

COUMARS VILLAGE PRIMAIRE

Déjeuner



lun. 04/12

mar. 05/12

mer. 06/12

jeu. 07/12

ven. 08/12

Entrée

Betteraves vinaigrette
Salade de haricots verts



Entrée

Oeuf dur mayonnaise
Salade de tomates



Entrée

Taboulé

Entrée

Coupelle de pâté de volaille

Entrée

Salade verte vinaigrette
Salade de cœurs de palmiers



Plat

Filet de poisson sauce tomate



Tian de courgettes



Plat

Filet de poulet à la crème



Macaronis et emmental râpé



Plat

Omelette aux fines herbes
Haricots plats persillés



Plat

Pot au feu
Légumes pot au feu



Plat

Filet de poisson pané et citron
Pommes campagnardes



Plat de substitution

Escalope de dinde au jus



Plat de substitution

Filet de poisson à la crème



Plat de substitution

Quiche aux légumes

Plat de substitution

Escalope de volaille panée et citron

Fromage

Coulommiers entier bio



Fromage

Petit bleu bio



Fromage

Saint paulin à la coupe bio



Fromage

Brie bio à la coupe



Fromage

Edam bio



Dessert

Fruit de saison bio



Abricots au sirop

Dessert

Compote de pomme
Fruit de saison bio



Dessert

Fruit de saison bio



Dessert

Fruit de saison bio



Beignet au chocolat

Dessert

Glace

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Plat fait maison : Pêche Durable : Viandes de France : Produit issu de l'agriculture biologique : Produit Local : Fruits et légumes de saison : Appellation d'Origine Protégée

COUMARS VILLAGE PRIMAIRE

Déjeuner



lun. 11/12

mar. 12/12

mer. 13/12

jeu. 14/12

ven. 15/12

MENU VEGETARIEN EXOTIQUE

Entrée

Crème de courgettes et basilic



Entrée

Salade hawaïenne



Entrée

Salade de maïs



Entrée

Tarti thon

Entrée

Carottes râpées
Salade de lentilles



Plat

Lasagnes bolognaise



Plat

Boulettes de soja à la provençale



Plat

Rôti de boeuf au jus



Courgettes sautées



Plat

Carré de porc au miel et aux épices



Riz pilaf



Plat

Filet de poisson meunière et citron



Pommes safranées



Plat de substitution

Quiche chèvre tomate
Tortis et emmental râpé



Plat de substitution

Omelette nature

Plat de substitution

Paupiette de poisson à la crème



Plat de substitution

Escalope de volaille panée et citron

Fromage

Bûche bleue bio à la coupe



Fromage

Camembert bio à la coupe



Fromage

Gouda bio



Fromage

Edam bio



Fromage

Emmental bio



Dessert

Fruit de saison bio



Poire au sirop

Dessert

Tarte au chocolat et noix de coco

Dessert

Fruit de saison bio



Dessert

Compote pomme banane

Fruit de saison bio



Dessert

Fromage blanc aux fruits

Petits suisses aromatisés

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:

céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Plat fait maison : Viandes de France : Produit issu de l'agriculture biologique : Produit Local : Fruits et légumes de saison : Pêche

Durables

COUMARS VILLAGE PRIMAIRE

Déjeuner



lun. 18/12

mar. 19/12

mer. 20/12

jeu. 21/12

ven. 22/12

Entrée

Potage crécy



Entrée

Salade verte vinaigrette
Concombre bulgare

Entrée

Salade de lentilles



MENU DE NOEL

Entrée

Mousse de canard
Toast

Entrée

Salade de crudités
Oeuf dur mayonnaise



Plat

Ball burger aux épices



Plat

Paupiette de veau aux
champignons



Plat

Palette à la diable



Plat

Aiguillettes de poulet
sauce mendiant



Plat

Brandade de morue

Coquillettes et emmental
râpé



Polenta crémeuse



Haricots beurre persillés



Pommes rosties

Plat de substitution

Escalope de dinde au jus



Plat de substitution

Boulettes de soja à la
provençale



Plat de substitution

Filet de poisson sauce
moutarde



Plat de substitution

Aiguillettes de saumon
meunière



Plat de substitution

Hachis parmentier



Fromage

Brie bio à la coupe



Fromage

Gouda bio



Fromage

Tome de pays à la coupe
bio



Fromage

Clémentine et papillote

Fromage

Edam bio



Dessert

Fruit de saison bio



Compote de poire

Dessert

Petits suisses aromatisés
Yaourt aromatisé

Dessert

Fruit de saison bio



Dessert

Bûche chocolat noisette

Dessert

Compote pomme fraise
Fruit de saison



Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Plat fait maison : Viandes de France : Produit issu de l'agriculture biologique : Appellation d'Origine Protégée : Produit Local : Fruits et légumes de saison : Pêche Durable