






















































































































3	Lundi 16 novembre 2020		Mardi 17 novembre 2020		Jeudi 19 novembre 2020 REPAS JAPONAIS + KIT		Vendredi 20 novembre 2020	
Entrées	 MACEDOINE VINAIGRETTE		****		 équilibre		TOMATE ET ŒUF EN HERISSON  équilibre	
	POMELOS + SUCRE  équilibre		TARTE AU FROMAGE  équilibre		SAMOUSSA ET SON CONCOM  équilibre		SALADE MARCO POLO (pâtes, surimi)	
	MOUSSE DE CANARD S/PORC		TARTE AU POIREAU		A LA JAPONAISE (sauce soja, graine de sésame)		TERRINE DE LEGUMES SAUCE COCKTAIL	
	BAR A SOUPE		BAR A SOUPE		****		BAR A SOUPE	
Plats	   ROTI DE BŒUF AU JUS  équilibre		CARI DE LENTILLES ET LEGUMES (lentilles, potiron, oignons, lait de coco, cumin, curcuma, oignon, tomate)  équilibre		 équilibre BROCHETTE YAKITORI		 SAUTE DE POULET POMMES CURRY	 équilibre
	   FILET DE COLIN AUX PETITS LEGUMES			RIZ AUX CREVETTES SAUTE ET EPICES  équilibre		(Plat complet)		MARMITE DE POISSON (colin) 
Garnitures	HARICOTS BEURRE  équilibre		****		 équilibre RIZ AUX EPICES		DUO DE COURGETTES  équilibre	
	COQUILLETES		POMMES VAPEUR  équilibre		****		SEMOULE	
Produits laitiers	 GOUDA BIO  équilibre		TOMME GRISE				SAINT PAULIN  équilibre	
	CROC LAIT		 BRIE BIO		 équilibre		BREBISCREME	
	CŒUR BLEU		VACHE QUI RIT®  équilibre				YAOURT NATURE SUCRE	
Desserts	 TARTE CITRON MERINGUEE		PETITS SUISSES FRUITES BIO X 2 		MOUSSE FRAMBOISE COCO + GAUFRE EVENTAIL		COMPOTE DE POIRE SPECULOS	
	 équilibre GELIFIE VANILLE INDIV		POMME CUITE ET AMANDES SAUCE CARAMEL		FROMAGE BLANC A LA MANGUE + GAUFRE EVENTAIL  équilibre		ILE FLOTANTE "EN FETE" (vermicelles colorés)  équilibre	
	 FRUIT DE SAISON		 SALADE DE FRUITS FRAIS  équilibre		 équilibre		 FRUIT DE SAISON BIO  équilibre	












































4	Lundi 23 novembre 2020	Mardi 24 novembre 2020	Jeudi 26 novembre 2020 SEMAINE EUROPEENNE DE LA REDUCTION DES DECHETS	Vendredi 27 novembre 2020
Entrées	CHAMIGNONS A LA GREC	ENDIVES AUX NOIX <small>équilibre</small>		CAROTTES RAPEES AUX RAISINS SECS <small>équilibre</small>
	CONCOMBRE VINAIGRETTE	TARTINE DE CANTADOU AFH (à faire)		PIZZA AU FROMAGE
	SALADE RISONI AUX PETITS LEGUMES <small>équilibre</small>	VELOUTE DE LEGUMES+ RAPE	<small>équilibre</small>	****
	BAR A SOUPE	****	DEFI ZERO GASPI	BAR A SOUPE
Plats	STEAK HACHE BŒUFSCE TOMATE BASILIC	CUISSE DE POULET AU JUS <small>équilibre</small>	<small>équilibre</small>	OMELETTE BIO <small>équilibre</small>
	FILET DE LIEU SAUCE SAFRANEE <small>équilibre</small>	MOULES	++ AFFICHES	
Garnitures	TOMATES PROVENCALES (à faire) <small>équilibre</small>	CHOUX DE BRUXELLES GRATINES	<small>équilibre</small>	****
	BLE	FRITES <small>équilibre</small>		RATATOUILLE / POLENTA <small>équilibre</small>
Produits laitiers	CAMEMBERT BIO <small>équilibre</small>	GOUDA		EDAM
	PETIT MOULE NATURE	CARRE LIGUEIL		SAINT NECTAIRE <small>équilibre</small>
	YAOURT AROMATISE	PETIT SUISSE SUCRE X 1 <small>équilibre</small>	<small>équilibre</small>	YAOURT SUCRE BIO <small>équilibre</small>
Desserts	VERRINE LA BANANA (banane, crème anglaise, chocolat)	MOELLEUX CHOCOLAT AMANDE X 1		GELIFIE CHOCOLAT INDIV <small>équilibre</small>
	CARRE ABRICOT	FAISSELLE AUX POMMES (à faire) <small>équilibre</small>		COMPOTE POMME VANILLE BIO <small>équilibre</small>
	FRUIT DE SAISON <small>équilibre</small>	FRUIT DE SAISON BIO <small>équilibre</small>	<small>équilibre</small>	FRUIT DE SAISON <small>équilibre</small>





































