

MENU CONCHES GUERMANTES




SEMAINE 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Pomelos en quartier	Concombres à la crème 	Taboulé 
Cordon bleu	Escalope de poulet grillé	Bouchée à la reine	Omelette	Nuggets de poisson
Haricots verts 	Carottes au jus	Riz	Gratin dauphinois	Purée de butternut
Croc'lait	Yaourt aromatisé	Camembert	Yaourt sucré	 Munster
Crème dessert chocolat	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Liégeois vanille
S/V : Poisson pané				


 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 CONCHES GUERMANTES



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	Rôti de veau aux herbes	Poisson poêlé au beurre
	Chanteneige	Gratin d'endives	Cocos mijotés	Tortis
	Compote biscuitée	Yaourt aux fruits	Petit suisse nature	Yaourt sucré
		Gâteau au chocolat	Mousse au citron	Fruit de saison
		S/V: Pané fromager	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 CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 47- DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail*	Salade verte 	Tarte au fromage
Boulettes d'agneau marengo 	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Hachis parmentier (PC) 	Steak haché de cabillaud
Semoule	Lentilles vertes	Gratin de poireaux-pommes de terre	Tartare ail et fines herbes	Chou fleur
Petit suisse sucré	Fruit de saison	<u>Yaourt aromatisé</u>	Fruit de saison	Fromage frais aromatisé
Fruit de saison 		Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger 		Fruit de saison 
		S/P: Roulade de volaille / S/V : Sardines beurre : Boulettes de sarrasin	S/V : Parmentier de poisson / Poisson en sauce	

 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 CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Oeuf dur mayonnaise 	Quiche lorraine*	Salami*	Salade verte vinaigrette	Chou blanc à la japonaise
Sauté de poulet à la niçoise	Rôti de veau au thym	Bœuf bourguignon (pc) 	Couscous végétal (PC) 	Haché de thon à la bordelaise
Ratatouille et pommes de terre	Haricots plats à la tomate 	Faisselle	Petit suisse sucré	Riz
Petit suisse aux fruits	Yaourt à boire	Far breton aux poires 	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé 
Crème dessert vanille	Compote pommes-fraises			Fruit de saison 
S/V: Pané de blé tomate mozzarella	S/P: Tarte au fromage	S/P: Roulade de volaille / 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:

Chou blanc à la japonaise: Chou blanc, sésame, soja, sucre roux







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

- * Plat contenant du porc

MENU CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 49 - DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 	Salade fleurette	Terrine au saumon sauce safrané	Samoussa aux légumes	Taboulé
Poulet rôti	Fish and chips sauce tartare (PC)	Rôti de veau aux herbes	Omelette au fromage	Cordon bleu
Coquillettes		Pommes rissolées	Purée de butternut	Haricots verts
Tartare nature	Petit moulé	Saint-Nectaire	Brownies	Yaourt nature 
Fruit de saison 	Fruit de saison 	Panacotta coulis de fruits 		Mousse au chocolat








-  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 fleurette: Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons
 S/P: Sans Porc
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc

MENU CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 50 - DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte vinaigrette 	Concombres Bulgare	Flammekueche*	Pommes de terre à la ciboulette	Carottes râpées
Lasagnes à la provençale (pc)	Steak haché et ketchup 	Escalope de volaille aux champignons 	Emincé de poulet	Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive 
	Purée	Gratin d'aubergines	Ratatouille	Rosti aux légumes
Yaourt aromatisé	Livarot 	Cheddar	Fromage frais aromatisé 	Yaourt à la vanille
Fruit de saison 	Compote pommes fraises	Fruit de saison	Crème dessert pistache	Palet breton
		S/P: Tarte 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:

- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 51 - DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Tarte au fromage	Carottes râpées	<p style="text-align: center;">REPAS DE NOËL</p> 	Pomelos en quartier
Cordon bleu	Œuf dur	Cheeseburger 		Pavé de colin à la tomate 
Carottes au jus	Epinards à la crème	Frites		Poêlée de légumes forestière
Tomme blanche				Yaourt sucré
Fruit de saison 	Banane sauce chocolat 	<u>Donuts</u>		Fruit de saison 

 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



MENU CONCHES GUERMANTES



SEMAINE 52 - DU 23 AU 27 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise	Taboulé		Betteraves vinaigrette	Friand au fromage
Pizza au fromage	Nuggets de poulet		Poisson poêlé au beurre	Escalope de poulet au jus
Salade verte	Haricots verts		Penne	Chou-fleur au beurre
Rondelé nature	Yaourt aromatisé		Emmental	Yaourt aux fruits mixés
Purée de fruits 	Fruit de saison		Mousse au chocolat	Banane

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