaumeré 	<b>Mardi 23</b> St Victorien <b>Croissant</b>	Potage légumes perle du japon Chou-farci sauce tomate Salade Riz au lait chaud
Salade Marguerite Paupiette de volaille sauce crème Brunoise de légumes Clafoutis aux fruits	<b>Mercredi 24</b> Ste Catherine de Suède	Velouté de légumes Lasagnes de bœuf (viande d'origine) Salade verte vinaigrette Plateau de fromages Nappé caramel
Salade trio de crudités Couscous Agneau Merguez Ile flottante et sa crème anglaise	<b>Jeudi 25</b> St Humbert	Soupe de tomates vermicelle Quiche au potimarron Salade verte Plateau de fromages Pêches au sirop
Mousse de foie-Cornichons Poisson du jour sauce provençale Riz pilaf Plateau de fromages Fruit de saison	<b>Vendredi 26</b> Ste Larissa	Potage légumes vermicelle Œufs durs sauce béchamel Gratin de légumes Fromage blanc sucré
Poireaux vinaigrette Tripes à ma mode Caen Pomme de terre vapeur Plateau de fromages Ananas au sirop	<b>Samedi 27</b> St Habib	Bouillon de poule vermicelle Roulé au fromage Salade verte Yaourt BIO 
Colin Bellevue-Macédoine Civet de Chevreuil sauce grand veneur Gratin dauphinois Pithiviers	<b>Dimanche 28</b> St Gontran Kir + belin	Velouté de lentilles Plateau de fromages Grand fromage blanc BIO et coulis Coupelle de compote 

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade océane et dés de fromage Petit brun de veau sauce champignons Carottes vichy  Entremets au lait BIO	<b>Lundi 29</b> Ste Gwladys	Potage légumes vermicelle Omelette aux pommes de terre Salade Plateau de fromages Poires au sirop
<b>Betteraves en salade</b> <b>Queue de saumon sauce crevettes</b> <b>Riz pilaf</b> <b>Plateau de fromages</b> <b>Compote de pommes</b> Pommes BIO des vergers de Mr Touchais à Chaumeré 	<b>Mardi 30</b> St Amédée <b>Brioche</b>	Potage légumes perle du japon Rillettes-Cornichons Salade Vénitienne Riz au lait chaud
Carottes râpées vinaigrette Steak Haché façon bouchère Sauce poivre vert (viande d'origine française) Frites Nappé caramel	<b>Mercredi 31</b> St Benjamin	Velouté de légumes Feuilleté au poisson Salade Fromage blanc aux fruits
Salade de pomme de terre surimi Joue de porc au miel Petits pois Grand-mère Crème brûlée	<b>Jeudi 1<sup>er</sup></b> St Hugues	<b>Soupe de tomates vermicelle</b> <b>Pizza jambon fromage champignons</b> Salade verte Plateau de fromages Abricots au sirop
<b>Ballotines de volaille-Cornichons</b> <b>Poisson du jour sauce beurre blanc</b> <b>Pomme de terre vapeur</b> <b>Plateau de fromages</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Vendredi 2</b> Ste Sandrine	Potage légumes vermicelle Jambon blanc Salsifis à la tomate Semoule au lait et sa confiture
Salade d'endives pommes raisins Boudin noir Purée de pomme de terre  Yaourt BIO	<b>Samedi 3</b> St Richard	<b>Bouillon de poule vermicelle</b> <b>Gratin de pâtes et dés de dinde</b> Salade verte Plateau de fromages Cocktail de fruits
Saumon fumé crème ciboulette Gigot d'agneau Mini-Gratin de légumes Tomate provençale Macaron aux fruits	<b>Dimanche 4</b> <b>PAQUES</b> <b>Kir + curly</b> <b>Côtes du Rhône</b>	Velouté de panais Plateau de fromages Semoule de riz au lait chaude Fruit de saison

Toutes nos viandes sont d'origine européenne. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes

Menus Automne/Hiver



Déjeuner	Menu du jour	Dîner
<p>Salade de Gésiers            Filet mignon sauce crème            Pomme dauphines            Tarte Normande</p> 	<p><b>Lundi 5</b>  <b>LUNDI DE</b>  <b>PAQUES</b></p>	<p>Potage légumes vermicelle            Quiche lorraine            Salade verte            Plateau de fromages            Fruit de saison</p>
<p>Céleri vinaigrette            Filet de loup sauce vin blanc            Spaghettis            Plateau de fromages            Compote de pommes            Pommes BIO des vergers de Mr            Touchais à Chaumeré</p> 	<p><b>Mardi 6</b>            St Marcellin  <b>Pain au</b>  <b>chocolat</b></p>	<p>Potage légumes perle du japon            Feuilleté de saucisse            Salade verte            Riz au lait chaud</p>
<p>Œufs mimosas            Sauté de veau aux herbes            Purée de carottes            Bavarois aux fruits de la passion</p>	<p><b>Mercredi 7</b>            St Jean-Baptiste            de la Salle</p>	<p>Velouté de légumes            Poivrons farcis            Semoule aux raisins            Plateau de fromages            Pêche au sirop</p>
<p>Salade de lentilles            Haut de cuisse de poulet rôtie            Gratin de légumes béchamel            Plateau de fromages            Fruit de saison</p>	<p><b>Jeudi 8</b>            Ste Julie</p>	<p>Soupe de tomates vermicelle            Crêpe jambon fromage            Salade            Crème dessert</p>
<p>Salade de pomme de terre échalote            Poisson du jour sauce hollandaise            Julienne de légumes            Plateau de fromages            Poire au sirop</p>	<p><b>Vendredi 9</b>            St Gautier</p>	<p>Potage légumes vermicelle            Œufs durs            Gratin de Chou-fleur            Riz au lait</p>
<p>Salade de fond d'artichaut vinaigrette            Egrené de bœuf sauce tomate            (viande d'origine française)            Riz créole            Yaourt BIO</p> 	<p><b>Samedi 10</b>            St Fulbert</p>	<p>Bouillon de poule vermicelle            Jambon blanc            Duxelles de champignons            Plateau de fromages            Fruit de saison</p>
<p>Quiche provençale            Effiloché de Hachis de Canard            Salade verte vinaigrette            Panna cotta caramel beurre salé</p>	<p><b>Dimanche 11</b>            St Stanislas            Kir + chips</p>	<p>Velouté de navets            Plateau de fromages            Semoule au lait chaude            Coupelle de compote</p>

Toutes nos viandes sont d'origine européenne. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes

Menus Automne/Hiver

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Poireau vinaigrette Sauté de porc au lait de coco Mogettes  Entremets au lait BIO	<b>Lundi 12</b> St Jules	Potage légumes vermicelle Œufs à la Coque Salade verte Plateau de fromages Pêches au sirop
Salade Toscane Queue de saumon sauce provençale Légumes romanesco  Plateau de fromages Compote de pommes Pommes Bio des vergers de Mr Touchais à Chaumeré	<b>Mardi 13</b> Ste Ida <b>Brioche</b>	Potage légumes perles du japon Bouchée à la Reine Salade verte Riz au lait chaud
Salade Andalouse Pot au feu (viande d'origine française) Pomme de terre- céleri- navets Clafoutis aux mirabelles	<b>Mercredi 14</b> St Maxime	Velouté de légumes Quiche au saumon fumé Salade verte Plateau de fromages Nappé caramel
Salade trio de crudités Tajine d'agneau Fromage blanc à la vanille	<b>Jeudi 15</b> St Paterne	Soupe de tomates vermicelle Aiguillette de volaille pannée Haricots beurre Plateau de fromages Semoule au lait
Rillettes-Cornichons Poisson du jour sauce à l'oseille Riz aux petits légumes Plateau de fromages Fruit de saison	<b>Vendredi 16</b> St Benoît- Joseph	Potage légumes vermicelle Galette forestière Salade verte ciboulette Entremets
Flan de légumes Paupiette de dinde sauce tomate Jardinière de légumes  Yaourt BIO	<b>Samedi 17</b> St Anicet	Bouillon de poule vermicelle Pâtes à la carbonara et Parmesan Fruit de saison
Salade de gésiers Roti de veau Frites Far Breton	<b>Dimanche 18</b> St Parfait Kir + belin	Velouté de laitue Plateau de fromages Semoule de riz au lait chaude Coupelle de compote

Toutes nos viandes sont d'origine européenne. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes

Menus Automne/Hiver

Déjeuner	Menu du jour	Dîner
Salade façon pot au feu Sauté de canard aux pommes Haricots verts Entremets au lait BIO 	<b>Lundi 19</b> Ste Emma	Potage légumes vermicelle Gratin de raviolis Salade verte Plateau de fromages Fruit de saison
Betteraves en salade Filet de saumonette à la dugléré Pommes rissolées Plateau de fromages Compote de pommes Pommes BIO des vergers de Mr Touchais de Chaumeré 	<b>Mardi 20</b> Ste Odette <b>Croissant</b>	Potage légumes perle du japon Fond d'artichaut farci Duo de salades vertes Riz au lait chaud
Salade de pâtes au cervelas Langue de Bœuf sauce porto (viande d'origine française) Poêlée méridionale Plateau de fromages Chou Chantilly	<b>Mercredi 21</b> St Anselme	Velouté de légumes Quiche au thon Salade  Yaourt BIO
Sardines à l'huile Hachis Parmentier Salade verte vinaigrette Mousse au chocolat	<b>Jeudi 22</b> St Alexandre	<b>Soupe de tomates vermicelle</b>  <b>Chou-fleur</b> <b>Plateau de fromages</b> <b>Pomme cuite et son coulis</b>
Salade de pomme de terre vinaigrette échalote Poisson du jour sauce crevettes Epinards à la crème Plateau de fromages Fruits de saison	<b>Vendredi 23</b> St Georges	Potage légumes vermicelle Mortadelle-Cornichons Macédoine de légumes Semoule au lait
<b>Paupiette de veau sauce tomate</b> <b>Pâtes au beurre</b> <b>Plateau de fromages</b> <b>Crème dessert</b>	<b>Samedi 24</b> St Fidèle	Bouillon de poule vermicelle Croque-monsieur Salade verte Ananas au sirop
Saumon Bellevue Sot l'y laisse de poulet Purée de pommes de terre Carré aux pommes	<b>Dimanche 25</b> St Marc Kir + curly	Velouté de lentilles corail Plateau de fromages Grand fromage blanc BIO et coulis  Coupelle de compote

Toutes nos viandes sont d'origine européenne. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes

Menus Automne/Hiver