

Semaine du lundi 25 novembre au vendredi 29 novembre 2024

semaine 48

lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
Entrée +15% lipides	Crudités		Crudités	Fréquence libre
Œuf dur mayonnaise Œuf dur mayonnaise Sardines à l'huile	concombre & billes de fêtas Pamplemousse Salade de pois chiche Salade niçoise		Potage Choux blanc à la mimolette Carottes/ céleri vinaigrette	Mortadelle Rillettes Terrine de poissons
Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Fréquence libre		Poisson ≥ 70%	Fréquence libre
Emincé de bœuf aux épices	Rôti de porc à la provençale		Filet de poisson blanc pané Moule de bouchot	Sauté de dinde chasseur
Légumes verts	Féculent		Féculent	Légumes verts
Gratin potimarron pdt carotte	Blé		Frites	Haricots beurre
Fromage 100/150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium		Fromage +150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip
Brie Gouda	Chèvre Saint nectaire		Boursin Camembert (30g)	Flan nappé caramel (90g)
Fruit cru	Fruit cru		Dessert +15% Lipides	Fréquence libre
Clémentines	Banane		Liégeois choco	Biscuits secs

Vu, la Principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Semaine du lundi 2 décembre au vendredi 6 décembre 2024

semaine 49

lundi 02	mardi 03	mercredi 04	jeudi 05	vendredi 06
Crudités	Fréquence libre		Entrée +15% lipides	Crudités
Carottes râpée sauce citron Tomate vinaigrette	Feuilleté fromage	pms	Saucisson à l'ail Terrine de lapin	Betteraves à l'échalotes Macédoine vinaigrette
Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Plats <70% de denrées protéiques		Fréquence libre	Poisson ≥ 70%
Boulettes de bœuf tomate	Chili végété / Riz VEG		Paupiette de volaille	Filet de poisson frais
Féculent	Légumes verts		Légumes verts	Féculent
Semoule de blé			Petits pois à la française	Pommes vapeur
Fromage +150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage 100/150mg calcium
Brie AOP Camembert (30g) AOP	Fromage blanc aux fruits		Fromage blanc aromatisé	Vache qui rit Boursin
Fruit cru	Fruit cru		Dessert +15% Lipides	Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip
Fruit de saison	Fruit de saison		Biscuit moelleux	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille

Vu, la Principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Semaine du lundi 9 décembre au 13 décembre 2024

semaine 50

lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Fréquence libre	Crudités		Fréquence libre	Entrée +15% lipides
Œufs vinaigrette persillés Surimi	Carottes râpées vinaigrette Betteraves à l'échalotes	pms	Potage de légumes Carottes vinaigrette F.M. Filet de maquereaux moutarde	Saucisson à l'ail Rosette LOC Andouille LOC
Fréquence libre	Poisson ≥ 70%		Plats protidiqes P/L ≤ 1	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)
Roti de dindonneau	Beignet de calamars		Chipolatas LAB Saucisses LOC Gnocci	Rôti de bœufs LAB Picanha de boeuf LOC
Féculent	Légumes verts		Féculent	Légumes verts
Pâtes au beurre	Ratatouille		Gratin dauphinois	Haricots vert
Fromage +150mg calcium	Fromage 100/150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage +150mg calcium
Vache qui rit Boursin	Camembert (30g) Emmental		Fromage blanc aux fruits	Cantal Brie
Fréquence libre	Dessert +15% Lipides		Fruit cru	Fruit cru
Salade de fruits des vergers	Biscuit moelleux		Banane	Kiwis Orange

STAGES 3 EME

Vu, la Principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Semaine du lundi 16 décembre au vendredi 20 décembre 2024

semaine 51

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Fréquence libre	Crudités		Crudités	Fréquence libre
Pâtes au surimi Pâtes au surimi Lentilles à l'échalotes	Potage Radis ronds au sel de Guérande Betteraves à l'échalotes		REPAS DE NOEL	Feuilleté fromage
Poisson ≥ 70%	Plats protidiques P/L ≤ 1		Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)	Fréquence libre
Fish and chips	Rougail saucisse		REPAS DE NOEL	Paupiette de volaille
Féculent	Féculent		Légumes verts	Légumes verts
Frites	Riz		REPAS DE NOEL	Haricots vert
Fromage 100/150mg calcium	Fromage +150mg calcium		Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip	Fromage 100/150mg calcium
Emmental	Brie		REPAS DE NOEL	Edam
Dessert +15% Lipides	Fruit cru		Fruit cru	Fréquence libre
Crème brûlée	Mandarines		REPAS DE NOEL	Biscuits secs

Vu, la Principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE

Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.



Semaine du lundi 06 janvier au vendredi 10 janvier 2025

semaine 15

lundi 06	mardi 07	mercredi 08	jeudi 09	vendredi 10
Fréquence libre	Crudités		Crudités	Entrée +15% lipides
Taboulé Filet de maquereaux escabèche	Carottes râpée sauce citron Betteraves à l'échalotes		Concombre à la crème Choux fleur vinaigrette sce curry	Mortadelle Rillettes Terrine de campagne
Plats <70% de denrées protidiques	Bœuf, veau, agneau, abats (non haché)		Fréquence libre	Poisson ≥ 70%
Brandade de morue	Steak frais		Escalope de dinde	Saumon snacké
Légumes verts	Féculent		Féculent	Légumes verts
Salade	Pommes noisettes		Coquillettes persillées	Gratin mediterraneen
Fromage 100/150mg calcium	Produit laitier +100mg calcium < 5g Lip		Fromage +150mg calcium	Fromage +150mg calcium
Vache qui rit	Fromage blanc aux fruits		Brie Camembert (30g)	Cantal Boursin
Dessert +20gr de Gluc et -15% Lip	Fruit cru		Dessert +15% Lipides	Fréquence libre
Crème dessert chocolat	Salade de fruits		Pâtisserie maison LA GALETTE F.M.	Biscuits secs

Vu, la Principal
M FORTIER

Adjoint Gestionnaire
M LAVENU

L'Infirmière
Mme LECLUZE-PRUVOST

Chef de cuisine
M JACQUELINE



Bon week-end

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement et les effectifs.

