









MENUS MORMANT




SEMAINE 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette			Concombres à la crème 	
Cordon bleu	Bœuf aux carottes (PC) 		Omelette	Filet de colin papillot 
Haricots verts 			Gratin dauphinois	Purée de butternut
	Tomme blanche		Yaourt sucré	Munster 
Crème dessert chocolat	Fruit de saison 			Fruit de saison
S/V: Poisson pané	S/V: Marmite de poisson			


 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 MORMANT



SEMAINE 46- DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Salade verte</p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Compote biscuitée</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>Carottes râpées aux agrumes</p> <p>Filet de lieu frais à la provençale</p> <p>Pommes vapeur</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

MENUS MORMANT




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>Compote de pommes</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>Hachis parmentier (PC) </p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V: Parmentier de poisson / Poisson en sauce</p>	<p>Salade piémontaise</p> <p>Steak haché de cabillaud</p> <p>Gratin de salsifis</p> <p>Gâteau basque</p> <p>S/V: Salade piémontaise sans viande</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 piémontaise: Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur





- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENUS MORMANT



SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Rissolette de veau</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V: Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Quiche lorraine*</p> <p>Fricadelle de bœuf aux oignons </p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Compote pommes-fraises</p> <p>S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce</p>		<p>Couscous végétal (PC) </p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Filet de lieu sauce crevettes</p> <p>Pommes de terre au four</p> <p>Liégeois chocolat</p>

 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

MENUS MORMANT




SEMAINE 49- DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage </p> <p>Palette de porc à la diable*</p> <p>Beignets de salsifis</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P: Poulet rôti S/V: Poisson en sauce</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Fish and chips sauce tartare </p> <p>Fruit de saison </p>		<p>Samoussa aux légumes</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Brownies</p> 	<p>Cordon bleu</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V: Poisson aux olives</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 coleslaw: Chou blanc et carottes râpés, mayonnaise

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc





- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc


MENUS MORMANT



SEMAINE 50 - DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade verte vinaigrette </p> <p>Lasagnes à la provençale (pc)</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Velouté de potiron</p> <p>Steak haché et ketchup </p> <p>Purée</p> <p>Compote pommes fraises</p> <p>S/V: Falafel en sauce</p>		<p>Crêpe au fromage</p> <p>Emincé de poulet</p> <p>Ratatouille</p> <p>Banane</p> <p>S/V: Batonnets mozzarella</p>	<p>Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive </p> <p>Rosti aux légumes</p> <p>Chanteneige</p> <p>Palet breton</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:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENUS MORMANT



SEMAINE 51 - DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Cordon bleu</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Poisson pané</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Œuf dur</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Banane sauce chocolat </p>		<p>REPAS DE NOËL</p> 	<p>Filet de hoki à l'oseille </p> <p>Tortis</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Madeleine</p>

 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:

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc