

**SANS SUCRE**

Semaine	Du	30 novembre 2020	06 décembre 2020
<b>49</b>	<b>MENU 1</b>	<b>MENU 2</b>	<b>Choix</b>
<b>Lundi</b> 30 novembre	Boullgour, tomate et poivron Pavé de colin sauce curry Bouquet de légumes (chou fleur, brocoli, carotte) Camembert Pomme	Salade de betteraves Bolognaise de canard du chef Penne rigate Fromage blanc nature Yaourt aux fruits 0%	Menu 1 Potage Derblay Salade verte Jambon Menu 2 Poulet
<b>Mardi</b> 01 décembre	Emincé de chou blanc Rôti de porc Lentilles mijotées Emmental Purée de pomme	Salade de riz composée Emincé de dinde sauce Bulgogi (gingembre, paprika, sauce soja) Poêlée méridionale (carotte, courgette, pois chiche, poivron) Yaourt nature (Fromagerie Maurice) Poire	Menu 1 Potage Crécy Salade verte Poulet Menu 2 Steak haché
<b>Mercredi</b> 02 décembre	Macédoine Boulettes au mouton et leur jus Semoule Faisselle Purée de pomme pêche	Salade de pois chiche Sauté de boeuf sauce forestière (champignons) Epinards Saint Nectaire AOP Raisin blanc	Menu 1 Potage Cultivateur Salade verte Poulet Menu 2 Jambon
<b>Jeudi</b> 03 décembre	Salade de pâtes (torti, tomate, poivron, échalote) Omelette Printanière de légumes Fromage blanc Clémentine	Salade coleslaw Merlu sauce fines herbes Purée de pommes de terre Gouda Yaourt aux fruits 0%	Menu 1 Potage légumes et tomate Salade verte Jambon Menu 2 Poulet
<b>Vendredi</b> 04 décembre	Emincé d'endives Thon à la tomate et au basilic Ratatouille à la niçoise Petit suisse Banane	Rillettes de sardine et céleri du chef Steak haché de bœuf au jux Coquillettes Vache Picon Moelleux chocolat sans sucre	Menu 1 Velouté de potiron Salade verte Jambon Menu 2 Steak haché
<b>Samedi</b> 05 décembre	Céleri rémoulade Bouchée à la reine (PC) - Tomme blanche Abricots au naturel	Oeuf dur et mayonnaise Pavé de hoki sauce basquaise (ail, tomate, poivron) Riz Yaourt nature Ananas	Menu 1 Potage poireaux-pommes de terre Salade verte Menu 2
<b>Dimanche</b> 06 décembre	Salade de lentilles Boeuf braisé sauce moutarde Haricots verts Bleu Gâteau cacao façon financier du chef	Champignons persillés Choucroute (PC) - Fromage blanc nature Gâteau cacao façon financier du chef	Menu 1 Potage Tourangelle Salade verte Menu 2



\* Vous pouvez remplacer la viande ou le poisson du menu 1 ou du menu 2 du lundi au vendredi en cochant la case jambon ou poulet ou steak correspondant.



Semaine	Du	07 décembre 2020	13 décembre 2020
50	MENU 1	MENU 2	Choix
Lundi 07 décembre	Râpé de chou rouge Steak haché de veau, jus aux oignons Farfallines Emmental Yaourt aux fruits 0%	Artichaut vinaigrette Echine demi sel à la diable* Fondue de poireaux Petit Suisse Poire	Menu 1 Potage Derblay Salade verte Jambon Menu 2 Poulet
Mardi 08 décembre	Salade de blé, tomate, concombre et poivron Sauté de dinde sauce crème et champignons Epinards Yaourt nature (Fromagerie Maurice) Pomme	Carottes râpées Boeuf braisé sauce tomate Riz Vache qui rit Purée de pommes	Menu 1 Potage Cultivateur Salade verte Poulet Menu 2 Jambon
Mercredi 09 décembre	Salade de betteraves Omelette sauce Basquaise Semoule Coulommiers Abricots au naturel	Salade de pomme de terre Merguez et légumes Légumes couscous Fromage blanc nature Clémentine	Menu 1 Potage poireaux-pommes de terre Salade verte Poulet Menu 2 Steak haché
Jeudi 10 décembre	Macédoine Jambon blanc Choux de Bruxelles Faisselle Ananas	Coeur de palmiers et maïs Calamars sauce tomate Purée de céleri et pommes de terre Petit Cotentin Moelleux framboise sans sucre	Menu 1 Potage Tourangelle Salade verte Jambon Menu 2 Steak haché
Vendredi 11 décembre	Cake paprika poivron tomate du chef Pavé de hoki sauce basilic Légumes façon Maillot (petit pois, carotte, haricot vert) Gouda Poire au naturel	Pomelo Aiguillettes de poulet sauce échalote Pommes de terre vapeur Petit fromage frais nature Raisin	Menu 1 Potage légumes variés Salade verte Jambon Menu 2 Steak haché
Samedi 12 décembre	Brisures de chou fleur Quenelle sauce crème champignons Spaghetti Bûche mélangée Yaourt aux fruits 0%	Salade de riz composée Parmentier de poisson à la courge butternut BIO (PC) - Yaourt nature Kiwi	Menu 1 Velouté de champignons Salade verte Menu 2
Dimanche 13 décembre	Poireaux vinaigrette Cassoulet maison (PC) - Fromage blanc nature Eclair parfum au chocolat	Salade verte vinaigrette Sauté de boeuf sauce au thym Carottes Pointe de Brie Eclair parfum au chocolat	Menu 1 Potage légumes et tomates Salade verte Menu 2



