

MENUS CROQ LOISIRS DU 16 NOVEMBRE AU 2 DÉCEMBRE 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
NOVEMBRE	DU 14 AU 18	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE	<u>REPAS VEGETARIEN</u> CÉLERI RAPÉ SAUCE FACON RÉMOULADE	SALADE DE POMMES DE TERRE, OIGNON ET CORNICHONS VINAIGRETTE	POTAGE FACON CULTIVATEUR	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	
		FILET DE MERLU BLANC SAUCE AROMATES	FARFALLES AUX POIS CHICHES ET AUX ÉPICES	NORMANDIN DE VEAU SAUCE PAPRIKA SV: Tarte au fromage	FILET DE POULET SAUCE MORNAY SV: Chili sin carne	PARMENTIER DE BŒUF BIO/ LOCAL SV: Palet à l'italienne et purée	
		POMMES SAUTÉES		CAROTTES PERSILLÉES	BROCOLIS HVE		
		COULOMMIERS	FROMAGE BLANC NATURE	TOMME NOIRE IGP	YAOURT AROMATISÉ	EDAM BIO	
	KIWI BIO	ORANGE BIO	ANANAS	GATEAU A LA VANILLE DU CHEF (FARINE BIO)	CREME AU CHOCOLAT MAISON		
Collation	Brioche à la confiture	Crème vanille et jus de fruits	Verre de lait et céréales	Fruit et yaourt à boire	Pain au lait et compote à boire		
	NOVEMBRE	DU 21 AU 25	<u>REPAS VEGETARIEN</u> MENU DES PETITS SUPPORTERS		NOVEMBRE		
SALADE DE POIS CHICHES			MACÉDOINE DE LÉGUMES	CHOU ROUGE RAPÉ BIO/LOCAL VINAIGRETTE		CAROTTES BIO CRUES A TREMPER SAUCE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC	VELOUTÉ DU POTAGER
SAUTÉ DE BŒUF FACON BOURGUIGNON SV: Omelette			CORDON BLEU DE DINDE ET KETCHUP SV: Quenelle nature sauce aurore	FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME		PIZZA TOMATE, MOZZARELLA ET EMMENTAL BIO	AIGUILLETES DE VOLAILLE A LA SAUCE MOUTARDE SV: Quenelle nature à la béchamel
HARICOTS VERTS CANTAL AOP			SEMOULE BIO YAOURT NATURE DE LA MAISON GALMICHE	PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO/LOCAL CREME ANGLAISE		SUISSE SUCRÉ	GRATIN DE NAVETS EMMENTAL
		POIRE	POMME	CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT MAISON	DONUT	ORANGE	
Collation	Madeleine et crème caramel	Pain et fromage	Fruit et petit prince	Crème au chocolat et barre bretonne	Pain et confiture		
	NOVEMBRE	DU 28 AU 2	<u>REPAS VEGETARIEN</u> BEIGNET DE CHOU FLEUR	CAROTTES RAPÉES BIO/ LOCAL VINAIGRETTE	ENDIVES VINAIGRETTE AU MIEL LOCAL	SOUPE DE LENTILLES BIO/LOCAL DU JURA	CERVELAS ET CORNICHON SP: Jambon de volaille SV: Tartinade d'œufs
OMELETTE FRAICHE DU CHEF			MERGUEZ SV: Falafels	SAUTÉ DE BŒUF LOCAL SAUCE ÉCHALOTE SV: Pavé fromager	SAUTÉ DE POULET SAUCE FACON BLANQUETTE SV: Galette végétarienne	DOS DE COLIN CITRONNÉ	
POMMES DE TERRE RISSOLÉES			SEMOULE BIO ET LÉGUMES COUSCOUS	PURÉE DE POIS CASSÉS BIO	COQUILLETES BIO	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	
CANTADOU			VACHE PICON	COMTÉ	MAASDAM BIO	FROMAGE BLANC	
	COMPOTE DE POMME HVE INDIVIDUELLE	FLAN NAPPÉ CARAMEL	BANANE BIO	KIWI	CAKE AUX FRUITS CONFITS (FARINE BIO)		
Collation	Fruit et gâteau fourré à la vanille	Brioche au miel	Yaourt à boire et fruit	Sablé de Retz et fromage blanc aux fruits	Pain et fromage		