5	Lundi 30 novembre 2020		Mardi 1er décembre 2020		Jeudi 3 décembre 2020		Vendredi 4 décembre 2020	
Entrées	SALADE DE BLE PROVENCALE		ŒUFS DURS MAYONNAISE		SALADE MELEE DES D'EMMENTAL		SURIMI MAYONNAISE	
	CHOU ROUGE AUX RAISINS	équilibre	RADIS BEURRE	équilibre	CREPES AU FROMAGE * 2	équilibre	RILLETES + CORNICHON	
	SARDINES + BEURRE		VELOUTE D'ASPERGES		CREPES AUX CHAMIGNONS * 2		CHOU BLANC VINAIGRETTE	équilibre
	****		BAR A SOUPE		****		BAR A SOUPE	
Plats	MERGUEZ * 2		CORDON BLEU DE DINDE		BOULGOUR MEXICAIN	équilibre	SAUTE DE VEAU FORESTIER	équilibre
	SUPREME DE COLIN SAUGE TOMATE	équilibre	BIO RAVIOLIS TOFU BASILIC TOMATE	équilibre			FILET DE COLIN SAUCE CREME	
Garnitures	BIO HARICOTS VERTS	équilibre	PETITS POIS A LA FRANCAISE		****		ENDIVES GRATINEES	équilibre
	PUREE DE POMMES DE TERRE		*****		****		POMMES VAPEUR BIO	
Produits laitiers	MIMOLETTE	équilibre	CROUTE NOIRE		TOMME GRISE		EMMENTAL	équilibre
	BUCHETTE DE CHEVRE		CŒUR BLEU		CHANTENEIGE		CARRE ROUSSOT	
	PETIT ROULE FOL EPI		YAOURT NATURE SUCRE BIO	équilibre	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE SUCRE	équilibre	PETIT SUISSE SUCRE X 1	
Desserts	ANANAS CRUSHED		TIRAMISU AUX FRUITS DOUXES	équilibre	ECLAIR AU CAFE		DESSERT TOUS FRUITS	
	PETIT FILOU CHOCOLAT X1		TARTE SABLEE PRUNE		PECHES AU SIROP	équilibre	SEMOULE AU LAIT	équilibre
	FRUIT DE SAISON BIO	équilibre	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON BIO	équilibre	FRUIT DE SAISON	

6	Lundi 7 décembre 2020	Mardi 8 décembre 2020	Jeudi 10 décembre 2020 REPAS FIN D'ANNEE	Vendredi 11 décembre 2020
Entrées	VELOUTE DE POTIRON + CROUTONS 	ROULADE DE DINDE + CORNICHON	MENUS DE FETES	SALADE VITAMINEE (salade verte, agrumes) 
	TARTE CHEVRE TOMATE BASILIC	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	A VALIDER AVEC LE CD 95 	HARICOTS ROUGES AU MAIS
	****	TOMATE VINAIGRETTE BALSAMIQUE 		MOUSSE DE CANARD S/PORC
	****	BAR A SOUPE		BAR A SOUPE
Plats	CURRY DE POIS CHICHES AU LAIT DE COCO 	SAUCISSE DE VOLAILLE TYPE FRANCFORT		ROTI DE BŒUF SAUCE POIVRE 
		ŒUFS BROUILLES A LA TOMATE 		QUENELLES NATURES BIO SAUCE TOMATE 
Garnitures	****	POELEE MERIDIONALE (haricots, salsifis, aubergines, poivron) 		GRATIN DE CHOUX FLEUR
	RIZ 	COQUILLETES		 BLE BIO
Produits laitiers	CANTAL	EDAM		SAINT NECTAIRE 
	 BRIE BIO	SAINT PAULIN 		COULOMMIERS
	PETIT SUISSE SUCRE X 1 	YAOURT NATURE SUCRE BIO 		PETIT ROULE FOL EPI
Desserts	YAOURT BRASSE AUX FRUITS MIXES	COCKTAIL DE FRUITS AU STROP 		ABRICOT CONDE (abricot, riz au lait, coulis framboise)
	MUFFIN PEPITES DE CHOCOLAT	TARTE AUX POMMES		GELIFIE CARAMEL INDIV 
	 FRUIT DE SAISON BIO 	 FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON

