Communauté de Communes de la Houve et du Pays Boulageois

CUISINE CENTRALE COMMUNAUTAIRE

MENUS DU 2 NOVEMBRE AU 18 DÉCEMBRE

Petite Enfance / + 18 mois

Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre	Mercredi 4 novembre	Jeudi 5 novembre	Vendredi 6 novembre
Salade de carottes râpées Boulettes de boeuf à la sauce tomate Semoule au beurre Carré frais Yaourt aux fruits	Menu du terroir Salade de pdt Blanquette de lapin Petits pois et carottes Tomme vosgienne à l'ail des ours Clémentine	Salade de perles Mijoté de colin au cidre Courge butternut grillée Yaourt nature Pomme Golden	Menu Caroline du Nord (USA) Coleslaw Pulled pork sauce paprika fumé Macaronis Cheddar Brownie	Salade verte et maïs Émincé de boeuf au curry Riz créole et ses petits légumes Babybel Raisin
GOÛTER				
Yaourt nature brassé Salade de fruits Boudoirs	Pain, Beurre, Confiture Kaki	Brioche, Beurre, Chocolat, Poire	Compote pomme coing Fromage blanc	Banane Flan à la vanille

Lundi 9 novembre	Mardi 10 novembre	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Salade de chou rouge râpé Steak haché de boeuf à la sauce échalote Purée aux légumes d'Automne Brie bio Flan à la vanille	Salade de perles Filet de merlu façon meunière Gratin de chou-fleur et pdt Tomme de brebis Banane	**Férié**	Salade de céleri, miel et noix Gnocchis sauce jambon et julienne de légumes Emmental Salade de fruits frais	Salade verte et croûtons de pain Goulash hongrois Spaetzle au beurre Munster Clémentine
GOÛTER				
Brioche, Beurre, Miel, Pomme	Pain, Fromage, Clémentine	**Férié**	Yaourt aromatisé Banane	Fromage blanc Compote pomme fraise

Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Mercredi 18 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Jambon blanc Roll de poulet au comté Carottes à la crème et pdt Kiri Clémentine	Duo de choux Blanquette de dinde à l'ancienne Riz façon pilaf et sa julienne de légumes Tomme blanche Yaourt aux fruits	Salade d'endives aux noix Spaghettis Blanquette de colin aux fruits de mer Emmental Crème dessert au chocolat	Velouté de butternut Mijoté d'agneau Duo de carottes et de flageolets Comté AOP Compote maison	MENU SNACK Duo de crudités Kebab Frites Yaourt à boire Kiwi
GOÛTER				
Pain, Beurre, Confiture Compote pomme	Fromage blanc Poire et chocolat	Yaourt à boire Banane	Pain, Fromage, Clémentine	Fromage blanc Compote pomme coing

Légende : Bleu : Msc Pêche Durable — Orange : AOP/AOC — Rose : Haute Valeur Environnementale — Rouge : Circuit court — Vert : Bio

Communauté de Communes de la Houve et du Pays Boulageois

CUISINE CENTRALE COMMUNAUTAIRE

MENUS DU 2 NOVEMBRE AU 18 DÉCEMBRE

Petite Enfance / + 18 mois

Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Mercredi 25 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Salade verte et maïs Lasagne de boeuf Fromage blanc Pomme	Salade de radis blanc Filet de cabillaud du chef Poêlée de légumes et pdt Edam Kiwi	Salade de feuilles de chêne aux noix Cuisse de poulet grillée Semoule au beurre Camembert Poire	Salade de pdt aux oeufs durs Pot au feu & légumes Yaourt aux fruits Clémentine	MENU SAVOYARD Salade de chou rouge Tartiraclette au jambon blanc Vieux pané Raisin
GOÛTER				
Petits suisses fruités Banane	Flan au chocolat Compote pomme	Yaourt brassé nature Salade de fruits frais	Gâteau au yaourt Clémentine	Fromage blanc Compote pomme poire

Lundi 30 novembre	Mardi 1er décembre	Mercredi 2 décembre	Jeudi 3 décembre	Vendredi 4 décembre
Salade composée Dos de colin aux petits légumes Purée de potimarron Brie Yaourt aux fruits	Salade de betteraves aux pommes et aux noix Spaghettis Sauce bolognaise Emmental Clémentine	Soupe de lentilles Mijoté de boeuf aux champignons noirs Nouilles chinoises aux légumes Gouda Banane	Salade de radis noirs Blanquette de poulet de Condé-Northen Boulgour à la tomate Kiri bio Compote pomme-poire	MENU DE SAINT-NICOLAS Salade verte, avocat, thon Sauté de cerf forestier Gratin dauphinois à la crème de truffe Roitelet Gâteau de Saint-Nicolas
GOÛTER				
Pain, Beurre, chocolat Mandarine	Compote pomme poire Yaourt aromatisé	Pain aux céréales, beurre, miel, kiwi	Flan vanille Clémentine	Fromage blanc Compote pomme fraise

Lundi 7 décembre	Mardi 8 décembre	Mercredi 9 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Salade de carottes râpées Filet de colin sauce citronnée Semoule au beurre Tomme Flan à la vanille	Taboulé à l'oriental Daube de boeuf Gratin de brocolis Saint-Paulin Clémentine	Salade verte Quiche Lorraine Duo de crudité Coulommiers Banane	Salade de riz Mijoté de canard Purée de potiron Yaourt brassé nature Raisin	MENU AU COIN DU FEU Salade de radis blancs Bouchée à la reine Riz façon créole Munster doux Fromage blanc aux fruits d'hiver
GOÛTER				
Fromage blanc Compote pomme poire	Pain, Beurre, chocolat Pomme	Yaourt brassé nature Compote pomme fraise	Gâteau au chocolat maison, Orange	Petit suisse aux fruits Clémentine

Légende : Bleu : Msc Pêche Durable — Orange : AOP/AOC

Rose : Haute Valeur Environnementale — Rouge : Circuit court — Vert : Bio

Communauté de Communes de la Houve et du Pays Boulageois

CUISINE CENTRALE COMMUNAUTAIRE

MENUS DU 2 NOVEMBRE AU 18 DÉCEMBRE

Petite Enfance / + 18 mois

Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre	Mercredi 16 décembre	Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
Salade verte Choucroute garnie Carré frais Banane	Salade de betteraves persillées Pennes sauce à la crème et aux deux saumons Parmesan Crème dessert bio	Salade de perles Veau marengo Gratin de potimarron et pdt Saint-Nectaire Clémentine	REPAS DE NOËL BÛCHE	MENU «EN ROUTE VERS LES VACANCES» Velouté de légumes Raviolis à la sauce tomate Emmental Compote Pomme Fraise
GOÛTER				
Pain, fromage Ananas	Fromage blanc Compote pomme	Brioche, Beurre, confiture Pomme	Yaourt brassé nature Compote pomme banane	Flan vanille Clémentine

Légende : Bleu : Msc Pêche Durable — Orange : AOP/AOC

Rose : Haute Valeur Environnementale — Rouge : Circuit court — Vert : Bio