



Carbon Blanc

Menus du 04/11/2019 au 08/11/2019



Menu de la semaine

Lundi

Salade de lentilles



Sauté de veau BIO sauce tomate et origan

Haricots beurre



Coulommiers

Fruit annuel

Goûter

Mardi

Salade de mâche et betteraves



Bifteak haché de bœuf Charolais sauce crème champignons



Bouquet de légumes

Yaourt aromatisé

Chou à la vanille

Goûter

Mercredi



Velouté de potiron au cumin

Poulet rôti

Frites



Saint Nectaire AOP

Fruit frais

Goûter

Jeudi

Salade d'automne (SV, pomme, croûtons, noix)

Vinaigrette échalote



Couscous aux légumes



Mimolette



Mousse au chocolat au lait

Goûter

Vendredi

Carottes râpées

Poisson pané citron

Riz

Tomme blanche



Purée de pommes du chef

Goûter

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Plat végétarien



Plat du chef



Carbon Blanc

Menus du 11/11/2019 au 15/11/2019



Menu de la semaine

Lundi



Férié



Mardi

Betteraves



Sauté de porc façon cassoulet
* Sauté de volaille



Haricots blancs

Cantadou

Fruit annuel

Goûter

Mercredi

Pomelos au sucre

Rôti de bœuf au jus VBF

Haricots verts et
Boullgur

 Cantal AOP

Crème dessert chocolat

Goûter

Jeudi

Œuf dur mayonnaise



Pâtes au potiron et
carottes mozzarella



Yaourt nature sucré BIO



Fruit frais

Goûter

Vendredi

*** Les pas pareille***



Salade coleslaw



Célerimentier de poisson

Camembert



**Moelleux pomme figue
cannelle du chef**

Goûter

* Repas sans porc

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Label rouge



Plat du chef



Carbon Blanc

Menus du 18/11/2019 au 22/11/2019



Menu de la semaine

Lundi

Salade de blé

Filet de merlu sauce bretonne

Bouquet de légumes

Fromage blanc sucré
Sucre roux
Confiture de fraises
(mater : uniquement sucre roux)



Fruit frais BIO

Goûter

Mardi

*** Mission anti-gaspi***

Rillettes de sardines et pain navette

Bolognaise de bœuf charolais

Pâtes

Pont l'Evêque AOP

Assiette de fruits d'automne

Goûter

Mercredi

Salade verte
et oignons frits

Rôti de dinde au jus et oignons

Epinards en branche béchamel
et pommes de terre

Mimolette

Purée de pommes
du chef

Goûter

Jeudi

Haricots verts et maïs

Samoussa de légumes

Riz aux petits légumes

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Goûter

Vendredi

Soja à l'asiatique
Vinaigrette au soja

Sauté de veau LBR sauce
diablotin

Semoule + sauce

Edam

Ile flottante

Goûter

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Charolais



Plat du chef



Plat végétarien



Carbon Blanc

Menus du 25/11/2019 au 29/11/2019



Menu de la semaine

Lundi

Betteraves

Escalope de volaille  au jus

Coquillettes + G râpé


Saint Paulin


Fruit frais

Goûter

Mardi

Céleri rémoulade

Filet de poisson meunière 

 Purée de courge butternut
BIO

 Brie AOP

Crème dessert chocolat

Goûter

Mercredi

Friand au fromage

 Omelette nature 


Ratatouille et semoule

Gouda 

Fruit exotique



Goûter

Jeudi

Salade iceberg et maïs
Vinaigrette cumin 

Tartiflette
* Tartiflette de volaille

Fromage blanc sucré 


 Smoothie pomme
mandarine miel 

Goûter

Vendredi

*** Amuse bouche : potage de
potiron, maïs, dés de Mimolette ***

 Carottes râpées

 Bœuf Charolais façon
bourguignon

Brocolis et riz

Edam

Flan pâtissier

Goûter

inspirations
Sogeres

* Repas sans porc



Charolais



Plat du chef



Plat végétarien

la cantine pas pareille