











MENUS CHAUMONTEL



SEMAINE 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Bœuf aux carottes (PC) 	Bouchée à la reine	Omelette	Filet de colin papillote 
Cordon bleu		Courgettes persillées	Gratin dauphinois	Purée de butternut
Haricots verts 	Tomme blanche	Chantailou	Yaourt sucré	Candadou
Crème dessert chocolat	Compote de pommes	Clafoutis poires et amandes 	Fruit de saison 	Fruit de saison
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake carré nature	Cake fourré chocolat	Madeleine	Palmiers	Pain au chocolat
Lait chocolat 	Yaourt à boire à l'abricot	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré 


 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 des Andes: Quinoa, concombres, radis, tomates, surimi

S/P : sans porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS CHAUMONTEL



SEMAINE 46- DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Lasagnes végétariennes (pc)	Endives au jambon* (PC)	Cassoulet* (PC)	Poisson poêlé au beurre
	Chanteneige	Yaourt aux fruits	Kiri	Tortis
	Compote biscuitée	Gâteau au chocolat	Banane	Yaourt sucré
		S/P: Pâté de volaille / Endives au jambon de dinde	S/P: Cassoulet au poulet (pc)	Cookies aux pépites de chocolat
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Roulé abricots	Madeleine	Gaufrette chocolat	Pain au lait
	Jus d'orange	Yaourt à boire à la fraise	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

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 47- DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Boulettes d'agneau marengo</p> <p>Semoule</p> <p>Rondelé</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Nuggets de fromage</p> <p>Lentilles vertes</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Poulet rôti</p> <p>Gratin de poireaux-pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger </p>	<p>Hachis parmentier (PC) </p> <p>Mimolette</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Filet de colin meunière</p> <p>Gratin de salsifis</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Gâteau basque</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Gaufre	Palet breton	Roulé framboise	Plumetis chocolat	Briochette au lait aux pépites de chocolat
Jus de pommes	Yaourt a boire vanille	Lait au chocolat	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:

Salade piémontaise: Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur

S/P : sans porc

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

- * Plat contenant du porc



MENUS CHAUMONTEL



SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Rissolette de veau</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Fricadelle de bœuf aux oignons </p> <p>Haricots plats à la tomate </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P: Tarte au fromage</p>	<p>Bœuf bourguignon (pc)</p> <p>Gouda</p> <p>Far breton aux poires </p>	<p>Couscous végétal (PC) </p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p> <p></p>	<p>Filet de lieu sauce crevettes</p> <p>Riz</p> <p>Camembert</p> <p>Liégeois chocolat</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Cake pépites chocolat</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Cake fourré abricots</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Cake fourré au chocolat</p> <p>Yaourt à boire à l'abricot</p>	<p>Galette bretonn</p> <p>Jus de pommes</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Compote de pommes</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:

Chou blanc à la japonaise: Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

S/P : sans porc

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

- * Plat contenant du porc