



MENU NEUFMOUTIERS



SEMAINE 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Macédoine vinaigrette	Concombres à la crème 	Taboulé 
Cordon bleu	Bœuf aux carottes (PC) 	Bouchée à la reine	Omelette	Filet de colin papillote 
Haricots verts 		Riz	Gratin dauphinois	Purée de butternut
Croc'lait	Tomme blanche	Camembert	Yaourt sucré	Candadou
Crème dessert chocolat	Compote de pommes	Clafoutis poires et amandes 	Fruit de saison 	Liégeois vanille
S/V: Poisson pané	S/V: Marmite de poisson	S/V: Feuilleté de poisson beurre blanc		S/P: Roulade de volaille S/V: Taboulé
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette 	Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire à l'abricot	Pâtes à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré 
Lait chocolat 	Fruit	Compote de pommes	Jus de pommes	Pâte de 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:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU NEUFMOUTIERS



SEMAINE 46- DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte	Pâté de compagne*	Duo de chou	Carottes râpées aux agrumes
	Lasagnes végétariennes (pc)	Rôti de dinde	Cassoulet* (PC)	Poisson poêlé au beurre
	Chanteneige	Gratin d'endives	Kiri	Tortis
	Compote biscuitée	Bleu	Banane	Yaourt sucré
		S/P: Pâté de volaille / Endives au jambon de dinde S/V: Salade de pâtes / Pané fromager	S/P: Cassoulet au poulet (pc) S/V: Falafel en sauce	Cookies aux pépites de chocolat
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre chocolat
	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS

Salade de pâtes: Pâtes, tomates, maïs

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

- * Plat contenant du porc

MENU NEUFMOUTIERS



SEMAINE 47- DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage</p> <p>Sauté de bœuf aux cornichons </p> <p>Semoule</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Marmite de poisson</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Nuggets de fromage</p> <p>Lentilles vertes</p> <p>Fruit de saison</p> <p></p>	<p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Boudin blanc à l'orange*</p> <p>Gratin de poireaux-pommes de terre</p> <p>Pont l'Évêque </p> <p>Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger </p> <p>S/P: Roulade de volaille / Poulet rôti S/V: Sardines beurre / Boulettes de sarrasin</p>	<p>Salade verte </p> <p>Hachis parmentier (PC) </p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>S/V: Parmentier de poisson / Poisson en sauce</p>	<p>Salade piémontaise</p> <p>Steak haché de cabillaud</p> <p>Chou fleur</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Gâteau basque</p> <p>S/V: Salade piémontaise sans viande</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Baguette </p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Jus de pommes</p>	<p>Céréales</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Miel</p> <p>Jus multi fruits </p>	<p>Plumetis chocolat</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Briochette au lait aux pépites de chocolat</p> <p>Jus d'orange </p> <p>Yaourt aromatisé</p>



INFORMATIONS:

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

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc

MENU NEUFMOUTIERS



SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Oeuf dur mayonnaise 	Salade de cœurs de palmier	Salami	Salade verte vinaigrette	Surimi mayonnaise
Rissollette de veau	Fricadelle de bœuf aux oignons 	Croque-monsieur et salade mixte* (PC)	Couscous végétal (PC) 	Filet de lieu sauce crevettes
Gratin d'épinards 	Beignets de courgettes	Faisselle	Petit suisse sucré	Riz
Pont l'évêque 	Yaourt à boire	Far breton aux poires 	Fruit de saison 	Camembert
Crème dessert vanille	Compote pommes-fraises	S/P: Roulade de volaille / Pizza au fromage S/V: Macédoine vinaigrette / Pizza au fromage / Poisson meunière		Liégeois chocolat
S/V: Pané de blé tomate mozzarella	S/V: Poisson en sauce			
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette 	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Croc'lait	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit 	Compote de pommes	Fruit 	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:
Salade de cœur de palmiers: Cœurs de palmiers, pommes de terre, tomates, maïs

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc



MENU NEUFMOUTIERS



SEMAINE 50 - DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte vinaigrette	Velouté de potiron	Flammekueche*	Crêpe au fromage	Carottes râpées
Lasagnes à la provençale (pc)	Steak haché et ketchup	Escalope de volaille aux champignons	Aiguillettes de poulet au curry	Pépites de colin aux trois céréales
Yaourt aromatisé	Purée	Haricots beurre	Petits pois à l'échalote	Rosti aux légumes
Yaoourt aromatisé	Livarot	Vache qui rit	<u>Tartare nature</u>	<u>Yaourt à la vanille</u>
Fruit de saison 	<u>Compote pommes fraises</u>	Quatre-quarts aux pralines roses	<u>Crème dessert pistache</u>	<u>Palet breton</u>
	S/V: Falafel en sauce	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce	S/V: Batonnets mozzarella	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Vache qui rit	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de 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/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc



MENU NEUFMOUTIERS



SEMAINE 52 - DU 23 AU 27 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur mayonnaise	Taboulé		Betteraves vinaigrette	Friand au fromage
Pizza au fromage	Nuggets de poulet		Poisson poêlé au beurre	Escalope de poulet au jus
Salade verte	Haricots verts		Penne	Chou-fleur au beurre
Rondelé nature	Yaourt aromatisé		Emmental	Yaourt aux fruits mixés
Purée de fruits 	Fruit de saison		Mousse au chocolat	Banane S/V: Poisson mariné
GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Céréales		Plumetis chocolat	Briochette au lait aux pépites chocolat
Pâte à tartiner	Lait		Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	Fruit		Compote de pommes	Yaourt aromatisé

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/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc

MENU NEUFMOUTIERS



SEMAINE 01 - DU 30 DEC AU 03 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Cœuf dur mayonnaise	<p>Bonne année</p>		
Lasagnes bolognaise (pc)	Poisson meunière			
	Carottes au jus			
Samos	Carré frais			
Fruit de saison	Compote de pommes abricots			
S/V: Lasagnes végétarienne				
GOÛTER	GOÛTER		GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette			
Fromage blanc sucré	Croc'lait			
Fruit 	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/V: Sans Viande S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc