

MENU de NOVEMBRE

Saint Nicolas : Qui c'est ?

La Saint Nicolas est une fête inspirée d'une personne qui a vraiment existé : Nicolas de Myre, né en Turquie. Durant toute sa vie il s'occupait et protégeait des enfants. Il est devenu depuis le saint protecteur des enfants et le 6 décembre, jour de sa fête, est devenu le jour de la fête des enfants. Saint Nicolas, accompagné de son âne, vient dans la nuit du 5 au 6 décembre rendre visite aux enfants sages pour s'assurer que tout va bien. Il adore trouver du pain d'épices en venant voir les enfants. Le père fouettard l'accompagne aussi pour punir les enfants qui n'ont pas été sages.



LUNDI 6

Coleslaw
Boulettes d'agneau
Pommes de terre
vapeur
Vache qui rit
Compote de pommes

IDÉE DU SOIR Courgettes gratinées

MARDI 7

Betteraves vinaigrette
Sauté de volaille
Chou-fleur persillé
Yaourt sucré
Fruit de saison

IDÉE DU SOIR Feuilleté chèvre, pomme et salade

MERCREDI 8

Endives au bleu
Rôti de veau au jus
Jardinière de légumes
Carré de l'Est
Flan nappé caramel

IDÉE DU SOIR Risotto au poulet

JEUDI 9

Haricots beurre
en salade
Gratin dauphinois aux
dés de jambon
de dinde
Épinards
Edam
Bûchette de lait
Fruit de saison

IDÉE DU SOIR Velouté de potimarron

VENDREDI 10

Saucisson à l'ail *
Filet de hoki
à la vanille
Épinards
Edam
Fruit de saison

IDÉE DU SOIR Quiche au thon et fromage frais

LUNDI 13

Chou rouge
en vinaigrette
Nugget's de poulet,
ketchup
Purée de potiron
Saint Brice
Crème chocolat

IDÉE DU SOIR Polenta crémeuse aux dés de jambon

MARDI 14

Radis, beurre
Bœuf bourguignon
Carottes
Gouda
Flan pâtissier

IDÉE DU SOIR Crumble de légumes

MERCREDI 15

Rillettes de poisson
Lasagnes bolognaise
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison

IDÉE DU SOIR Soupe de poireaux-pdt

JEUDI 16

Pâtes Napoli
Chausson italien
Pois gourmands
(haricots plats)
Yaourt sucré
Tiramisu
REPAS ITALIE

IDÉE DU SOIR Melon et jambon cru

VENDREDI 17

Céleri remoulade
Filet de colin
aux agrumes
Riz niçois
Camembert
Fruit de saison

IDÉE DU SOIR Tarte aux épinards et chèvre

LUNDI 20

Œuf mayonnaise
Potée *
Pont l'Évêque
Liégeois vanille

IDÉE DU SOIR Gratin de chou-fleur à la muscade

MARDI 21

Salade iceberg
Crêpe au jambon *
Épinards béchamel
Emmental
Compote

IDÉE DU SOIR Semoule au lait et fromage râpé

MERCREDI 22

Salade de chou vert
Viande kebab
Frites
Yaourt sucré
Fruit de saison

IDÉE DU SOIR Légumes farcis

JEUDI 23

Duo de crudités **BIO**
Rôti de bœuf
Petits pois
Croc lait
Tarte au chocolat
REPAS BIO

IDÉE DU SOIR Endives au jambon

VENDREDI 24

Taboulé
Filet de merlu
crème basilic
Jardinière de légumes
Fromage blanc sucré
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

IDÉE DU SOIR Croque-Monsieur

LUNDI 27

Lentilles à l'échalote
Sauté de porc *
Carottes
Fraidou
Mousse chocolat

IDÉE DU SOIR Cannelloni épinards-ricotta

MARDI 28

Saucisson sec *
Cuisse de poulet
au paprika
Pommes rissolées
Tomme blanche
Fruit de saison

IDÉE DU SOIR Blettes à la béchamel

MERCREDI 29

Chou blanc au miel
Gratin de pâtes
au poisson
Choucroute
Eclair au chocolat

IDÉE DU SOIR Pain d'aubergines et coulis de tomate

JEUDI 30

Pomelos et sucre
Bœuf aux olives
Semoule
Petit suisse sucré
Tarte à la rhubarbe

IDÉE DU SOIR Brocolis mayonnaise

VENDREDI 1er

Légumes d'hiver
en salade
Filet de hoki pané
et citron
Fondue de poireaux
Fromage blanc sucré
Fruit de saison

IDÉE DU SOIR Purée - saucisse

Menus établis par notre diététicienne diplômée d'État sous réserve des contraintes d'approvisionnement. Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN.

