

POMMEUSE PRIMAIRE

lundi 05 novembre	mardi 06 novembre	Jeudi 08 novembre	vendredi 09 novembre
Potage à la tomate 70% Radis / beurre 30%	Chou rouge vinaigrette Concombre vinaigrette	Roulade de volaille et cornichons	Céleri rémoulade Salade verte vinaigrette provençale
Haché de veau à la Hongroise	Haut de cuisse de poulet rôti au jus	Boulettes goût toasté sarrazin lentilles cuites à la tomate (recette végété)	Poisson gratiné
Haricots verts persillés	Polenta crémeuse	Riz	Pâtes macaronis
Emmental Yaourt aromatisé	Camembert	Yaourt au lait entier nature et sucre Ferme de Villain	Coulommiers
Gaufre liégeoise	Compote pomme 70% Compote p. abricot 30%	Ananas 30% (à couper sur place) Banane 70%	Poire

Menu Cinéma

lundi 12 novembre	mardi 13 novembre	Jeudi 15 novembre	vendredi 16 novembre
Carottes râpées vinaig. 70% Salade texane 30%	Velouté de potiron 80% Salade perles de pâtes 20%	Spécialité de Monde de Dory (2016)	Chou blanc vinaigrette Concombre bulgare
Aiguillettes de poulet sauce crème	Steak haché de bœuf au jus	Festin de la Belle et le Clochard (1955)	Poisson mariné huile d'olive et citron vert
Semoule	Pommes de terre sautées et ketchup	Yaourt nature sucré	Petits pois au jus
Brie Suisse aromatisé	Yaourt aromatisé	Dessert de Vaïana (2016)	Tomme noire Fromage fondu V. qui rit
Compote de pomme fraise Orange	Pomme Poire	Mousse chocolat à la pulpe de mangue Saga chocolat Décoration : pop corn	Flan vanille nappé caramel Flan vanille

lundi 19 novembre	mardi 20 novembre	Jeudi 22 novembre	vendredi 23 novembre
Carottes râpées au jus de citron 70% Macédoine mayo 30%	Salade de pdt à l'échalote Salade nantaise (betterave, mâche)	Salade verte vinaigrette aux agrumes	Potage de légumes variés
Sauté de bœuf sauce brune	Normandin de veau sauce Kebab	Brandade de colin	Rôti de porc sauce au curry
Pâtes coquillettes	Boullgour	-	Carottes rondelles 50% P. de terre lamelles 50%
Coulommiers Fromage frais Ptit Cotentin	Emmental Fromage frais St Morêt	Edam Fromage fondu carré	Yaourt brassé aux fruits
Compote de pomme	Poire	Flan vanille Flan chocolat	Clémentines

lundi 26 novembre	mardi 27 novembre	Jeudi 29 novembre	vendredi 30 novembre
Betterave cubes vinaig. Salade de pomme de terre aux oignons rouges	Menu Mexicain	Potage cultivateur 70% Concombre vinaigrette 30%	Céleri rémoulade
Paupiette de veau marengo	Guacamole et chips tortillas	Aiguillettes de poulet sauce lombarde	Poisson meunière
Pâtes tortis	Chili con Carne	Pomme de terre vapeur entières persillées	Julienne de légumes
Suisse aromatisé	Riz	Camembert Fromage frais Cantafrais	Yaourt brassé nat. et sucre Yaourt aromatisé
Pomme Poire	Fromage blanc à la noix de coco	Crème dessert chocolat Ferme de Sigy	Gâteau du chef à l'orange

lundi 03 décembre	mardi 04 décembre	Jeudi 06 décembre	vendredi 07 décembre
Salade ostendaise Salade de pomme de terre à l'emmental	Salade verte vinaigrette aux agrumes	Velouté Cresson 70% Chou rouge maïs vinaig. 30%	Mousse de foie forestière* et cornichon
Boulettes de bœuf sauce stroganoff	Rôti de dinde à la Dijonnaise	Couscous aux pois chiches (recette végété)	Cordon bleu
Haricots blancs tomatés	Gratin de blettes 30% P de terre lamelles 70%	Semoule 50% Légumes couscous 50%	Poêlée de légumes méridionale
Suisse aromatisé	Saint Paulin Fromage frais Fraidou	Yaourt nature sucré	Fromage frais Petit Cotentin
Orange	Flan vanille	Une tranche de Pain d'épices et une clémentine	Mousse au chocolat au lait

lundi 10 décembre	mardi 11 décembre	Jeudi 13 décembre	vendredi 14 décembre
Demi pamplemousse et sucre 20% Carottes râpées vinaig. 80%	Macédoine vinaigrette Endives sauce fromage blanc ciboulette (à couper sur place)	Concombre vinaigrette Salade verte vinaigrette	Coleslaw Salade de cœur de palmier
Colin sauce aux aromates	Tartiflette*	Blanquette de veau à l'ancienne	Nuggets de poisson
Purée de pomme de terre	-	Carottes au jus	Blé aux courgettes
Brie	Yaourt au lait entier à la vanille Ferme de Sigy	Fromage frais Petit cotentin	Gouda Carré de Liguail
Compote de pomme banane 70% pomme cassis 30%	Clémentines	Gâteau du chef chocolat et noix de coco	Crème pâtissière à la compote de pomme + sablé de Retz

lundi 17 décembre	mardi 18 décembre	Jeudi 20 décembre	vendredi 21 décembre
Radis croque au sel Céleri au curry	Betteraves lanières sauce bulgare	Menu de Noël	Potage poireaux pdt 70% Carottes râpées au jus d'orange 30%
Steak haché de bœuf sauce aux oignons	Saucisse fumée		Poisson pané + citron
Haricots beurre	Lentilles cuisinées		Poêlée rustique
Coulommiers	Suisse aromatisé		Fromage fondu Saint Morêt
Compote de pomme Flan vanille	Orange Poire		Crème dessert praliné Crème dessert caramel



