




















































Menus maternels 22 novembre au 3 décembre

<p>22/11/2021</p> <p> Duo de carottes râpées vinaigrette au miel</p> <p>~</p> <p> Sauté de porc au caramel</p> <p>Omelette aux fines herbes </p> <p>~</p> <p>Haricots verts</p> <p>~</p> <p> Yaourt framboise</p> <p>~</p> <p>Mini beignet</p>	<p>23/11/2021</p> <p> Chou-fleur vinaigrette</p> <p>~</p> <p> Paupiette de dinde</p> <p>~</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>~</p> <p>Saint Paulin</p> <p>~</p> <p> Fruits de saison</p>	<p>24/11/2021</p> <p>Rillettes de thon </p> <p>~</p> <p>Bourguignon  </p> <p>~</p> <p>Petits pois</p> <p>~</p> <p> Crème gourmande cookies au chocolat blanc au lait </p> <p>~</p> <p>Biscuit palmier</p>	<p>25/11/2021</p> <p>Taboulé asiatique automne/hiver </p> <p>~</p> <p> Parmentier végétarien à la carotte</p> <p>~</p> <p>Chaource AOP </p> <p>~</p> <p>Salade minestrone</p>	<p>26/11/2021</p> <p>Salade primeur </p> <p>~</p> <p> Filet de poisson frais sauce safran</p> <p>~</p> <p>Blé </p> <p>~</p> <p> Emmental</p> <p>~</p> <p>Poires au chocolat</p>																				
<p>Goûter: Pain Pâte à tartiner</p>					<p>Goûter: Pain et fromage à la crème Compote pomme-cassis</p>					<p>Goûter: Cake fourré abricot Yaourt </p>					<p>Goûter: Crème vanille Pomme</p>					<p>Goûter: Roulé framboise Compote de pommes et lait</p>				
<p>29/11/2021</p> <p> Salade alsacienne</p> <p>~</p> <p>Couscous végétarien * </p> <p>~</p> <p> Eclair</p>	<p>30/11/2021</p> <p> Salade paysanne *</p> <p>Salade paysanne végétarienne * </p> <p>~</p> <p> Poisson meunière</p> <p>~</p> <p>Mousseline de choux de Bruxelles </p> <p>~</p> <p>Fourme d'Ambert AOP</p> <p>~</p> <p> Fruits de saison</p>	<p>01/12/2021</p> <p> Velouté PotPote </p> <p>~</p> <p>Tartiflette </p> <p> Tartiflette végétarienne</p> <p>~</p> <p>Salade verte</p> <p>~</p> <p> Yaourt framboise</p>	<p>02/12/2021</p> <p>Salade de mâche au surimi</p> <p>~</p> <p>Sauté de porc aigre douce </p> <p>Gratin de pommes de terre, carottes et lentilles * </p> <p> Gratin dauphinois</p> <p>~</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>~</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>03/12/2021</p> <p> Terrine de campagne</p> <p>Salade de brocolis, emmental et maïs </p> <p>~</p> <p> Sauté de poulet à la provençale</p> <p>~</p> <p>Riz  aux petits légumes</p> <p>~</p> <p> Crème gourmande au chocolat au lait </p> <p>~</p> <p>Fruits de saison </p>																				
<p>Goûter: Crème vanille Roulé framboise</p>					<p>Goûter: Cake pépites de chocolat Petit-suisse</p>					<p>Goûter: Pain Confiture de fraises</p>					<p>Goûter: Crème vanille Pomme</p>					<p>Goûter: Pain Compote de pommes et lait</p>				

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnement

 Poisson issu de la pêche durable	 Viande Bovine Française	<p>* Contient au moins un produit d'origine Pays de La Loire</p>
 Produit issu de l'agriculture biologique	 Produit de qualité durable (SIQO)	 Produit d'origine Pays de La Loire
 Réalisé par la cuisine centrale	 Menu végétarien	 Plat végétarien