



MENUS SAINT MARD



SEMAINE 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Œuf dur mayonnaise		Concombres à la crème 	
Cordon bleu	Escalope de poulet grillé	Rôti de dinde à l'estragon	Omelette	Nuggets de poisson
Haricots verts 	Pommes sautées	Courgettes persillées	Gratin dauphinois	Purée de butternut
Croc' lait		Chantaillou	Yaourt sucré	Munster 
Crème dessert chocolat	Fruit de saison 	Clafoutis poires et amandes 	Fruit de saison 	Liégeois vanille
S/V: Poisson pané	S/V: Marmite de poisson	S/V: Feuilleté de poisson beurre blanc		

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 46- DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote biscuitée</p>	<p>Pâté de compagne*</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Mijoté de légumes</p> <p>Gâteau au chocolat </p> <p>S/P: Pâté de volaille S/V: Salade de pâtes / Pané fromager</p>	<p>Cassoulet* (PC) </p> <p>Kiri</p> <p>Mousse au citron</p> <p>S/P: Cassoulet au poulet (pc) S/V: Falafel en sauce</p>	<p>Filet de lieu frais à la provençale</p> <p>Tortis</p> <p>Coulommiers</p> <p>Cookies aux pépites de chocolat</p>

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS

Salade de pâtes: Pâtes, tomates, mais






- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc




MENUS SAINT MARD





SEMAINE 47- DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Sauté de bœuf aux cornichons </p> <p>Semoule</p> <p>Rondelé</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Marmite de poisson</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Nuggets de fromage</p> <p>Lentilles vertes</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Duo de courgettes</p> <p>Gâteau au fromage blanc  et fleur d'oranger</p> <p>S/P: Roulade de volaille S/V: Sardines beurre / Boulettes de sarrasin</p>	<p>Hachis parmentier (PC) </p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V: Parmentier de poisson</p>	<p>Steak haché de cabillaud</p> <p>Chou fleur</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Gâteau basque</p>


 Plat Fait Maison


 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée








INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

MENUS SAINT MARD



SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Rissolette de veau</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V: Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Fricadelle de bœuf aux oignons </p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Compote pommes-fraises</p> <p>S/V: Poisson en sauce</p>	<p>Croque-monsieur et salade mixte* (PC)</p> <p>Faisselle</p> <p>Far breton aux poires </p> <p>S/P: Pizza au fromage S/V: Pizza au fromage</p>	<p>Couscous végétal (PC) </p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Haché de thon à la bordelaise</p> <p>Pommes de terre au four</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison </p>

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc