

Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 8 au 12 Novembre 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Betterave /maïs Salade de pdt fèves et poulet Carottes râpées	Fruits sauce Chou-fleur vinaigrette Salade de pâtes à la grecque Salade coleslaw Potage de légumes	Salade de carotte au cumin Salade du chef(crudité) Crêpe aux fromages	Féérié	Céleri râpé Pâté de campagne Salade Iceberg Velouté au cresson
Plat protidique	Cordon bleu Bolognaise végétarienne aux lentilles	Plat du monde Emincé de porc au Caramel Lasagne au chèvre et épinard	Nuggets de poulet Boulgour aux petits légumes	Féérié	Filet de Hoki Sauce Bretonne Boule de bœuf Sauce Orientale Blé aux légumes d'été et basilic
Sa garniture	Pâtes Poêlée de légumes	Riz Cantonais Poêlée méridionale	Boulgour aux petits Légumes Haricots beurres à la tomate	Féérié	Poêlée de courgettes Semoule aux abricots et amandes
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Montcadi emmental	Yaourt nature Cantafrais Brie	Yaourt nature Chanteneige Bleu	Féérié	Yaourt Nature Kiri Saint Nectaire
Desserts au choix	Beignet chocolat noisette Compote pomme Fromage blanc riz soufflé au chocolat Fruit au choix dont 1 Bio	Compote pomme/banane Mousse chocolat au lait Tarte noix de coco Fruit au choix dont 1 Bio	Entremet café Abricot au sirop Chou à la crème Fruit au choix dont 1 Bio	Féérié	Gaufre de Bruxelles Crème dessert au Caramel Salade de fruits frais Fruit à la centrifugeuse



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 15 au 19 Novembre 2021



sOgeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	<p>Maïs poivron emmental</p> <p>Salade pdt César</p> <p> Endive vinaigrette</p>	<p>Taboulé Millet amarante Sarrazin vinaigrette soja</p> <p> Carottes râpées</p> <p>Chou rouge vinaigrette</p> <p>Potage cultivateur</p>	<p>Salade iceberg et croutons</p> <p>Pâté de campagne</p> <p> Amarante vinaigrette aux agrumes</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p> Concombre chèvre à la crème de paprika</p> <p>Riz Niçois</p>	<p> Salade mexicaine</p> <p>Cake Paprika/poivron/tomate</p> <p>Wrap Guadalajara</p> <p>Soupe de légumes mexicaine</p>
Plat protidique	<p> Saucisse de Strasbourg</p> <p> Parmentier de Légumes à la Provençal</p>	<p> Emincé de dinde vallée d'Auge</p> <p> Pates semi complète lentilles corail curry maïs</p>	<p> Rôti de dinde sauce tartiflette</p> <p> Omelette</p>	<p> Hachis Parmentier</p> <p> Gratin de Pate lentille chèvre et légumes</p>	<p> Wings de poulet</p> <p>Filet de colin rôti aux épices douces</p> <p> Boulgour à la Mexicaine</p>
Sa garniture	<p>Mélange 5 Céréales</p> <p>Ratatouille</p>	<p>Pâtes</p> <p>Carottes Fraiches</p>	<p>Blé</p> <p>Épinard a la crème</p>	<p>Salade verte</p> <p>Courgettes à la Provençale</p>	<p>Pdt Grenaille</p> <p>Poêlée Mexicaine</p>
Produits laitiers au choix	<p>Yaourt nature Mimolette</p> <p>Petit cotentin</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Fromage frais demi sel Saint Paulin</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Cantal jeune</p> <p>Kiri</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Edam</p> <p>Fraidou</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>St Nectaire AOP</p> <p>Croc lait</p>
Desserts au choix	<p>Pain d'épice</p> <p>Compote Pomme/Fraise</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>Fruit au choix dont 1 Bio </p>	<p> Pomme rôtie</p> <p>Crème vanille</p> <p>Tarte flan</p> <p>Fruit au choix dont 1 Bio </p>	<p>Chou à la crème</p> <p>Pêche au sirop</p> <p>Crème citron</p> <p>Fruit au choix dont 1 Bio </p>	<p>Pêche au sirop</p> <p>Flan vanille nappé Caramel</p> <p>Gâteau Basque</p> <p>Fruit au choix dont 1 Bio </p>	<p> Découpe de fruits frais</p> <p>Gâteau au chocolat Mexicain</p> <p>Salade de fruits épicées</p> <p>Fruit au choix dont 1 Bio </p>



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus communs 2021/ 5 composantes

Du 22 au 26 Novembre 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Betterave et Pomme Concombre vinaigrette Rilette 	Courgette râpée ciboulette Salade Blé tomate concombre menthe Salade de maïs Bouillon de légumes vermicelles	Salade au jambon cru Radis Céleri 	Cake au thon Sauce curry Chou blanc, pomme et noix Salade d'édamame semoule/carotte/abricot 	Carottes râpées/raisin sec Cœur de palmier/maïs Tomate/mozzarella Potage Dubarry
Plat protidique	Roti de porc au jus Beignets de calamar Gratin de pomme de terre et fromage façon tartiflette	Blanquette de Dinde au Romarin Poisson Meunière Lasagne épinard et Ricotta 	Rôti de veau au jus Tortilla pomme de terre 	Plat du monde Boulette de mouton sauce orientale Boulette lentilles Sarrazin 	Pâtes à la Romaine Carmentier emmental Parmentier de poisson courge et butternut
Sa garniture	Bouquet de légumes Purée courges butternuts	Riz pilaf Carottes	Coquillettes Haricots verts à l'ail	Semoule Gratin de choux fleur	Pâtes Courgettes à la Provençale
Produits laitiers au choix	Fourme d'Ambert Saint Nectaire Cantafrais	Yaourt nature Kiri Tomme grise	Yaourt nature Pointe de brie Rondelé	Yaourt nature Camembert Croc lait	Yaourt nature Bleu Vache qui rit
Desserts au choix Issu du commerce équitable	Crème dessert vanille Donut Milkshake Banane Fruit au choix dont 1 Bio 	Tarte Alsacienne Fromage blanc sucré différemment Compote pomme, fraise Fruit au choix dont 1 Bio 	Compote de pomme Far breton Poire au sirop Fruit au choix dont 1 Bio 	Muffin chocolat Flan nappé caramel Semoule au lait Fruit au choix dont 1 Bio 	Gâteau au yaourt Purée d pomme à la Fleur d'oranger Fruits à la centrifugeuse Fruit au choix dont 1 Bio



Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 29 novembre au 3 Décembre 2021



Menu fête Foraine



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Fond d'artichaut /maïs Taboulé au fromage de brebis Salade Iceberg	Concombre Salade Mexicaine Saucisson à l'ail	Crêpes au fromage Céleri rémoulades Cervelas vinaigrette	Crumble de carottes râpées Salade cœur de palmier/Betterave Piémontaise	Salade pois chiche vinaigrette à la mangue Crêpes au Fromage Salade de lentille/tomate
Plat protidique	Poulet tandoori Risotto petit pois cheddar 	Bolognaise de canard Pates bolognaise Gratin Méditerranéen	Daube de bœuf provençal Gratin pdt brocolis mozzarella cheddar	Hot Dog Tarte au fromage	Parmentier de thon Escalope de dinde Viennoise Parmentier de légumes provençal
Sa garniture	Purée Crécy Blé Poêlée de légumes	Penne Brocolis	Semoule Ratatouille a la niçoise	Potatoes Salade verte	Pomme de terre boulangère Courgettes
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Carré mimolette	Yaourt nature Cantafrais Tomme grise	Yaourt nature Croque lait St Paulin	Yaourt nature Brie petit moulé	Yaourt nature Gouda Petit moulé ail et fine
Desserts au choix	Barre Bretonne Ile flottante Compote pomme fraise Fruit au choix dont 1 Bio	Smoothie pomme banane abricot Paris-Brest Salade de fruits Fruit au choix dont 1 Bio	Salade de fruits Tarte aux pommes Crème dessert chocolat Fruit au choix dont 1 Bio	Salade de fruits frais Gaufre au chocolat Milk-shake vanille Fruit au choix dont 1 Bio	Abricot au sirop Beignet au pomme Compote tout fruits Fruit au choix dont 1 Bio



