

LA TESTE DE BUCH - Scolaires

Menus du lundi 05 au vendredi 09 octobre 2020



Menu de la semaine

Lundi

Salade de chou-fleur

 Chili Sin Carne

Riz BIO 


Gouda


Fruit frais

Riz soufflé
Lait
Compote de pomme banane

Mardi

Chou rouge en vinaigrette

Rôti de Boeuf*
Sauce barbecue du Chef
*Merlu sauce tomate 

Haricots verts persillés BIO 


Petit Cotentin


Eclair à la vanille

Pain et chocolat tablette
Fromage blanc nature sucré
Fruit frais

Mercredi

Céleri rémoulade

 Sauté de dinde sauce au curry

Ratatouille à la niçoise et semoule BIO 


Pont l'Evêque AOP


Ile flottante et sa crème anglaise


Pain et confiture
Yaourt nature sucré
Fruit frais


Jeudi


Les pas pareilles
Menu à base de produits BIO

 Potage de légumes BIO

Omelette BIO 

 Coquillettes BIO sauce betterave

Fromage blanc BIO et sucre 


Fruit frais BIO 

Pain
Bûche de chèvre
Compote de pomme poire

Vendredi

Saucisson à l'ail*
Et cornichon
*Rillette de canard


Potimenter de poisson
(purée de potiron et pommes de terre)


Vache qui rit BIO 

Fruit frais

Pompon
Petit fromage frais aux fruits
Jus d'orange

inspirations
Sogeres

 Issu de l'agriculture biologique

 Plat végétarien

 Plat du Chef

 Charolais

 Label Rouge

* sans porc/ sans bœuf

la cantine pas pareille



LA TESTE DE BUCH - Scolaires

Menus du lundi 12 au vendredi 16 octobre 2020


« La fête des pommes »



Menu de la semaine


Lundi

Betteraves aux pommes

 Bifteck haché de bœuf* charolais au jus, ketchup à la pomme
*Colin d'Alaska

Pâtes serpentine

Saint-Nectaire AOP

 Fruit frais BIO

Barre de céréales
Petit fromage frais sucré
Compote de pommes vanille

Mardi

Carottes râpées BIO 

Canard'mentier aux deux pommes



Brie

Mousse au chocolat au lait

Biscuit fourré à l'abricot
Fromage blanc nature sucré
Fruit frais

Mercredi

Panais rémoulade aux pommes

 Fondant au fromage de brebis du Chef 

Pomme de terre vapeur


Petit fromage frais aux fruits

Pomme au four et gelée de coing

Pain
Camembert
Fruit frais

Jeudi

Radis et beurre

 Sauté de bœuf* à la hongroise *omelette

Carottes persillées


Saint-Moret

5/4 aux pommes

Pain et chocolat tablette
Petit fromage frais nature sucré
Fruit frais

Vendredi

 Rillettes de thon du chef

Rôti de porc* au curry
*Rôti de dinde au curry 


Confit de chou rouge aux pommes et riz


 Yaourt BIO à la vanille

Fruit frais

Pain
Bûche mélangée
Compote de pomme

inspirations
Sogeres

 Issu de l'agriculture biologique

 Plat végétarien

 Plat du Chef

 Charolais

 Label Rouge

* sans porc/ sans bœuf



la cantine pas pareille



LA TESTE DE BUCH - ALSH

Menus du lundi 19 au vendredi 23 octobre 2020

Vacances scolaires




Menu de la semaine

Lundi

Salade Coleslaw

 Poulet rôti au jus

Poêlée d'automne
(potiron)

 Camembert BIO

Gaufre nappé chocolat

Pain et confiture

Petit fromage frais nature sucré


Fruit frais

Mardi

Salade de betteraves

Colin d'Alaska pané frais

Haricots verts et boulgour

 Fromage blanc BIO + sucre

Fruit frais


Pain

Bûche de chèvre

Compote de pommes

Mercredi

Potage cultivateur
(carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri, HV, petits pois)

 Rôti de veau* BIO au jus
*Boulette de soja

Gratin de chou-fleur

Petit fromage frais sucré

Fruit frais

Pain

Coulommiers

Jus d'orange

Jeudi

Crêpe au fromage

 Omelette nature

Ratatouille

Yaourt aromatisé

Fruit frais


Pain et chocolat tablette


Petit fromage frais aux fruits

Jus de pomme

Vendredi

Carottes râpées à l'ananas

 Gardiane de bœuf*
*Merlu

Semoule BIO 

Petit Cotentin


Flan vanille

Quatre quart

Fromage blanc nature sucré

Fruit frais

inspirations
Sogeres

 Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du Chef



Charolais



Label Rouge

* sans porc/ sans bœuf

la cantine pas pareille





LA TESTE DE BUCH - ALSH

Menus du lundi 26 au vendredi 30 octobre 2020

Vacances scolaires



Menu de la semaine

Lundi

Radis et beurre

Brandade de poisson

Salade verte BIO 


Mimolette

Crème dessert au caramel

Moelleux au citron
Fromage blanc nature sucré
Fruit frais

Mardi

Potage Choisy
(poireaux, salade, pdt)

 Bifteck haché de bœuf* charolais au jus
*Boulette de soja

Potatoes


 Yaourt BIO à la vanille


Fruit frais

Pain
Tomme blanche
Compote de pomme banane

Mercredi

Friand au fromage


 Gratin de pâtes, brocolis, mozzarella et cheddar

Yaourt nature sucré BIO 

Smoothie de pommes et bananes

Pain
Camembert
Fruit frais

Jeudi

 Salade de riz BIO composée

Esturgeon du Teich au four
sauce agrumes

Epinards en béchamel


Saint-Paulin


Fruit frais

Riz soufflé
Lait
Compote de pomme vanille


Vendredi

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

 Sauté de bœuf* sauce cantadou, agrume et potiron
*Omelette


 Purée de courge butternut BIO

Petit moulé et fines herbes

 Cake chocolat mandarine du Chef


Pain et confiture
Fromage blanc aux fruits
Fruit frais

inspirations
Sogeres

 Issu de l'agriculture biologique

 Plat végétarien

 Plat du Chef

 Charolais

 Label Rouge

* sans porc/ sans bœuf

la cantine pas pareille