7	Lundi 14 décembre 2020	Mardi 15 décembre 2020	Jeudi 17 décembre 2020	Vendredi 18 décembre 2020
 Entrées	TABOULE	VELOUTE DE LEGUMES BIO + RAPE 	SARDINE + CITRON	POMELOS + SUCRE 
	ICEBERG AUX CROUTONS 	CREPES AU FROMAGE X 2	CHAMPIGNONS A LA GREC	BETTERAVES AU MAIS
	SALADE DE LENTILLES ECHALOTE (à faire)	****	 CAROTTES RAPEES BIO A L'ORANGE 	****
	BAR A SOUPE	****	BAR A SOUPE	BAR A SOUPE
   Plats	TARTIFLETTE COMPLETE AUX LARDONS 	COUSCOUS VEGETARIEN (avec boulettes) 	SALUTE DE BŒUF AUX CAROTTES 	****
	PAVE DE POISSON BEARNAISE		CALAMARS + CITRON	FILET DE CABILLAUD SAUCE ANETH 
Garnitures	****	****	 CHOUX DE BRUXELLES 	RATATOUILLE
	POMMES DE TERRE AU FROMAGE	****	PENNES	PUREE DE POMMES DE TERRE 
 Produits laitiers	MIMOLETTE	EDAM	 SAINT PAULIN	YAOURT NATURE SUCRE
	PETIT MOULE AFH	CAMEMBERT 	BRIE	CROC LAIT 
	PETIT SUISSE BIO NATURE + SUCRE X 1 	SAMOS	FROMAGE BLANC BIO INDIV + sucre 	****
 Desserts	COMPOTE POMME ABRICOT BIO INDIV 	POIRE AU SIROP	FAR BRETON 	****
	ILE FLOTANTE CHOCOLAT 	FROMAGE BLANC AU SPECULOS	CREME DESSERT VANILLE	COMPOTE DE POMME INDIV 
	FRUIT DE SAISON 	 FRUIT DE SAISON BIO 	 FRUIT DE SAISON 	 FRUIT DE SAISON

1	Lundi 4 janvier 2021		Mardi 5 janvier 2021		Jeudi 7 janvier 2021		Vendredi 8 janvier 2021	
Entrées 	 SALADE DE MAIS AU THON		POTAGE MINISTRONE (légumes, pâtes) + CROUTONS		 CÉRIFS DURS BIO MAYONNAISE		 ENDIVES BIO VINAIGRETTE équilibre	
	TERRINE DE VOLAILLE S/PORC INDIV		BETTERAVES AU MAIS équilibre		SALADE PIEMONTAISE NATURE S/PORC		MOUSSE DE CANARD S/PORC	
	****		****		équilibre CONCOMBRE A LA CREME équilibre		SALAMI + CORNICHON	
	BAR A SOUPE équilibre		****		BAR A SOUPE		BAR A SOUPE	
Plats      	 CANNELONI AU BŒUF GRATINES équilibre		TAJINE DE LEGUMES équilibre		équilibre SAUTE DE VEAU AUX OLIVES équilibre		CHOUCROUTE	
	RAVIOLIS AU SAUMON GRATINES					équilibre BROCHETTE MEUNIÈRE équilibre		CHOUCROUTE DE LA MER équilibre
Garnitures	****		****		équilibre HARICOTS VERTS équilibre		****	
	****		SEMOULE équilibre		équilibre COQUILLETES équilibre		****	
Produits laitiers 	SAMOS équilibre		EMMENTAL équilibre		SAINT PAULIN		GOUDA	
	CHANTENEIGE		VACHE QUI RIT		BRIE équilibre		CARRE ROUSSOT	
	****		****		 FROMAGE BLANC BIO INDIV + SUCRE		 CAMEBERT BIO	
Desserts  	équilibre BISCUITS PLUMETIS X 2 équilibre		 COMPOTE POMME ABRICOT BIO INDIV		équilibre GALETTE FRANGIPANE équilibre		équilibre OREILLONS PECHE CRÈME ANGLAISE ET AMANDES équilibre	
	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP		CRÈME DESSERT PRALINE équilibre				GELIFIE CHOCOLAT INDIV	
	****		****		 FRUIT DE SAISON équilibre		 FRUIT DE SAISON	

2	Lundi 11 janvier 2021		Mardi 12 janvier 2021		Jeudi 14 janvier 2021		Vendredi 15 janvier 2021	
 Entrées	SALADE MELEE AUX NOIX 		FOND D'ARTICHAUT EN VINAIGRETTE		VELOUTE DE POTIRON		****	
	TARTARE COURGETTES A L INDIENNE (barquettes)		TABOULE 		 DUO DE SAUCISSONS (à l'ail + saucisson sec) 		****	
	****		 POMELOS BIO + SUCRE		 CAROTTES RAPEES BIO AU CITRON		SALADE ICEBERG AUX CROUTONS 	
	BAR A SOUPE		BAR A SOUPE		****		BAR A SOUPE	
 Plats	CROQ FROMAGE 		AILE ET MANCHONS DE POULET		 AILE DE POULET AU PAPRIKA 		CHEESEBURGER 	
			 OMELETTE BIO AU FROMAGE 		 FILET DE COLIN AUX PETITS LEGUMES		FISHBURGER	
Garnitures	****		PIPERADE 		HARICOTS VERTS 		*****	
	GRATIN DAUPHINOIS 		FUSILLI		 QUINOA BIO 		POMMES CAMPAGNARDES 	
 Produits laitiers	 BRIE BIO 		SAINT PAULIN 		 CROUTE NOIRE 		SAINT NECTAIRE 	
	EMMENTAL		YAOURT NATURE SUCRE		COULOMMIERS		CARRE ROUSSOT	
	BABYBEL		MIMOLETTE		FAISSELLE + SUCRE 		 FROMAGE BLANC BIO + SUCRE	
 Desserts	 FROMAGE BLANC BIO COULIS EXOTIQUE 		CHOU VANILLE SPECULOS (à faire)		COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP		ANANAS AU SIROP COULIS FRAMBOISE	
	MOUSSE FRAMBOISE (à faire)		MIRABELLES AU SIROP		 TARTE AUX POMMES BIO		 MAESTRO CHOCOLAT BIO INDIV 	
	 FRUIT DE SAISON		 FRUIT DE SAISON BIO 		 FRUIT DE SAISON 		 FRUIT DE SAISON	

2	Lundi 18 janvier 2021		Mardi 19 janvier 2021 journée Bio HIVER 	Jeudi 14 janvier 2021		Vendredi 15 janvier 2021	
Entrées  	SALADE cœur de palmier, maïs, olives			CREPES AU FROMAGE X 2		VELOUTE POIREAUX / PDT	
	MOUSSE DE CANARD S/PORC		COLESLAW BIO MAYONNAISE 	 SURIMI SAUCE COCKTAIL		SALADE PIEMONTAISE 	
	TOMATE/ŒUF EN HERISSON 		VELOUTE DE LEGUMES BIO + RAPE	RADIS + BEURRE 		SALADE BRESILIENNE (ananas, surimi, palmier, miel)	
	BAR A SOUPE			BAR A SOUPE		****	
Plats      	SAUTE DE BŒUF SCE CHAMPIGNONS 		GALETTE TOFU FACON RISOTTO CHAMPIGNONS BIO 	BOULETTES DE VEAU A L'ORIENTALE 		SAUTE DE PORC A LA CORIANDRE 	
	DOS DE LIEU SAUCE BEURRE CITRON 			MARMITE DE POISSON AU CURRY (colin) 		AIGUILLETES DE SAUMON SAUCE TARTARE	
Garnitures	POEEE BROCOLIS CHAMPIGNONS 		HARICOTS VERTS BIO / BOULGOUR BIO 	GRATIN DE CHOUX FLEURS		CAROTTES BRAISEES 	
	PUREE DE PDT		****	SEMOULE AUX RAISINS SECS 		RIZ	
Produits laitiers 	MIMOLETTE 			CARRE LIGUEIL		BUCHE DU PILAT	
	PETIT SUISSE SUCRE X 1		YAOURT NATURE SUCRE BIO	 EDAM		FROMAGE BLANC SUCRE INDIV	
	CŒUR BLEU		CARRE FRAIS BIO 	FAISSELLE + SUCRE		SAINT PAULIN 	
Desserts  	CREME DESSERT PRALINE 		PETITS SUISSES AUX FRUITS BIO X 2	 GELIFIE CARAMEL		COMPOTE POIRE SPECULOOS	
	COMPOTE POMME/FRAISE			MINI BEIGNETS CHOCHO NOISETTE X 3 		CROISSILLON ABRICOT	
	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON 