



Semaine du 03/12 au
09/12/2018

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Radis rondelles vinaigrette	Salade de penne au pesto	Mélange provençal (chou blanc, courgettes, poivrons rouges)	  Betteraves BIO vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette
REGIMES					
PLAT	Cubes de colin sauce oseille	 Quenelles de brochet sauce crème	Œufs durs	Boulettes d'agneau à l'orientale	  Sauté de bœuf au jus
REGIMES					
GARNITURE	(plat complet)	Jardinière de légumes	 Epinards BIO béchamel	  Semoule BIO	   Potiron BIO béchamel
FROMAGE	Cœur de dame	Petit suisse aromatisé	Pont l'Evêque	  Yaourt nature BIO & sucre	Petit Louis
DESSERT	  Compote de pomme BIO	  Fruit de saison BIO	Beignet aux pommes	  Fruit de saison BIO	   Cake nature BIO



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits locaux



Plats maison



TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France



Semaine du 10/12 au
16/12/2018

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	   Chou rouge râpé BIO vinaigrette	 Quiche au jambon	Chiffonnade de laitue	   Potage de légumes BIO	Céleri râpé mayonnaise
REGIMES					
PLAT	  Sauté de porc sauce dijonnaise	Steak de colin citron	Bolognaise de thon	Sauté de dinde sauce sauge	Pilon de poulet rôti
REGIMES					
GARNITURE	 Lentilles	   Carottes BIO & navets BIO	Spaghetti	Tortis	 Brocolis BIO béchamel
FROMAGE	Yaourt aux fruits	Fourme d'Ambert	 Gouda BIO	Saint Môret	Petit suisse nature & sucre
DESSERT	  Compote pomme framboise BIO	  Fruit de saison BIO	Liégeois chocolat	  Fruit de saison BIO	   Cake aux pommes BIO à la cannelle



Produit issu
de l'Agriculture
Biologique



Produits locaux



Plats maison



TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France



Semaine du 17/12 au
23/12/2018

MENUS DES MATERNELLES

LORETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI <i>MENU DE NOEL</i>
ENTREE	Chou fleur BIO vinaigrette	Chou blanc râpé BIO sauce enrobante à l'ail	Duo de carottes râpées	Lentilles vinaigrette	Rillettes de saumon
REGIMES					
PLAT	Sauté de bœuf au jus	Aiguillettes de colin meunière	Cordon bleu	Omelette nature BIO	Sauté de poulet BIO sauce Noël
REGIMES					
GARNITURE	Coquillettes BIO	Légumes aïoli	Riz BIO à la tomate	Epinards BIO à la crème	Pommes smile
FROMAGE	Yaourt aromatisé	Fromage fondu président	Coulommiers	Yaourt nature sucré	
DESSERT	Fruit de saison BIO	Liégeois vanille	Compote de pommes	Fruit de saison BIO	Biscuit de Noël roulé à la framboise maison Chocolat de Noël Clémentine BIO



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits locaux



Plats maison



TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France



Semaine du 17/12 au
23/12/2018

MENUS DES PRIMAIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU DE NOEL	VENDREDI
ENTREE	 Chou fleur BIO vinaigrette	   Chou blanc râpé BIO sauce enrobante à l'ail	Duo de carottes râpées		 Lentilles vinaigrette
REGIMES					
PLAT	  Sauté de bœuf au jus	Aiguillettes de colin meunière	Cordon bleu	   Sauté de poulet BIO sauce Noël	 Omelette nature BIO
REGIMES	Cubes de saumon sauce tomate		Pavé du fromager		
GARNITURE	  Coquillettes BIO	Légumes aïoli	 Riz BIO à la tomate		 Epinards BIO à la crème
FROMAGE	Yaourt aromatisé	Fromage fondu président	Coulommiers		Yaourt nature sucré
DESSERT	  Fruit de saison BIO	Liégeois vanille	Compote de pommes	  Biscuit de Noël roulé à la framboise maison Chocolat de Noël Clémentine BIO	 Fruit de saison BIO



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produits locaux



Plats maison



TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France