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

Menus communs 2021 / 5 composantes

Du 6 au 10 Décembre 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Boulgour cœur de palmier Friand au fromage Tomate surimi au persil	Chou blanc Carotte râpée Salade de riz composée Potage tomate/vermicelle	Carotte houmous betterave Concombre chèvre à la crème de paprika Salade blé concombre à la menthe	Pâté Breton Rillettes de Poisson frais Salade bretonne	Betterave /œuf dur Salade verte Edam Salade de tomate Potage Crécy
Plat protidique	Plat du monde Colombo de porc Chili sin carne	Bœuf Bourguignon Nuggets de Blé Colin d'Alaska à l'Armoricaine	Carmentier de bœuf Œuf à la coque et pain de mie	Galette du chef jambon/fromage Galette végétarienne Pot au feu breton Kig-ar-farz	Poulet à l'estragon Filet de colin sauce aux agrumes Brocolimentier
Sa garniture	Riz Andalou Ratatouille	Courgettes à la provençale Boulgour aux petits légumes	Pomme de terre en robe des champs Duo de haricots vert/haricot beurre à la tomate	Gratin de chou-fleur Salade verte	Tortis Epinard à la crème
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Saint nectaire Rondelé ail et fines herbes	Yaourt nature Carré Edam	Yaourt nature Babybel Camembert	Yaourt nature Croque lait Emmental	Yaourt nature Mont cadri Cantafrais
Desserts au choix	Compote pomme allégée Bar à fromage blanc Muffin aux pépites de chocolat Fruit au choix dont 1 Bio	Eclair au chocolat Poire au sirop Flan vanille nappé caramel Fruit au choix dont 1 Bio	Salade de pêche au miel Millefeuille Semoule au lait Fruit au choix dont 1 Bio	Far Breton Crêpe Bretonne locale Fromage blanc au caramel au beurre salé Fruit au choix dont 1 Bio	Cranberry Compotée pomme/cassis Tarte noix de coco Fruits à la Centrifugeuse Fruit au choix dont 1 Bio

Issu du commerce équitable

Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

Plat du chef



Menus communs 2021 / 5 composantes

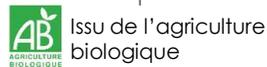
Du 13 au 17 décembre 2021



Menu de Noël



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Saucisson à l'ail Salade coleslaw Chou fleur/maïs/tomate	Concombre rondelles Betteraves Salade pate mimolette	Panais rémoulade Endives/ croutons Rillettes	Salade de petits pois/fèves, brebis et menthe Mousse de canard Rillette de thon	Céleri râpé à l'indienne Taboulé Chou chinois
Plat protidique	Nuggets de poisson Gratin Méditerranéen	Poulet Basquaise Samoussa aux légumes	kebab Pizza 3 fromages	Pavé de dinde forestière Feuilleté tressé au bœuf Lasagne épinard et ricotta	Dés de poisson à la florentine et vache qui rit Chipolatas/merguez Ragoût de petits légumes et lentilles
Sa garniture	Riz aux épices douces Haricots verts persillés	Semoule aux raisins Gratin de chou fleur et brocolis mozzarella cheddar	Pommes de terre en robe des champs Haricots beurres	Mini gaufre frit pdt/carottes Poêlée de haricots verts et marron	Frites Epinard branche au jus
Produits laitiers au choix	Yaourt nature Tartare nature brie	Yaourt nature Fourme d'Ambert kiri	Yaourt nature Comte Cœur de dame	Yaourt nature Croc lait emmental	Yaourt nature Cantadou cantal
Desserts au choix	Beignet chocolat noisette Crème dessert caramel Compote aux pommes Fruit au choix dont 1 Bio	Tarte flan Mousse chocolat au lait Compote tout fruit Fruit au choix dont 1 Bio	Gâteau coco, chocolat Salade de pêche au miel Semoule au lait Fruit au choix dont 1 Bio	Clémentine Buche maison Mousse chocolat/orange Salade de fruits frais Fruit au choix dont 1 Bio	Flan vanille nappé caramel Jus de fruits à la centrifugeuse Cake potiron noisette Fruit au choix dont 1 Bio



Plat végétarien



Plat du chef

