

Menus du 4 au 8 novembre 2024

Lundi 4

Mardi 5

Mercredi 6

Jeudi 7

Vendredi 8

Poisson meunière
et citron



Duo de carottes et
endives vinaigrette



Salade de pâtes
au thon



Couscous de légumes 



Salade verte
vinaigrette



Pommes de terre
rissolées



Sauté de bœuf aux
oignons



Rôti de dinde
sauce ciboulette



Semoule semi-
complète



Carbonara de
saumon



Bûchette de chèvre

Riz créole

Haricots verts
persillés



Tomme grise



Spaghetti semi-
complètes



Poire

Fromage blanc au
coulis de fruits rouges



Brie



Kiwi



Petit suisse nature
sucré



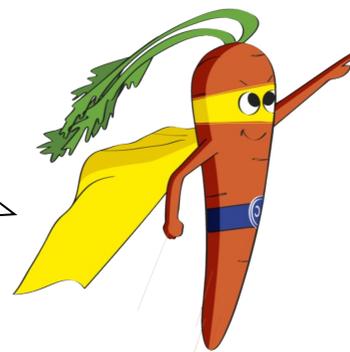
Mousse au chocolat

Compote



Cette semaine les poissons au menu de lundi et vendredi sont issus de la pêche durable. Cela signifie qu'on respecte les habitats marins en laissant suffisamment de poissons dans les océans pour qu'ils puissent se reproduire. Ainsi, les pêcheurs peuvent vivre de leur métier.

Bon appétit !



Biscuit
Laitage



Pain aux céréales
Fromage
Fruit de saison



Croissant
Lait



Baguette
Beurre
Jus de pomme



Biscuit
Fruit de saison

Menus du 11 au 15 novembre 2024

Lundi 11

Mardi 12

Mercredi 13

Jeudi 14 

Vendredi 15

Déjeuner

Férié

Escalope de dinde
au jus



Lentilles cuisinées

Petit fromage moussoux

Pomme



Betteraves vinaigrette

Sauté de veau
aux champignons



Riz créole

Yaourt fermier
nature sucré



Cocktail de fruits
au sirop

Carottes râpées
vinaigrette



Omelette sauce
tomate



Pommes rosti
de légumes



Emmental

Crème dessert
chocolat



Filet de cabillaud
sauce crevettes



Pommes vapeur
Duo de chou-fleur
et chou romanesco



Comté



Assiette de fruits



(Ananas, Kiwi, Poire, Pomme)

L'omelette est une préparation culinaire à base d'œufs battus. Garnie ou nature, celle que je te propose au menu de jeudi est une omelette nature issue de l'agriculture biologique. Elle est accompagnée d'une sauce tomate.

Bon appétit !



Biscuit
Compote



Pain aux céréales
Fromage
Jus d'orange



Brioche
Confiture
Lait



Baguette
Beurre
Fruit de saison



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques .

Menus du 18 au 22 novembre 2024

Lundi 18

Mardi 19

Mercredi 20

Jeudi 21

Vendredi 22

Salade de mâche
et maïs

Rillettes de thon

Salade coleslaw

Filet de merlu
à la crème

Chili sin carne

Blanquette de
poulet

Rôti de bœuf au jus

Lentilles à l'italienne

Pommes vapeur

Riz créole

Petits pois

Pennes semi-
complètes

Boullghour

Saint Nectaire

Petit-suisse
nature sucré

Camembert

Yaourt fermier
à la fraise

Petit fromage
double crème

Clémentine

Raisin

Compote

Tarte noix de coco

Les penne de mardi sont semi-complètes. Cela signifie qu'elles sont plus riches en fibres que les pâtes « blanches ». Les fibres contribuent au bon déroulement de la digestion.

Bon appétit !



Pain aux céréales
Barre de chocolat
Jus de pommes-
poires

Biscuit
Fruit de saison

Pain au chocolat
Lait

Biscuit
Laitage

Baguette
Fromage
Compote

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques .

Menus du 25 au 29 novembre 2024

Lundi 25

Mardi 26

Mercredi 27

Jeudi 28

Vendredi 29

Carottes râpées
vinaigrette

Tajine de légumes

Salade de blé

Sauté d'agneau
marengo

Chou blanc
rémoulade

Filet de colin-lieu
à l'armoricaine

Semoule semi-
complète

Pizza au fromage

Haricots blancs sauce
tomate

Omelette nature

Pommes vapeur
Epinards à la crème

Coulommiers

Salade verte

Tomme blanche

Coquillettes semi-
complètes
Ratatouille

Fromage blanc fermier
nature sucré

Ile flottante et
crème anglaise

Ananas au sirop

Assiette de fruits

(Ananas, Kiwi, Poire, Pomme)

Saint-Paulin

Kiwi

Paris-Brest

Les carottes râpées au menu de lundi sont issues de l'agriculture biologique. Elles proviennent d'Anneville-Ambourville, une commune située à quelques kilomètres de Sotteville-Lès-Rouen.

Bon appétit !



Biscuit
Compote

Baguette
Beurre
Fruit de saison

Biscuit
Laitage

Pain au lait
Barre de chocolat
Lait

Pain aux céréales
Fromage
Jus d'orange

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques .