












TERRES DE CONFLUENCES Novembre & Décembre 2016

Menus élémentaires

Du 31 octobre au 4 novembre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Céleri rémoulade 		Rillettes de canard 	Salade verte Vinaigrette miel et agrumes 	Potage de poireaux et pomme de terre 
Plat protidique	Omelette au fromage	Féié	Filet de merlu Sauce végétale au cerfeuil	Sauté de veau  Sauce crème champignons	Poisson pané frais citron
Sa garniture	Purée de haricots verts		Gnocchetti	Semoule 	Epinards béchamel en gratin
Produits laitiers	Bûche chèvre 		Camembert  	Fromage des Pyrénées 	Petit suisse aromatisé
Desserts	Liégeois au chocolat		Fruit annuel	Poire au sirop	Fruit frais 
	Fruit frais Yaourt nature sucré		Compote Pain + pâte de fruits		



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB














Plat du chef

TERRES DE CONFLUENCES Novembre & Décembre 2016

Menus élémentaires

Du 7 au 10 novembre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Pamplemousse	Potage de légumes variés 	Œuf dur sur lit de salade verte	Chou rouge et maïs Vinaigrette à l'échalote  Amuse-bouche : Gâteau de maïs 	
Plat protidique	Filet de dinde au jus 	Rôti de porc 	Sauté de bœuf charolais tomate et origan 	Filet de colin Sauce béchamel aux épices douces	Férié
Sa garniture	Purée de céleri	Ratatouille à la niçoise et blé	Riz créole 	Pommes de terre sautées	
Produits laitiers	Coulommiers	Yaourt nature sucré 	Pont l'Evêque	Emmental	
Desserts	Compote de fruits maison 	Fruit frais 	Mousse au chocolat au lait	Croque en blanc aux milles fleurs (fromage blanc, miel, riz soufflé)	
Goûter			Fruit  Yaourt aromatisé		



TERRES DE CONFLUENCES Novembre & Décembre 2016

Menus élémentaires

Du 14 au 18 novembre 2016


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de haricots verts à l'échalote	Salade d'endives et raisins 	Velouté de champignons 	Pâté de campagne cornichons	« Les pas pareille » Céleri rémoulade 
Plat protidique	Bœuf charolais mode 	Potimontier de poisson	Jambon blanc 	Filet de hoki Sauce citron	Poulet rôti entier au jus 
Sa garniture	Carottes fondantes 		Coquillettes au beurre	Pommes de terre en lamelles persillées	Curry de lentilles au lait de coco 
Produits laitiers	Cantadou	Tomme grise	Yaourt nature + sucre de canne 	Saint Paulin	Saint Nectaire AOC
Dessert	Fruit de saison 	Ile flottante	Fruit exotique	Assiette de fruits d'automne 	Flan pâtissier maison 
Goûter			Jus de fruits Pain + fromage		



TERRES DE CONFLUENCES Novembre & Décembre 2016

Menus élémentaires

Du 21 au 25 novembre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de betteraves façon Voronoff (crème, paprika, échalote, ketchup...)	Carottes râpées	Radis beurre	Potage Tarbais  (haricots blancs)	Salade d'endives et croûtons
Plat protidique	Omelette basquaise	Tartiflette 	Sauté de dinde  Sauce hongroise (paprika, oignons...)	Filet de merlu Sauce bretonne (poireaux, champignons...)	Rôti de veau marengo 
Sa garniture	Macaroni au beurre 	(pommes de terre, oignons, lardons, ...)	Haricots verts	Petits pois et riz créole	Poêlée de légumes  (pommes de terre, carottes, navets...)
Produits laitiers	Edam	Fromage blanc sucré différemment (sucre, sucre roux et miel)	Cantal AOC	Coulommiers	Yaourt aromatisé
Desserts	Fruit annuel	Compote de pommes 	Entremet chocolat 	Fruit frais 	Cake du chef nature   Et confiture de fraise
Goûter			Fruit  Pain + pâte à tartiner		



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB















Plat du chef

TERRES DE CONFLUENCES Novembre & Décembre 2016

Menus élémentaires

Du 28 novembre au 2 décembre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Taboulé	Salade croquante pommes  et oranges	Crêpe au fromage	Chou blanc vinaigrette_  Amuse bouche : Marmelade d'orange	Potage de légumes variés 
Plat protidique	Nuggets de volaille  Ketchup	Penne rigate au duo de poisson (saumon et colin) sauce curry	Steak haché de bœuf charolais 	Filet de hoki Sauce potiron crémée	Tarte chèvre/brocolis 
Sa garniture	Carottes au gratin		Petit pois mijotés	Haricots beurre et riz	Salade verte 
Produits laitiers	Fromage des Pyrénées 	Bleu des Causses 	Six de Savoie	Edam	Yaourt nature + sucre de canne 
Desserts	Fruit frais 	Flan vanille	Fruit exotique	Gaufre poudrée	Fruit frais 
Goûter			Compote Lait aromatisé		



TERRES DE CONFLUENCES Novembre & Décembre 2016

Menus élémentaires

Du 5 au 9 décembre 2016








	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de pommes de terre mimolette	Coleslaw  	Soupe aux épinards 	Céleri aux pommes 	Les pas pareilles Endives aux croûtons 
Plat protidique	Goulasch de bœuf charolais  (paprika, oignons...)	Filet de merlu au citron persillé	Poulet entier  rôti et son jus	Echine ½ sel 	Steak haché de veau au jus 
Sa garniture	Bouquet de légumes (brocolis, chou fleur, carottes...)	Riz créole	Potatoes	Lentilles mijotées  	Ratatouille à la niçoise et pâtes
Produits laitiers	Yaourt	Emmental	Carré du Poitou	Rondelé aux noix	Bûche mi-chèvre
Desserts	Fruit frais 	Ile flottante	Assiette de fruits d'hiver : orange et kiwi 	Compote de fruits  	Gâteau aux patates douces 
Goûter			Jus de fruits Madeleine		



TERRES DE CONFLUENCES Novembre & Décembre 2016

Menus élémentaires

Du 12 au 16 décembre 2016













	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Mortadelle	Carottes râpées  Vinaigrette échalote	Salade de riz composée		Potage cultivateur 
Plat protidique	Poisson en paprika' de à la carotte 	Sauté de bœuf charolais  Sauce olive	Omelette 		Poisson meunière frais et citron
Sa garniture		Pommes vapeur	Epinards béchamel	Repas de Noël	Petits pois mijotés
Produits laitiers	Fromage blanc sucré	Petit Cotentin	Coulommiers		Gouda
Desserts	Fruit frais 	Flan vanille	Fruit exotique		Fruit frais 
Goûter			Compote Pain + confiture		



TERRES DE CONFLUENCES Novembre & Décembre 2016

Menus élémentaires

Du 19 au 23 décembre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Pamplemousse	Pizza tomate et fromage	Carottes  à l'orange	Velouté de potiron à la vache qui rit 	Salade verte  et croûtons vinaigrette d'agrumes à la cannelle
Plat protidique	Steak haché de bœuf charolais  Sauce Chees'mental	Filet de colin Sauce végétale pomme curry crémée	Rôti de veau  Sauce crème champignons	Emincé de dinde  Sauce kebab	Filet de saumon Sauce velouté au basilic
Sa garniture	Penne rigate	Purée de betteraves	Haricots verts et pommes de terre 	Semoule 	Riz basmati
Produits laitiers	Pont l'Evêque AOC	Petit suisse nature 	Emmental	Fromage blanc sucré	Babybel
Desserts	Compote de pommes 	Fruit annuel	Crème dessert au caramel	Fruit frais 	Moelleux au chocolat et pépites de chocolat 
Goûter	Fruit Petit suisse	Jus de fruits Pain et confiture	Fruit Lait aromatisé	Compote Pain et miel	Fruit Pain et fromage



TERRES DE CONFLUENCES Novembre & Décembre 2016

Menus élémentaires

Du 26 au 30 décembre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de lentilles  	Œuf dur mayonnaise	Salade verte  Vinaigrette huile d'olive et citron 	Potage de légumes aux vermicelles	Carottes râpées 
Plat protidique	Escalope de dinde  Sauce suprême	Bœuf bourguignon charolais 	Raclette 	Filet de lieu Sauce végétale au cerfeuil	Sauté d'agneau  Sauce tomate
Sa garniture	Carottes persillées 	Duo de haricots verts à la tomate et blé	(pommes de terre  , jambon blanc, saucisson à l'ail, saucisson sec)	Gratin de chou-fleur	Spaghetti
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Mimolette	Petit cotentin	Brie  	Saint Nectaire AOC
Desserts	Fruit annuel	Fruit frais 	Liégeois vanille	Fruit frais 	Mix lait mandarine à la vanille 
Goûter	Jus de fruits Gâteau sec	Compote Pain et confiture	Fruit Biscuit	Jus de fruits Gâteau au yaourt	Fruit Pain et chocolat



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB



Plat du chef