\* Vous pouvez remplacer la viande ou le poisson du menu 1 ou du menu 2 du lundi au vendredi en cochant la case jambon ou poulet ou steak correspondante.



Semaine	Du	14 décembre 2020	20 décembre 2020
51	MENU 1	MENU 2	Choix
Lundi 14 décembre	Salade de betteraves Bifteck haché charolais au jus Blé Petit Suisse Clémentine	Salade de lentilles aux agrumes Emincé porc à la dijonnaise* (moutarde) Julienne de légumes Camembert Purée de pomme pêche	Menu 1 Potage de légumes variés Salade verte Jambon Menu 2 Poulet
Mardi 15 décembre	Salade Caesar (Salade/croûtons/oeuf) Poulet rôti Riz sauce tomate Edam Purée de pomme	Pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne Boulettes de mouton Légumes couscous Yaourt nature Poire	Menu 1 Potage poireaux-pommes de Salade verte Jambon Menu 2 Jambon
Mercredi 16 décembre	Salade verte vinaigrette Rôti de porc cuit au jus Chou fleur Fraidou Orange	Carottes râpées Colin d'Alaska sauce aux fines herbes Semoule sauce tomate Fromage blanc nature Moelleux chocolat sans sucre	Menu 1 Potage Andalou Salade verte Poulet Menu 2 Steak haché
Jeudi 17 décembre	Chou blanc et dés d'emmental Paupiette de veau sauce provençale Spaghetti Carré Purée de pomme coing	Salade de pois chiche Boeuf braisé sauce moutarde Blettes persillées Yaourt nature Ananas	Menu 1 Potage Tourangelle Salade verte Jambon Menu 2 Poulet
Vendredi 18 décembre	Pomelo Pavé merlu sauce champignons Haricots verts Petit Suisse Pêche au naturel	Rillettes de saumon Chou farci Purée de pommes de terre Cantal AOP Pomme	Menu 1 Velouté de potiron Salade verte Poulet Menu 2 Steak haché
Samedi 19 décembre	Boullgour, tomate et poivron Boulettes de mouton sauce tomate basilic Duo de carottes orange et jaune Fromage blanc nature Raisin blanc	Macédoine mayonnaise Paëlla de la mer - Coulommiers Yaourt aux fruits 0%	Menu 1 Potage cultivateur Salade verte Menu 2
Dimanche 20 décembre	Salade de haricots beurre à l'échalote Andouillette Pommes de terre boulangères Rondelé aux noix Choux à la crème	Brisure de chou fleur Poule au pot - Petit suisse Choux à la crème	Menu 1 Soupe à l'oignon Salade verte Menu 2



\* Vous pouvez remplacer la viande ou le poisson du menu 1 ou du menu 2 du lundi au vendredi en cochant la case jambon ou poulet ou steak correspondant.



Semaine	Du	21 décembre 2020	27 décembre 2020
<b>52</b>		<b>MENU 1</b>	<b>MENU 2</b>
<b>Lundi</b> 21 décembre	Salade de pâtes Aiguillettes de poulet sauce au curry Purée de brocolis et pommes de terre Petit Cotentin Madeleine citron sans sucre	Poivrons à la niçoise Echine jus aux oignons* Haricots blancs persillés Yaourt nature Orange	Menu 1 Potage de Tomate Salade verte Jambon Menu 2 Poulet
<b>Mardi</b> 22 décembre	Chou blanc et raisins secs Hoki citron persillé Blé Fromage blanc nature Pomme	Rillettes* et cornichon Sauté de dinde façon fermière Poêlée champêtre Emmental Purée de pomme pêche	Menu 1 Potage Haricots verts Salade verte Steak haché Menu 2 Jambon
<b>Mercredi</b> 23 décembre	Salade de riz composée Pavé de colin sauce fines herbes Julienne de légumes Coulommiers Yaourt aux fruits 0%	Salade verte et croûtons Jambon blanc Pomme de terre vapeur Petit suisse Raisin blanc	Menu 1 Potage Andalou Salade verte Poulet Menu 2 Steak haché
<b>Jeudi</b> 24 décembre	Poireaux vinaigrette Emincé de boeuf sauce poivrade Semoule Yaourt nature Banane	Salade de pois chiche Clafoutis de patates douces, pdt et mozzarella (PC) — Saint môret Purée de pommes et fraises	Menu 1 Velouté de potiron aux noix Salade verte Jambon Menu 2 Poulet
<b>Vendredi</b> 25 décembre	Feuilleté de poisson Rôti de veau sauce aux girolles Haricots verts et pomme de terre Duchesse Saint Marcelin Pâtisserie de Noël	Pâté en croûte Filet de saumon sauce à l'oseille Haricots verts et pomme de terre Duchesse Saint Marcelin Pâtisserie de Noël	Menu 1 Potate Cultivateur Salade verte Poulet Menu 2 Steak haché
<b>Samedi</b> 26 décembre	Salade coleslaw Lasagne ricotta épinard (PC) — Carré Purée de pomme ananas	Fonds d'artichauts et betteraves Boulettes au mouton sauce marocaine Navets sautés Yaourt nature Kiwi	Menu 1 Potage de légumes variés Salade verte Menu 2
<b>Dimanche</b> 27 décembre	Salade du bocage (maïs,pdt,HV) Potée (PC) (Saucisson/Echine/Poitrine fumée) — Fromage blanc nature Pomme cuite et gelée de groseille	Salade de blé aux légumes Saumonette sauce bretonne Riz Tomme blanche Pomme cuite et gelée de groseille	Menu 1 Velouté brocoli, poireaux Salade verte Menu 2



Semaine	Du	28 décembre 2020	03 janvier 2021
53	MENU 1	MENU 2	Choix
Lundi 28 décembre	Salade de lentilles Pavé de merlu et citron Chou fleur Petit Suisse Orange	Pomelo Sauté de boeuf façon cervesoise (carotte, jus de pomme, tomate) Petits pois Carré Purée de pomme coing	Menu 1 Potage Crécy Salade verte Jambon Menu 2 Poulet
Mardi 29 décembre	Salade de betteraves Emincé de porc sauce moutarde à l'ancienne Haricots blancs Vache qui rit Moelleux chocolat sans sucre	Salade de pois chiche Sauté de dinde sauce hongroise Carottes Fromage blanc nature Poire	Menu 1 Potage Andalous Salade verte Poulet Menu 2 Steak haché
Mercredi 30 décembre	Salade mexicaine Omelette sauce tomate Semoule Yaourt nature Banane	Salade verte aux dés de mimolette Meunière colin d'Alaska Ratatouille à la niçoise Saint Paulin Purée de pomme pêche	Menu 1 Potage Choisy Salade verte Jambon Menu 2 Steak haché
Jeudi 31 décembre	Emincé de chou rouge Bolognaise Penne rigate Petit suisse Ananas	Salade d'endive et croûtons Jambon braisé Navets braisés Camembert Yaourt aux fruits 0%	Menu 1 Potage Cultivateur Salade verte Steak haché Menu 2 Poulet
Vendredi 01 janvier	Mousse de canard et cornichons Filet de Saint Pierre et sauce crème ciboulette Poêlée légumes racines (Rutabaga, céleri-rave, carotte) et Riz Fourme d'Ambert AOP Pâtisserie du Jour de l'An	Terrine de chevreuil et cornichons Emincé de bœuf aux pruneaux Poêlée légumes racines (Rutabaga, céleri-rave, carotte) et Riz Fourme d'Ambert AOP Pâtisserie du Jour de l'An	Menu 1 Velouté Dubarry Salade verte Poulet Menu 2 Jambon
Samedi 02 janvier	Poivrons à la niçoise Aiguillettes de poulet Sauce paprika au persil Haricots verts Edam Purée de pomme fraise	Brisures de chou fleur Quenelle sauce forestière Pommes de terre boulangères Fromage blanc nature Banane	Menu 1 Potage de légumes variés Salade verte Menu 2
Dimanche 03 janvier	Carottes râpées Boeuf braisé sauce beryc Tagliatelles Pointe de Brie Tarte normande	Boullgour, concombre et tomate Dés de poisson sauce basilic Choux de bruxelles Petit Suisse Tarte normande	Menu 1 Potage Tourangelle Salade verte Menu 2



\* Vous pouvez remplacer la viande ou le poisson du menu 1 ou du menu 2 du lundi au vendredi en cochant la case jambon ou poulet ou steak correspondante.

LBR = Label Rouge

