

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 <i>IDÉE DU SOIR</i> Courgettes gratinées	MARDI 7 Betteraves vinaigrette Sauté de volaille Chou-fleur persillé Yaourt sucré Fruit de saison <i>IDÉE DU SOIR</i> 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 <i>IDÉE DU SOIR</i> Risotto au poulet	JEUDI 9 Haricots beurre en salade Gratin dauphinois aux dés de jambon Yaourt sucré Bûchette de lait Fruit de saison <i>IDÉE DU SOIR</i> Velouté de potimarron	VENREDI 10 Saucisson à l'ail * Filet de hoki à la vanille Epinards Edam Fruit de saison <i>IDÉE DU SOIR</i> Quiche au thon et fromage frais
LUNDI 13 Chou rouge en vinaigrette Nugget's de poulet, ketchup Purée de potiron Saint Bricet Crème chocolat <i>IDÉE DU SOIR</i> Polenta crémeuse aux dés de jambon	MARDI 14 Radis, beurre Bœuf bourguignon Carottes Gouda Flan pâtissier <i>IDÉE DU SOIR</i> Crumble de légumes	MERCREDI 15 Rillettes de poisson Lasagnes bolognaise Petit suisse aromatisé Fruit de saison <i>IDÉE DU SOIR</i> Soupe de poireaux-pdt	JEUDI 16 Pâtes Napoli Chausson italien Hors gourmands (haricots plats) Yaourt sucré Tiramisu REPAS ITALIE <i>IDÉE DU SOIR</i> Melon et jambon cru	VENREDI 17 Céleri remoulade Filet de colin aux agrumes Rizinois Camembert Fruit de saison <i>IDÉE DU SOIR</i> Tarte aux épinards et chèvre
LUNDI 20 Œuf mayonnaise Potée * Pont l'Evêque Liégeois vanille <i>IDÉE DU SOIR</i> Gratin de chou-fleur à la muscade	MARDI 21 Salade iceberg Crêpe au jambon * Epinards béchamel Emmental Compote <i>IDÉE DU SOIR</i> Semoule au lait et fromage râpé	MERCREDI 22 Salade de chou vert Viande kebab Frites Yaourt sucré Fruit de saison <i>IDÉE DU SOIR</i> Légumes farcis	JEUDI 23 Duo de crudités BIO Rôti de bœuf Petits pois Croc lait Tarte au chocolat REPAS BIO <i>IDÉE DU SOIR</i> Endives au jambon	VENREDI 24 Taboulé Filet de merlu crème basilic Jardinière de légumes Fromage blanc sucré GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE <i>IDÉE DU SOIR</i> Croque-Monsieur
LUNDI 27 Lentilles à l'échalote Sauté de porc * Carottes Fraidou Mousse chocolat <i>IDÉE DU SOIR</i> Canneloni épinards-ricotta	MARDI 28 Saucisson sec * Cuisse de poulet au paprika Pommes rissolées Tomme blanche Fruit de saison <i>IDÉE DU SOIR</i> Blattes à la béchamel	MERCREDI 29 Chou blanc au miel Gratin de pâtes au poisson Chaource Eclair au chocolat <i>IDÉE DU SOIR</i> Pain d'aubergines et coulis de tomate	JEUDI 30 Pomelos et sucre Bœuf aux olives Semoule Petit suisse sucré Tarte à la rhubarbe <i>IDÉE DU SOIR</i> Brocolis mayonnaise	VENREDI 1er Légumes d'hiver en salade Filet de hoki pané et citron Fondue de poireaux Fromage blanc sucré Fruit de saison <i>IDÉE DU SOIR</i> 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



Fêtes



LUNDI 4 Salade de pâtes Emincé de dinde Navets béchamel Bûche mi-chèvre Compote de pommes <i>IDÉE DU SOIR</i> Crozilette	MARDI 5 Tarte au fromage Pot-au-feu Fromage blanc sucré Fruit de saison <i>IDÉE DU SOIR</i> Soupe de légumes et vache qui rit	MERCREDI 6 Carottes râpées Rissoto * Cantafrais Fruit de saison <i>IDÉE DU SOIR</i> Courges butternut aux lardons	JEUDI 7 Céleri sauce yaourt Saucisse fumée * Ecrasé de pommes de terre Chantailou ail et fines herbes Crème caramel <i>IDÉE DU SOIR</i> Gratin de saffris	VENREDI 8 Taboulé de petits légumes Filet de colin provençal Poêlée de légumes Yaourt sucré Beignet au chocolat <i>IDÉE DU SOIR</i> Pâtes aux champignons
LUNDI 11 Betteraves mimosa Blanquette de volaille Riz Tomme noire Salade de fruits <i>IDÉE DU SOIR</i> Poireaux au jambon	MARDI 12 Salade de pommes de terre Rôti de veau au jus Brocolis Petit suisse sucré Fruit de saison <i>IDÉE DU SOIR</i> Burger et frites au four maison	MERCREDI 13 Salade iceberg Raviolis Emmental Semoule au lait <i>IDÉE DU SOIR</i> Potage Crécy	JEUDI 14 Chou rouge aux pommes Jambon à la crème * Blé BIO Saint Paulin Compote de poires REPAS BIO <i>IDÉE DU SOIR</i> Flan de légumes	VENREDI 15 Céleri remoulade Filet de lieu au curry Cource Mimolette GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE <i>IDÉE DU SOIR</i> Parmentier de canard
LUNDI 18 Œuf mayonnaise Steak haché au jus Carottes Vichy Yaourt sucré Pêches aux amandes <i>IDÉE DU SOIR</i> Cake salé et salade verte	MARDI 19 Salade iceberg Gratin de pâtes aux dés de volaille Coulommiers Crème chocolat <i>IDÉE DU SOIR</i> Gratin de panais	MERCREDI 20 Carottes râpées Sauté d'agneau au basilic Duo d'haricots (rouges & flageolets) Brie Compote de châtaignes <i>IDÉE DU SOIR</i> Œuf cocotte et ses mouillettes	JEUDI 21 REPAS DE NOËL Velouté de chou-fleur <i>IDÉE DU SOIR</i> Crêpe party	VENREDI 22 Macédoine Beignets de poisson et citron Gratin de potiron et pdt Tartare Fruit de saison <i>IDÉE DU SOIR</i> Crêpe party
LUNDI 25 FÉRIÉ NOËL	MARDI 26 Salade de pâtes Sauté de porc à la tomate * Légumes Fromage Fruit de saison <i>IDÉE DU SOIR</i> Riz cantonais	MERCREDI 27 Endives en salade Hachis Parmentier Carré de l'Est Compote <i>IDÉE DU SOIR</i> Gratin de légumes	JEUDI 28 REPAS DE NOËL Bouillon de vermicelles <i>IDÉE DU SOIR</i> Tarte aux poireaux	VENREDI 29 Chou fleur ravigote Poisson du marché Pâtes Yaourt sucré Salade de fruits <i>IDÉE DU SOIR</i> Tarte aux poireaux
LUNDI 1er Janvier FÉRIÉ SAINT SYLVESTRE	MARDI 2 Méli mélo Carbonade de bœuf Epinards béchamel Edam Flan chocolat <i>IDÉE DU SOIR</i> Gnocchi à l'italienne	MERCREDI 3 Terrine de légumes Emincé de volaille oriental Purée de pdt Petit suisse sucré Fruit de saison <i>IDÉE DU SOIR</i> Soupe de poisson	JEUDI 4 Charcuterie * Paupiette Légumes d'hiver Vache Picon Fruit de saison <i>IDÉE DU SOIR</i> Lentilles et knack	VENREDI 5 Céleri sauce bulgare Quenelle de brochet sauce aurore Riz Yaourt sucré Compote de coing <i>IDÉE DU SOIR</i> 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 Primours (B9)



Repas d'anniversaire.



Repas à thème.



Agriculture Biologique.

