



MENU JOUARRE




SEMAINE 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Macédoine vinaigrette	Concombres à la crème 	Taboulé 
Cordon bleu	 Bœuf aux carottes (PC)	Rôti de dinde à l'estragon	Omelette	Nuggets de poisson
Haricots verts 		Riz	Gratin dauphinois	Chou-fleur au fromage
Croc'lait	Tomme blanche	Camembert	Yaourt sucré	Candadou
Crème dessert chocolat	Compote de pommes	Clafoutis poires et amandes 	Fruit de saison 	Liégeois vanille
S/V: Poisson pané	S/V: Marmite de poisson	S/V: Feuilleté de poisson beurre blanc		S/V: Taboulé


 Plat Fait Maison


 Label Rouge


 Viande Bovine Française


 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU JOUARRE



SEMAINE 46- DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte	Salade de pâtes	Terrine de légumes sauce ciboulette	Carottes râpées aux agrumes
	Lasagnes végétariennes (pc)	Rôti de dinde	Cassoulet* (PC)	Poisson poêlé au beurre
	Chanteneige	Mijoté de légumes	Petit suisse nature	Tortis
	Compote biscuitée	Yaourt aux fruits	Banane	Coulommiers
		Gâteau au chocolat		Cookies aux pépites de chocolat
		S/V: Pané fromager	S/P: Cassoulet au poulet (pc) S/V: Falafel en sauce	

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS

Salade de pâtes: Pâtes, tomates, maïs

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison







- * Plat contenant du porc



MENU JOUARRE




SEMAINE 47- DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail*	Salade verte 	Tarte au fromage
Sauté de bœuf aux cornichons 	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Hachis parmentier (PC) 	Steak haché de cabillaud
Semoule	Lentilles vertes	Gratin de poireaux-pommes de terre		Chou fleur
Rondelé	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Tartare ail et fines herbes	Fromage frais aromatisé
Fruit de saison 		Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger 	Flan nappé caramel	Gâteau basque
S/V: Marmite de poisson		S/P: Roulade de volaille	S/V: Parmentier de poisson	S/V: Salade piémontaise sans viande
		S/V: Sardines beurre / Boulettes de sarrasin		


 Plat Fait Maison


 Label Rouge


 Viande Bovine Française


 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée









INFORMATIONS:










- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

MENU JOUARRE



SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Oeuf dur mayonnaise 	Quiche lorraine*	Macédoine vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Surimi mayonnaise
Rissolette de veau	Fricadelle de bœuf aux oignons 	Croque-monsieur et salade mixte* (PC)	Couscous végétal (PC) 	Haché de thon à la bordelaise
Gratin d'épinards 	Beignets de courgettes			Riz
Pont l'évêque 	Yaourt à boire	Faisselle	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé 
Fruit de saison	Fruit de saison	Far breton aux poires 	Fruit de saison 	Liégeois chocolat
S/V: Pané de blé tomate mozzarella	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce	S/P: Pizza au fromage S/V: Pizza au fromage		

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:




- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU JOUARRE



SEMAINE 49 - DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 	Salade coleslaw	Terrine au saumon sauce safrané	Samoussa aux légumes	Roulade de volaille
Poulet rôti	Fish and chips sauce tartare (PC) 	Boulettes de bœuf aux fruits secs 	Omelette au fromage	Cordon bleu
Coquillettes		Pommes rissolées	Purée de butternut	Haricots verts
Buchette	Fromage frais aromatisé	Saint-Nectaire	Brownies	Yaourt nature 
Fruit de saison 	Fruit de saison 	Panacotta coulis de fruits 		Mousse au chocolat
S/V: Poisson en sauce		S/V: Boulettes de sarrasin		S/V: Taboulé / Poisson aux olives

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade coleslaw: Chou blanc et carottes râpés, mayonnaise

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison




- * Plat contenant du porc




MENU JOUARRE




SEMAINE 50 - DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte vinaigrette 	Concombres Bulgare	Flammekueche*	Crêpe au fromage	Carottes râpées
Lasagnes à la provençale (pc)	Steak haché et ketchup 	Escalope de volaille aux champignons	Aiguillettes de poulet au curry	Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive 
	Purée	Haricots beurre	Petits pois à l'échalote	Rosti aux légumes
Yaourt aromatisé	Livarot 	Vache qui rit 	Fromage frais aromatisé 	Chanteneige
Fruit de saison 	Fruit de saison	Quatre-quarts aux pralines roses 	Banane	Palet breton
	S/V: Falafel en sauce	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce	S/V: Batonnets mozzarella	


 Plat Fait Maison


 Label Rouge

 Viande Bovine Française


 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU JOUARRE



SEMAINE 51 - DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Tarte au fromage	Carottes râpées	<p>REPAS DE NOËL</p> 	Potage
Cordon bleu	Œuf dur	Cheeseburger 		Filet de hoki à l'oseille 
Carottes au jus	Epinards à la crème	Frites		Tortis
Tomme blanche		Donuts		Carré de l'Est
Fruit de saison 	Banane sauce chocolat 			Fruit de saison 
S/V: Poisson pané		S/V: Fish burger		

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc