



# MENUS CHAUMONTEL



SEMAINE 49 - DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Palette de porc à la diable*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Buchette</p> <p>Compotes de pommes</p> <p>S/P: Poulet rôti</p>	<p>Fish and chips sauce tartare (PC) </p> <p>Petit moulé</p> <p>Crème dessert praliné</p>	<p>Rôti de veau aux herbes</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Panacotta coulis de fruits </p>	<p>Omelette au fromage</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Brownies </p>	<p>Taboulé</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Mousse au chocolat</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
<p>Madeleine</p> <p>Yaourt aromatisé </p>	<p>Petit beurre breton</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Gaufre</p> <p>Yaourt à boire vanille</p>	<p>Roulé au chocolat</p> <p>Jus multi fruits </p>	<p>Briochette au lait aux pépites de chocolat</p> <p>Petit suisse aux fruits</p>

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

**Salade montagne:** Endives, laitue, pommes granny, noix, feta  
**Salade coleslaw:** Chou blanc et carottes râpés, mayonnaise

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENUS CHAUMONTEL



SEMAINE 50 - DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lasagnes à la provençale (pc)	Steak haché et ketchup 	Bœuf façon moussaka (PC) 	Crêpe au fromage	Pépites de colin aux trois céréales 
Yaourt aromatisé	Purée		Emincé de poulet	Rosti aux légumes
Fruit de saison 	Livarot 	Cheddar	Ratatouille	Yaourt à la vanille
	Compote pommes fraises	Quatre-quarts aux pralines roses 	Fromage frais aromatisé 	Palet breton
		S/P: Tarte au fromage	Banane	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake carré nature	Cake fourré chocolat	Madeleine	Palmiers	Pain au chocolat
Lait au chocolat 	Yaourt à boire à l'abricot	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

## INFORMATIONS:






- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc

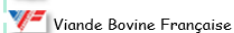
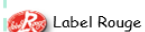
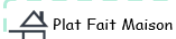


# MENUS CHAUMONTEL



SEMAINE 51 - DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Sauté de veau à l'ancienne</p> <p>Courgettes sautées et pdt sautées</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Œuf dur</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Banane sauce chocolat</p> 	<p>Carottes râpées</p> <p>Cheeseburger </p> <p>Frites</p> <p>Donuts</p>	<p><b>REPAS DE NOËL</b></p> 	<p>Pavé de colin à la tomate </p> <p>Tortis</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Fruit de saison </p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Roulé abricots	Madeleine	Gaufrette chocolat	Pain au lait
Petit suisse sucré	Jus d'orange	Yaourt à boire à la fraise	Compote de pommes	Barre chocolat



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

\* Plat contenant du porc



# MENUS CHAUMONTEL



SEMAINE 52 - DU 23 AU 27 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise	Taboulé		Poisson poêlé au beurre	Escalope de poulet au jus
Pizza au fromage	Nuggets de poulet		Penne	Chou-fleur au beurre
Salade verte	Haricots verts		Emmental	Yaourt aux fruits mixés
Purée de fruits	Fruit de saison		Mousse au chocolat	Banane
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>		<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Gaufre	Palet breton	Plumetis chocolat	Briochette au lait aux pépites chocolat	
Jus de pommes	Yaourt à boire à la vanille	Petit suisse aux fruits	Yaourt aromatisé	



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc





# MENUS CHAUMONTEL



SEMAINE 01 - DU 30 DEC AU 03 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lasagnes bolognaise (pc)	Poisson meunière Carottes au jus	<b>Bonne année</b> 	Jambon* Coquillettes	Hachis parmentier (pc)
Samos	Carré frais		Coulommiers	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Compote de pommes abricots 		Flan vanille	Fruit de saison
			S/V: Jambon de dinde	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>		<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Cake fourré abricots		Galette bretonne	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Compote de pommes		Jus de pommes	Compote de pommes

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

S/P: Sans Porc  
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

\* Plat contenant du porc