

Date debut



MENUS '4 SAISONS'

DU 04 novembre 2024 AU 08 novembre 2024

Menu Ombrosa

	lundi 04 novembre 24	mardi 05 novembre 24	mercredi 06 novembre 24	jeudi 07 novembre 24	vendredi 08 novembre 24
<i>entrée</i>		Betteraves cuites en Salade	Céleri râpé frais BIO sauce cocktail		
	Choux Fleur Vinaigrette Bio			Maïs en Salade	
					Salade verte fraîche BIO
<i>Viande</i>	Lasagnes à la Bolognaise (VBF)	Aiguillettes de poulet au thym	Sauté de volaille Label Rouge au curry		
<i>Sans viande</i>				Oeufs durs BIO piperade	Filet de colin MSC sauce citron
<i>Légumes</i>		Purée de Courges		Haricots Verts BIO Persillés	
<i>Féculents</i>			Coquillettes BIO		Riz BIO
<i>fromage</i>	Vache qui rit BIO		Mimolette		
		Yaourt halloween		Yaourt velouté fruits mixé	Petit suisse BIO aromatisé
<i>dessert</i>	Compote de Pommes Abricot		Flan Chocolat		Gâteau du chef framboise et speculoos
		Fruit		Fruit Bio	



MENUS '4 SAISONS'

DU 11 novembre 2024 AU 15 novembre 2024

Menu Ombrosa

	lundi 11 novembre 24	mardi 12 novembre 24	mercredi 13 novembre 24	jeudi 14 novembre 24	En avoir gros sur la patate vendredi 15 novembre 24
entrée		Salade de perles (local)	Taboulé BIO	Macédoine Mayonnaise	Coleslaw frais
Viande	FERIE		Escalope Viennoise	Paupiette de Veau au Jus	Sauté de boeuf VBF façon bourguignon
Sans viande		Poisson Meunière			
Légumes		Petits Pois au Jus	Poêlée Bretonne		Julienne de légumes
Féculents				Torti BIO	
fromage		Yaourt Aromatisé	Yaourt Nature Sucré	Fromage Frais Fondu Croclait	Petit Suisse Sucré
dessert			Compote de Pommes Bio (ind)	Beignet au chocolat	Crème Vanille
		Fruit			



MENUS '4 SAISONS'

DU 18 novembre 2024 AU 22 novembre 2024

Menu Ombrosa

	lundi 18 novembre 24	mardi 19 novembre 24	mercredi 20 novembre 24	Croziflette jeudi 21 novembre 24	vendredi 22 novembre 24
<i>entrée</i>	Salade de Blé à l' Orientale	Chou blanc BIO mayonnaise	Salade de pâtes		Salade de Lentilles aux Echalotes
				Salade verte fraîche	
<i>Viande</i>	Escalope Viennoise		Nuggets végétal	Croziflette	
<i>Sans viande</i>		Boulette de lentilles BIO sauce curry			Omelette
<i>Légumes</i>	Carottes BIO à la crème		Haricots Beurre Persillés		Epinards hachés BIO
<i>Féculents</i>		Semoule Bio			
<i>fromage</i>		Vache qui Rit			
	Fromage Blanc Battu Sucré		Petit Suisse Sucré	Petit Suisse Aromatisé	Yaourt Aromatisé
<i>dessert</i>	Flan Chocolat		Barre Bretonne	Compote Pomme Framboise (ind)	Gâteau au Chocolat du Chef
		Fruit		Fruit Bio	



MENUS '4 SAISONS'