MENU de DECEMBRE

Joyeuses

LUNDI 4

Salade de pâtes
Emincé de dinde
Navets béchamel
Bûche mi-chèvre
Compote de pommes

IDÉE DU SOIR Croziflette

MARDI 5

Tarte au fromage
Pot-au-feu
Fromage blanc sucré
Fruit de saison

IDÉE DU SOIR Soupe de légumes et vache qui rit

MERCREDI 6

Carottes râpées
Rissoto *
Cantafras
Fruit de saison

IDÉE DU SOIR Courges butternut aux lardons

JEUDI 7

Céleri sauce yaourt
Saucisse fumée *
Ecrasé de pommes
de terre
Chantailou
ail et fines herbes
Crème caramel

IDÉE DU SOIR Gratin de salsifis

VENDREDI 8

Taboulé de petits
légumes
Filet de colin
provençal
Poêlée de légumes
Yaourt sucré
Beignet au chocolat

IDÉE DU SOIR Pâtes aux champignons

LUNDI 11

Betteraves mimosa
Blanquette de volaille
Riz
Tomme noire
Salade de fruits

IDÉE DU SOIR Poireaux au jambon

MARDI 12

Salade de pommes
de terre
Rôti de veau au jus
Brocolis
Petit suisse sucré
Fruit de saison

IDÉE DU SOIR Burger et frites au four maison

MERCREDI 13

Salade iceberg
Raviolis
Emmental
Semoule au lait

IDÉE DU SOIR Potage Crêcy

JEUDI 14

Chou rouge aux
pommes
Jambon à la crème *
Blé **BIO**
Saint Paulin
Compote de poires
REPAS BIO

IDÉE DU SOIR Flan de légumes

VENDREDI 15

Céleri remoulade
Filet de lieu au curry
Courge
Mimolette
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

IDÉE DU SOIR Parmentier de canard

LUNDI 18

Œuf mayonnaise
Steak haché au jus
Carottes Vichy
Yaourt sucré
Pêches aux amandes

IDÉE DU SOIR Cake salé et salade verte

MARDI 19

Salade iceberg
Gratin de pâtes aux
dés de volaille
Coulommiers
Crème chocolat

IDÉE DU SOIR Gratin de panais

MERCREDI 20

Carottes râpées
Sauté d'agneau au basilic
Duo d'haricots
(rouges & flageolets)
Brie
Compote de châtaignes

IDÉE DU SOIR Œuf cocotte et ses mouillettes

JEUDI 21

REPAS DE NOËL

IDÉE DU SOIR Velouté de chou-fleur

VENDREDI 22

Macédoine
Beignets de poisson
et citron
Gratin de potiron
et pdt
Tartare
Fruit de saison

IDÉE DU SOIR Crêpe party

LUNDI 25

FÉRIÉ NOËL

IDÉE DU SOIR

MARDI 26

Salade de pâtes
Sauté de porc
à la tomate *
Légumes
Fromage
Fruit de saison

IDÉE DU SOIR Riz cantonais

MERCREDI 27

Endives en salade
Hachis
Parmentier
Carré de l'Est
Compote

IDÉE DU SOIR Gratin de légumes

JEUDI 28

REPAS DE NOËL

IDÉE DU SOIR Bouillon de vermicelles

VENDREDI 29

Chou fleur ravigote
Poisson du marché
Pâtes
Yaourt sucré
Salade de fruits

IDÉE DU SOIR Tarte aux poireaux

LUNDI 1er Janvier

FÉRIÉ SAINT SYLVESTRE

IDÉE DU SOIR

MARDI 2

Méli mélo
Carbonade de bœuf
Épinards béchamel
Edam
Flan chocolat

IDÉE DU SOIR Gnocchi à l'italienne

MERCREDI 3

Terrine de légumes
Emincé de volaille
oriental
Purée de pdt
Petit suisse sucré
Fruit de saison

IDÉE DU SOIR Soupe de poisson

JEUDI 4

Charcuterie *
Paupiette
Légumes d'hiver
Vache Picon
Fruit de saison

IDÉE DU SOIR Lentilles et knack

VENDREDI 5

Céleri sauce bulgare
Quenelle de brochet
sauce aurore
Riz
Yaourt sucré
Compote de coing

IDÉE DU SOIR Rôti de dinde et marrons

* Plat contenant du porc (un plat sans porc sera proposé comme alternative).

● Producteurs locaux Hauts-de-Villiers - Aube (10) - Bourgogne Primeurs (B9)

🌱 Agriculture Biologique.

🎂 Repas d'anniversaire.

🎨 Repas à thème.

