



MENU MESSY

SEMAINE 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Cœuf dur mayonnaise 	Pomelos en quartier	Concombres à la crème 	Taboulé 
Cordon bleu	Bœuf aux carottes (PC) 	Bouchée à la reine	Omelette	Nuggets de poisson
Haricots verts 	Tome blanche	Riz	Gratin dauphinois	Purée de butternut 
Croc'lait	Fruit de saison 	Chantaillou	Yacourt sucré	Munster
Crème dessert chocolat	S/V: Marmite de poisson	Clafoutis poires et amandes 	Fruit de saison 	Liégeois vanille
S/V: Poisson pané		S/V: Feuilleté de poisson beurre blanc		S/V: Taboulé

- 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 MESSY

SEMAINE 46- DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte Lasagnes végétariennes (pc) Charenteige Compote biscuitée	Pâté de compagne* Rôti de dinde Mijoté de légumes Yaourt aux fruits Gâteau au chocolat	Duo de chou Cassoulet* (PC) Petit suisse nature Banane S/P: Cassoulet au poulet (pc) S/V: Falafel en sauce	Carottes râpées aux agrumes Filet de lieu frais à la provençale Tortis Coulommiers Cookies aux pépites de chocolat



INFORMATIONS

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

- * Plat contenant du porc



MENU MESSY

SEMAINE 47 - DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Portage</p> <p>Boulettes d'agneau marengo</p> <p>Semoule</p> <p>Rondelé</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>Sardine à l'huile</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Gratin de poireaux-pommes de terre</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger </p> <p>S/V: Sardines beurre / Boulettes de sarrasin</p>	<p>Salade verte </p> <p>Hachis parmentier (PC) </p> <p>Mimolette</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>S/V: Parmentier de poisson</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Chou fleur</p> <p>Fromage ovale</p> <p>Gâteau basque</p>

 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:

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



MENU MESSY

SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage tomate</p> <p>Sauté de poulet à la niçoise</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Pont l'évêque </p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V: Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Quiche lorraine*</p> <p>Rôti de veau au thym</p> <p>Beignets de courgettes</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Compote pommes-fraises</p> <p>S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce</p>	<p>Salami*</p> <p>Croque-monsieur et salade mixte* (PC)</p> <p>Faiselle</p> <p>Far breton aux poires </p> <p>S/P: Roulade de volaille / Pizza au fromage S/V: Macédoine vinaigrette / Pizza au fromage</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Couscous végétal (PC) </p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Haché de thon à la bordelaise</p> <p>Riz</p> <p>Camembert</p> <p>Liégeois chocolat</p>

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 MESSY

SEMAINE 49 - DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Potage </p> <p>Palette de porc à la diable*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Tartare nature</p> <p>Compotes de pommes</p> <p>S/P : Poulet rôti S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Fish and chips sauce tartare (PC)</p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Terrine au saumon sauce safranée</p> <p>Boulettes de bœuf aux fruits secs</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Panacotta coulis de fruits </p> <p>S/V : Boulettes de sarrasin</p>	<p>Samoussa aux légumes</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>Yaourt nature </p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>S/V : Taboulé / Poisson aux olives</p>

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

INFORMATIONS:

Salade coleslaw, Chou blanc et carottes râpés, mayonnaise

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Poire

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

* Plat contenant du porc



MENU MESSY

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	Bœuf façon moussaka (PC)	Aiguillettes de poulet au curry	Pépites de colin aux trois céréales 
Yaourt aromatisé	Purée	Cheddar	Petits pois à l'échalote	Rosti aux légumes
Fruit de saison 	Livarot 	Quatre-quarts aux pralines roses	Tartare nature	Yaourt à la vanille
	Compote pommes fraises	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce	Banane	Palet breton
	S/V: Falafel en sauce		S/V: Batonnets mozzarella	



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 MESSY

SEMAINE 51 - DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Tarte au fromage	Carottes râpées	<p>REPAS DE NOEL</p> 	Potage
Sauté de veau à l'ancienne	Œuf dur	Cheeseburger 		Pavé de colin à la tomate 
Carottes au jus	Epinards à la crème	Frites		Tortis
Tomme blanche	Barraie sauce chocolat 	Donuts		Carré de l'Est
Crème dessert chocolat		S/V: Fish burger		Madeleine
S/V: Poisson pané				

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 MESSY

SEMAINE 52 - DU 23 AU 27 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Cœuf dur mayonnaise</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Purée de fruits </p>	<p>Taboulé</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Poisson poêlé au beurre </p> <p>Penne</p> <p>Emmental</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Chou-fleur au beurre</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Banane</p> <p>S/V: Poisson mariné</p>



INFORMATIONS:

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



MENU MESSY

SEMAINE 01 - DU 30 DEC AU 03 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage</p> <p>Lasagnes bolognaise (pc)</p> <p>Samos</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V: Lasagnes végétarienne</p>	<p>Cœuf dur mayonnaise</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Carré frais</p> <p>Compote de pommes abricots</p> 	<p>Bonne année</p> 	<p>Chou rouge aux pommes</p> <p>Jambon*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Flan vanille</p> <p>S/V: Jambon de dinde S/V: Poisson paré</p>	<p>Salade verte</p> <p>Hachis parmentier (pc)</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison</p>



INFORMATIONS:

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