



MENU MAUPERTHUIS / ST AUGUSTIN



SEMAINE 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Salade des Andes		Concombres à la crème 	Salami* Taboulé
Cordon bleu	Escalope de poulet grillé		Omelette	Nuggets de poisson
Haricots verts 	Pommes sautées		Gratin dauphinois	Purée de butternut
Croc'lait	Tomme blanche		Yaourt sucré	 Munster
Crème dessert chocolat	Fruit de saison 		Fruit de saison 	Liégeois vanille
S/V: Poisson pané	S/V: Marmite de poisson			S/P: Roulade de volaille 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:

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

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

- * Plat contenant du porc



MENU MAUPERTHUIS / ST AUGUSTIN



SEMAINE 46- DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte		Duo de chou	Carottes râpées aux agrumes
	Lasagnes végétariennes (pc)		Cassoulet* (PC)	Poisson poêlé au beurre
	Chanteneige		Petit suisse nature	Tortis
	Compote biscuitée		Banane	Coulommiers
			S/P: Cassoulet au poulet (pc) S/V: Falafel en sauce	Cookies aux pépites de chocolat

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 MAUPERTHUIS / ST AUGUSTIN



SEMAINE 47- DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise		Chou rouge aux pommes 	Tarte au fromage
Boulettes d'agneau marengo	Nuggets de fromage		Hachis parmentier (PC) 	Steak haché de cabillaud
Petits pois carottes	Lentilles vertes		Tartare ail et fines herbes	Chou fleur
Rondelé	Fruit de saison		Flan nappé caramel	Fromage frais aromatisé
Fruit de saison 			S/V: Parmentier de poisson	Gâteau basque
S/V: Marmite de poisson				



INFORMATIONS:

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

MENU MAUPERTHUIS / ST AUGUSTIN



SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage tomate	Salade de cœurs de palmier		Salade verte vinaigrette	Chou blanc à la japonaise
Sauté de poulet à la niçoise	Rôti de veau au thym		Couscous végétal (PC) 	Haché de thon à la bordelaise
Ratatouille et pommes de terre	Beignets de courgettes		Petit suisse sucré	Riz
Pont l'évêque 	Yaourt à boire		Fruit de saison	Camembert
Fruit de saison	Compote pommes-fraises			Liégeois chocolat
S/V: Pané de blé tomate mozzarella	S/V: Poisson en sauce			

 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 de cœur de palmiers: Cœurs de palmiers, pommes de terre, tomates, mais
Chou blanc à la japonaise: Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

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

- * Plat contenant du porc



MENU MAUPERTHUIS / ST AUGUSTIN



SEMAINE 49 - DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 	Salade coleslaw		Samoussa aux légumes	Roulade de volaille
Palette de porc à la diable*	Fish and chips sauce tartare (PC) 		Omelette au fromage	Paupiette de lapin aux olives
Coquillettes			Purée de butternut	Haricots verts
Buchette	Fromage frais aromatisé		Brownies 	Carré de l'Est
Fruit de saison 	Crème dessert praliné			Fruit de saison
S/P: Poulet rôti S/V: Poisson en sauce				S/V: Taboulé / Poisson aux olives

 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 coleslaw: Chou blanc et carottes râpés, mayonnaise

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 MAUPERTHUIS / ST AUGUSTIN



SEMAINE 50 - DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte vinaigrette 	Concombres Bulgare		Pommes de terre à la ciboulette	Betteraves vinaigrette
Lasagnes à la provençale (pc)	Boulettes d'agneau à la marocaine		Emincé de poulet	Pépites de colin aux trois céréales 
Yaourt aromatisé	Boulghour au beurre		Petits pois à l'échalote	Chou-fleur et brocolis
Fruit de saison	Petit suisse nature		Tartare nature	Yaourt à la vanille
	Compote pommes fraises		Banane	Palet breton
	S/V: Falafel en sauce		S/V: Batonnets mozzarella	

 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 MAUPERTHUIS / ST AUGUSTIN



SEMAINE 51 - DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sardine à l'huile	Tarte au fromage		<p style="text-align: center;">REPAS DE NOËL</p> 	Potage
Sauté de veau à l'ancienne	Œuf dur			Pavé de colin à la tomate 
Carottes au jus	Epinards à la crème			Tortis
Tomme blanche				Yaourt sucré
Crème dessert chocolat	Banane sauce chocolat			Fruit de saison 
S/V: Poisson pané				

 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