DU 25 novembre 2024 AU 29 novembre 2024

Menu Ombrosa

	lundi 25 novembre 24	mardi 26 novembre 24	mercredi 27 novembre 24	jeudi 28 novembre 24	vendredi 29 novembre 24
<i>entrée</i>	Carottes râpées fraîches BIO	Coleslaw frais BIO		Céleri râpé frais BIO rémoulade	Duo de choux frais
			Salade verte fraîche		
<i>Viande</i>	Aiguillettes de poulet au thym		Cannelonis à la tomate VBF	Tajine de bœuf aux fruits secs	
<i>Sans viande</i>		Tarte au fromage fraîche			Blanquette de Poisson MSC
<i>Légumes</i>	Légumes façon Wok	Poireaux frais et Pommes de terre béchamel			
<i>Féculents</i>				Semoule Bio	Pommes Vapeur
<i>fromage</i>	Samos			Fromage Fondu Le Carré	
		Fromage Blanc Battu Sucré	Petit Suisse Aromatisé		Petit Suisse Sucré
<i>dessert</i>	Riz au Lait nappé caramel		Compote de Pommes Abricot	Gâteau du chef à la fleur d'oranger	Crème Vanille
		Fruit			



MENUS '4 SAISONS'

DU 02 décembre 2024 AU 06 décembre 2024

Menu Ombrosa

	lundi 02 décembre 24	mardi 03 décembre 24	mercredi 04 décembre 24	jeudi 05 décembre 24	vendredi 06 décembre 24
entrée	Salade de pâtes	Salade de Pépinettes	Céleri râpé frais BIO rémoulade		Macédoine Mayonnaise
				Salade verte fraîche	
Viande		Cordon Bleu de Volaille	Sauté de volaille sauce forestière		Boulettes d'Agneau Sauce Tomate
Sans viande	Poisson Pané			Filet de colin sauce Crème	
Légumes	Fricassée de Légumes(champignons, Carottes)	Epinards hachés BIO			
Féculents			Blé	Dauphinois de Pommes de Terre	Riz BIO
fromage		Chanteneige BIO	Emmental BIO		Fromage Frais Fondu Croclait
	Yaourt Aromatisé			Yaourt Nature Sucré	
dessert	Gâteau Basque		Flan Vanille	Entremet au chocolat (ind)	Donuts
		Fruit Bio			



MENUS '4 SAISONS'

DU 09 décembre 2024 AU 13 décembre 2024

Menu Ombrosa

	lundi 09 décembre 24	mardi 10 décembre 24	mercredi 11 décembre 24	jeudi 12 décembre 24	vendredi 13 décembre 24
entrée			Carottes râpées fraîches		
	Salade de maïs Bio	Coeurs de palmier vinaigrette		Salade d'Endives Sauce tartare	
					Salade verte fraîche
Viande	Chipolatas au Jus			Emincé de Volaille au jus	Lasagnes à la Bolognaise (VBF)
Sans viande		Filet de colin MSC sauce citron	Quenelles locales Sauce Tomate		
Légumes	Julienne de légumes		Petits Pois au Jus BIO		
Féculents		Riz BIO		Lentilles au Jus	
fromage			Fromage Les Fripons		Chanteneige
	Fromage Blanc Battu Sucré	Yaourt Nature Sucré		Yaourt Aromatisé	
dessert		Entremet au chocolat (ind)	Tarte au Chocolat.	Gâteau Noix de Coco du Chef	
	Fruit				Compote Pomme Framboise (ind)



MENUS '4 SAISONS' | DU 16 décembre 2024 AU 20 décembre 2024

Menu Ombrosa

	lundi 16 décembre 24	mardi 17 décembre 24	mercredi 18 décembre 24	MENU DE NOËL jeudi 19 décembre 24		vendredi 20 décembre 24
entrée	Macédoine Mayonnaise		Betteraves cuites en Salade			
		Taboulé du Chef				Coleslaw frais
Viande		Sauté de Boeuf au jus	Steak Haché (VBF) au Jus	MENU DE NOËL		Sauté de Veau au Jus
Sans viande	Brandade de Poisson du Chef					
Légumes		Poêlée de légumes BIO				
Féculents			Riz Créole			Pépinettes (pâtes)
fromage	Chanteneige BIO		Samos			
		Yaourt velouté fruits mixé				Yaourt velouté fruits mixé
dessert		Flan Vanille Nappé Caramel	Gâteau aux pépites de chocolat du Chef			Pêches au sirop
	Fruit Bio					