Les produits de saison sont signalés par un astérisque *

Produit labellisé  Produit Bio  Dessert cuisiné par nos chefs  Produit régional  Pêche durable 

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

MENUS CROQ LOISIRS DU 5 AU 16 DÉCEMBRE 2022

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DÉCEMBRE	DU 5 AU 9	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CHOU ROUGE BIO/LOCAL RAPÉ VINAIGRETTE A LA FRAMBOISE	TABOULÉ BIO	POTAGE DE POTIRON	<u>REPAS VEGETARIEN</u> MÉLANGE DE CAROTTES ET CHOU BLANC RAPÉ, SAUCE MAYONNAISE
		PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CREME <i>SV: Crêpe au fromage</i>	BEIGNETS DE CALAMARS SAUCE FACON TARTARE	ROTI DE BŒUF SAUCE CHASSEUR <i>SV: Croque au thon</i>	BOLOGNAISE DE SOJA BIO <i>SV: Nuggets de blé et ketchup</i>	ŒUFS DURS FACON FLORENTINE
		RIZ BIO PILAF	POMMES RISSOLÉES	CAROTTES A L'ÉTUVÉE	TORSADES BIO	MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS BÉCHAMEL
		SAINT NECTAIRE AOP*	YAOURT SUCRÉ	SUISSE AROMATISÉ	EMMENTAL RAPÉ BIO	CAMEMBERT BIO
		CREME DESSERT VANILLE	CLÉMENTINES	GATEAU FACON PAIN D'ÉPICES	ORANGE	COMPOTE FRAICHE POMME- CANNELLE
	Collation	Marbré et Fruit	Yaourt aux fruits etC palmito	Compote à boire et madeleine	Pain et barre de chocolat	Fromage blanc aux fruits et pépito
	DU 12 AU 16	<u>REPAS VEGETARIEN</u>			<u>REPAS DE NOEL</u>	
		SALADE ICEBERG SAUCE VINAIGRETTE AUX HERBES	CAROTTES RAPÉES BIO VINAIGRETTE A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE	PERLES DE PATES SAUCE FACON COCKTAIL	RILLETES DE POISSON BLANC ET SAUMON DU CHEF	VELOUTÉ D'ENDIVES ET POMMES DE TERRE
		GRATIN DE POMMES DE TERRE	POISSON PANÉ 100% MSC ET CITRON	SAUTÉ DE PORC AU CURRY <i>SP: Escalope de volaille au curry SV: Pavé fromager</i>	BALLOTINE DE VOLAILLE SAUCE AUX MARRONS <i>SV: Ballotine de la mer</i>	BOULETTES DE BŒUF BIO SAUCE TOMATE <i>SV: Chili de patates douces, haricots rouges et poivrons</i>
		AU FROMAGE TARTIFLETTE	PETITS POIS AU JUS	HARICOTS BEURRES PERSILLÉS	POMMES NOISETTES	SEMOULE BIO
FROMAGE BLANC DE L'ENIL LOCAL		MAMIROLLE	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE PORTION DE NOEL	COULOMMIERS	
POMME	CREME DESSERT AU CAREMEL	BANANE BIO	BUCHE DE NOEL	ORANGE BIO		
Collation	Brioche tranchée et confiture	Compote et palet breton	Pain et fromage	Fruit et brick de lait aromatisé	Semoule au lait et gâteau fourré	

* Les produits de saison sont signalés par un astérisque *

Produit labellisé  Produit BIO  Dessert cuisiné par nos chefs  Produit régional  Pêche durable 

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



MENUS CROQ LOISIRS

DU 19 DÉCEMBRE AU 6 JANVIER 2023

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DÉCEMBRE	DU 19 AU 23	SALADE FACON COLESLAW BIO FILET DE POULET AUX FINES HERBES <i>SV: Filet de colin aux fines herbes</i> POMMES PAILLASSON PETITS SUISSES SUCRÉS BANANE BIO	SALADE VERTE VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE LASAGNES DE BŒUF BIO <i>SV: Lasagnes de légumes</i> SAINT PAULIN YAOURT AROMATISÉ	SALADE DE PERLES VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE ROTI DE PORC SAUCE A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE <i>SV: Omelette</i> HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS TOMME BLANCHE TARTE AUX POMMES	<u>REPAS VEGETARIEN</u> BETTERAVES BIO VINAIGRETTE TARTE AU FROMAGE FROMAGE BLANC LOCAL ET SUCRE STICK RIZ AU LAIT	PATÉ DE CAMPAGNE LABEL ROUGE ET CORNICHONS <i>SV: Tartine d'œufs</i>  BEIGNETS DE CALAMARS ET CITRON CAPRICE DES DIEUX COMPOTE POMME-CASSIS BIO
	Collation	Pain et barre de chocolat	Fruit et cake à la fleur d'oranger	Petits suisses sucrés et sablé de Retz	Fruit et gaufrette pralinée	Brioche et miel
	DU 26 AU 30	CHOU BLANC FACON RÉMOULADE RAVIOLIS DE BŒUF SAUCE TOMATE GRATINÉS <i>SV: Raviolis ricotta-épinards</i> YAOURT SUCRÉ POMME BIO	<u>REPAS VEGETARIEN</u> TABOULÉ A LA SEMOULE BIO GRATIN DE POMMES DE TERRE ET POIREAUX AU FROMAGE COMTÉ  CLEMENTINES	FRIAND AU FROMAGE ESCALOPE DE POULET A L'ORIENTALE <i>SV: Filet de poisson à l'orientale</i> CHOU FLEUR HVE FROMAGE BLANC NATURE BIO ET SUCRE STICK LIÉGEOIS VANILLE	SALADE DE MAIS ET DÉS D'EMMENTAL VINAIGRETTE SAUTÉ DE PORC AUX CHAMPIGNONS <i>SV: Palet maraicher</i> JEUNES CAROTTES VERRE DE LAIT BIO CAKE AUX SPÉCULOOS (FARINE BIO) 	POTAGE DE LÉGUMES BIO FILET DE COLIN AU CITRON RIZ DE CAMARGUE IGP  CANTILLOU AIL ET FINES HERBES CREME AUX ŒUFS
	Collation	Flan nappé et palet breton	Verre de lait et céréales	Compote de fruits et palmito	Madeleine et riz au lait	Fruit et brick de lait aromatisé
JANVIER	DU 3 AU 7		HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE CORDON BLEU DE VOLAILLE <i>SV: Gratin de pâtes, petits pois et béchamel fromagère</i> TORTIS BIO TOMME GRISE POMME	POMMES DE TERRE ET CORNICHONS VINAIGRETTE CHIPOLATAS LABEL ROUGE <i>SV: Tarte au fromage et salade verte</i> BROCOLIS HVE PERSILLÉS CANCOILLOTTE A L'AIL CREME DESSERT VANILLE	<u>REPAS VEGETARIEN</u> TARTINADE AUX ŒUFS CHILI SIN CARNE RIZ BIO YAOURT SUCRÉ ORANGE BIO	SALADE DE PERLES VINAIGRETTE FILET DE MERLU MSC SAUCE A L'OSEILLE  ÉPINARDS BÉCHAMEL VACHE QUI RIT BIO GALETTE FRANGIPANE
	Collation		Yaourt aromatisé et barre bretonne	Fruit et gâteau au yaourt	Pain et fromage	Yaourt à boire et gaufrette au praliné

* Les produits de saison sont signalés par un astérisque *

 **Produit labellisé**  **Produit BIO**  **Dessert cuisiné par nos chefs**  **Produit régional**  **Pêche durable** 

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.