POMMEUSE MATERNELLE

lundi 05 novembre	mardi 06 novembre	jeudi 08 novembre	vendredi 09 novembre
Potage à la tomate	Concombre vinaigrette	Roulade de volaille et cornichons	Salade verte vinaigrette provençale
Haché de veau à la Hongroise	Haut de cuisse de poulet rôti au jus	Boulettes goût toasté sarrazin lentilles cuites à la tomate (recette végétal)	Poisson gratiné
Haricots verts persillés	Polenta crémeuse	Riz	Pâtes macaronis
Emmental	Camembert	Yaourt au lait entier nature et sucre Ferme de Viltain	Coulommiers
Gaufre liégeoise	Compote pomme	Banane	Poire

lundi 03 décembre	mardi 04 décembre	jeudi 06 décembre	vendredi 07 décembre
Salade ostendaise Salade de pomme de terre à l'emmental	Salade verte vinaigrette aux agrumes	Velouté Cresson	Mousse de foie forestière* et cornichon
Boulettes de bœuf sauce stroganoff	Rôti de dinde à la Dijonnaise	Couscous aux pois chiches (recette végétal)	Cordon bleu
Haricots blancs tomates	Gratin de blettes 30% P de terre lamelles 70%	Semoule 50% Légumes couscous 50%	Poêlée de légumes méridionale
Suisse aromatisé	Saint Paulin Fromage frais Fraidou	Yaourt nature sucré	Fromage frais Petit Cotentin
Orange	Flan vanille	Une tranche de Pain d'épices et une clémentine	Mousse au chocolat au lait

Menu Cinéma

lundi 12 novembre	mardi 13 novembre	jeudi 15 novembre	vendredi 16 novembre
Carottes râpées vinaigrette	Velouté de potiron	Spécialité de Monde de Dory (2016)	Chou blanc vinaigrette
Aiguillettes de poulet sauce crème	Steak haché de bœuf au jus	Festin de la Belle et le Clochard (1955)	Poisson mariné huile d'olive et citron vert
Semoule	Pommes de terre sautées et ketchup	Yaourt nature sucré	Petits pois au jus
Suisse aromatisé	Yaourt aromatisé	Dessert de Vaïana (2016)	Tomme noire
Orange	Poire	Mousse chocolat à la pulpe de mangue	Flan vanille
		Saga chocolat	
		Décoration : pop corn	

lundi 10 décembre	mardi 11 décembre	jeudi 13 décembre	vendredi 14 décembre
Carottes râpées vinaigrette	Salade d'endives sauce fromage blanc ciboulette (à couper sur place)	Concombre vinaigrette	Coleslaw
Colin sauce aux aromates	Tartiflette*	Blanquette de veau à l'ancienne	Nuggets de poisson
Purée de pomme de terre	-	Carottes au jus	Blé aux courgettes
Brie	Yaourt au lait entier à la vanille Ferme de Sigy	Fromage frais Petit cotentin	Gouda
Compote de pomme banane	Clémentines	Gâteau du chef chocolat et noix de coco	Crème pâtissière à la compote de pomme + sablé de Retz

lundi 19 novembre	mardi 20 novembre	jeudi 22 novembre	vendredi 23 novembre
Carottes râpées au jus de citron	Salade nantaise (betterave, mâche)	Salade verte vinaigrette aux agrumes	Potage de légumes variés
Sauté de bœuf sauce brune	Normandin de veau sauce Kebab	Brandade de colin	Rôti de porc sauce au curry
Pâtes coquillettes	Boullgour	-	Carottes rondelles 50% P. de terre lamelles 50%
Coulommiers	Emmental Fromage frais St Morêt	Fromage fondu carré	Yaourt brassé aux fruits
Compote de pomme	Poire	Flan vanille	Clémentines

lundi 17 décembre	mardi 18 décembre	jeudi 20 décembre	vendredi 21 décembre
Radis croque au sel	Betteraves lanières sauce bulgare	Menu de Noël 	Potage poireaux pomme de terre
Steak haché de bœuf sauce aux oignons	Saucisse fumée		Poisson pané + citron
Haricots beurre	Lentilles cuisinées		Poêlée rustique
Coulommiers	Suisse aromatisé		Fromage fondu Saint Morêt
Flan vanille	Poire		Crème dessert praliné

lundi 26 novembre	mardi 27 novembre	jeudi 29 novembre	vendredi 30 novembre
Betterave cubes vinaigrette	Menu Mexicain 	Potage cultivateur	Céleri rémoulade
Paupiette de veau marengo		Aiguillettes de poulet sauce lombarde	Poisson meunière
Pâtes tortis		Pomme de terre vapeur entières persillées	Julienne de légumes
Suisse aromatisé		Camembert	Yaourt brassé nature et sucre
Pomme		Crème dessert chocolat Ferme de Sigy	Compote de pomme abricot

