


Menus centres mercredi

Client :

Période du 06 novembre au 04 décembre 2019

cochez votre choix		ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
Mercredi 06 novembre	A	pamplemousse et sucre	normandin de veau au jus	brocolis et pommes de terre béchamel	mimolette	compote pomme et biscuit
	B	macédoine vinaigrette	boules d'agneau sauce aux pruneaux	semoule bio	mimolette	compote pomme et biscuit
Mercredi 13 novembre	A	 potage de pois cassés	tortillas "nouvelle recette" (sans oignons)	plat complet	yaourt nature sucré local	fruit de saison
	B	chou fleur bio vinaigrette persillé	bolognaise de bœuf aux épices italiennes	coquillettes bio	yaourt nature sucré local	fruit de saison
Mercredi 20 novembre	A	salade russe ! (pdt,oignons,cornichons,mayonnaise)	bœuf façon stroganoff !	petits pois !	yaourt nature sucré !	gâteau au miel et à la noisette!
	B	salade russe ! (pdt,oignons,cornichons,mayonnaise)	bœuf façon stroganoff !	petits pois !	yaourt nature sucré !	gâteau au miel et à la noisette!
Mercredi 27 novembre	A	taboulé à la semoule bio	rôti de bœuf sauce brune	haricots beurre persillés	petit suisse aromatisé local	fruit de saison
	B	endives vinaigrette aux croutons	pizza napolitaine	plat complet	petit suisse aromatisé local	fruit de saison
Mercredi 04 décembre	A	maïs sauce vinaigrette	rôti de dinde sauce champignons	chou fleur bio sauce béchamel	maasdam bio	fruit de saison!
	B	céleri vinaigrette local au sésame	moëlleux de bœuf sauce au bleu	pdt noisettes	maasdam bio	fruit de saison!

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Repas à thème

Produit biologique



Produit d'approvisionnement local



Menus à retourner avant le 01 octobre 2019

Menus centres mercredi

Client :

Période du 11 décembre au 18 décembre 2019

cochez votre choix		ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
Mercredi 11 décembre	A	carottes râpées vinaigrette au citron locales	nuggets de poulet	épinards à la béchamel	petit suisse sucré local	rocher coco
	B	haricots verts bio vinaigrette	nuggets de blé végétariens	purée de patates douces et carottes	petit suisse sucré local	rocher coco
Mercredi 18 décembre	A	œuf dur mayonnaise	normandin de veau sauce Marengo	semoule bio	tomme noire	compote pomme bio
	B	céleri rémoulade sauce au curry local	cordon bleu de dinde	salsifis persillés	tomme noire	compote pomme bio
	A					
	B					
	A					
	B					
	A					
	B					

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Repas à thème

Produit biologique

Produit d'approvisionnement local



Menus à retourner avant le 01 octobre 2019

Menus centres vacances

Semaine du 23 au 27 décembre 2019

cochez votre choix		ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	A	taboulé au raisin	escalope de poulet panée	haricots verts au jus	carré fondu	fruit de saison
	B	salade coleslaw local	beignets de poisson sauce tartare	pommes vapeur	carré fondu	fruit de saison
MARDI	A	carottes locales au jus de citron	boulettes de porc locales sauce au curry *	pâtes bio	yaourt nature sucré local	compote d'ananas
	B	potage local du maraicher	bouchées de poulet et son jus de rôti	printanière de légumes	yaourt nature sucré local	compote d'ananas
MERCREDI	A	betteraves bio vinaigrette	hachis parmentier de bœuf	salade verte	emmental bio	beignet fourré
	B	médailon de surimi mayonnaise	cordons bleus de dinde	ratatouille	emmental bio	beignet fourré
JEUDI	A	crème de carottes et son fromage fondu	merlu sauce citronnée	blé doré façon Arlequin	fromage fondu	fruit de saison
	B	crêpe au fromage	chipolatas locales *	poêlée méridionale	brie	fruit de saison
VENDREDI	A	segments de pamplemousse	cheeseburger	frites au four	yaourt aromatisé	madeleine bio
	B	courgettes râpées au fromage blanc	marmite de la mer	pommes de terre rissolées	yaourt aromatisé	madeleine bio

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Repas à thème

Produit biologique



Produit d'approvisionnement local



Menus centres vacances

Semaine du 30 au 03 janvier 2020

		cochez votre choix		ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	A			macédoine mayonnaise	normandin de veau aux aromates	gratin de choufleur bio et de pommes de terre	chanteneige	mousse au chocolat
	B			salade de tomates	émincé de volaille sauce à la diable	pâtes bio au beurre	chanteneige	mousse au chocolat
MARDI	A			potage de légumes local	saucisse fumée au jus *	flageolets	saint paulin	fruit de saison
	B			friand au fromage	brande de poisson parmentier	salade verte	saint paulin	fruit de saison
MERCREDI	A			salade verte aux croutons	sauté de bœuf sauce diane	pommes vapeur	buchette de chèvre	compote bio
	B			salade de blé du pêcheur	ailerons de poulet rôtis	petits pois bio au jus	buchette de chèvre	compote bio
JEUDI	A			chou rouge local aux pommes	nuggets de volaille et ketchup	jardinière	tomme	gâteau au yaourt maison et pépites de chocolat
	B			velouté de carottes	tomate farcie locale sauce tomate	riz bio	tomme	gâteau au yaourt maison et pépites de chocolat
VENDREDI	A			FERIE	FERIE	FERIE	FERIE	FERIE
	B			FERIE	FERIE	FERIE	FERIE	FERIE

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Repas à thème

Produit biologique

Produit d'approvisionnement local

