



MENUS LE MESNIL AMELOT



SEMAINE 36 - DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Carottes râpées	Rillettes au thon	Concombres vinaigrette	Salade brésilienne
Spaghetti bolognaise (PC)	Merlu façon papillote	Goulasch de bœuf	Omelette	Rôti de porc à la moutarde*
Chantailou	Purée	Carottes au jus	Pommes vapeur	Gratin de courgettes
Pâtisserie	Fromage blanc	Mimolette	Coulommiers	Yaourt sucré
S/V: Spaghetti au thon	Liégeois vanille	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Compote de pommes
		S/V: Poisson pané		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:

Goulasch de bœuf: Bœuf, oignons, céleri, tomates, bouillon de bœuf, margarine

Salade brésilienne: Pommes de terre, cœur de palmiers, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

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









- * Plat contenant du porc




MENUS LE MESNIL AMELOT




SEMAINE 37 - DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade fleurette	Pastèque 	Céleri rémoulade 	Crêpe au fromage	Terrine de saumon sauce cocktail
Boulettes de bœuf à l'orientale 	Raviolini tomates mozzarella (PC)	Petit salé aux lentilles* (PC) 	Poule au pot (PC) 	Nuggets de poisson
Haricots beurre	Cookie	Petit suisse sucré	Camembert	Macaroni au beurre
Yaourt aromatisé 		Quatre Quart	Fruit de saison 	Boursin nature
Crème dessert chocolat				Compote de pommes-abricots
S/V: Pané fromager		S/V: Poisson en sauce	S/V: Pané de blé tomate 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:

Salade fleurette: Brisures de chou-fleur, carottes en dés, maïs, cornichons
Légumes du pot: Carottes, navets, pommes de terre, chou vert

S/V: Sans viande

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







- * Plat contenant du porc



MENUS LE MESNIL AMELOT



SEMAINE 38- DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates vinaigrette	Tarte tomate chèvre	Endives aux noix	Salade Athéna	Pizza au fromage
Escalope viennoise	Poisson pané 	Crêpinette au jus*	Steak haché de bœuf au paprika	Omelette basquaise
Petits pois à l'anglaise	Ratatouille et pommes de terre	Cocos mijotés 	Pommes quartiers	Haricots verts persillés
Kiri	Brie	Yaourt au sucre de canne	Fromage ovale	Fromage blanc 
Fruit de saison 	Crème dessert vanille	Tarte au flan 	Donuts	Palet breton 
S/V: Poisson meunière		S/V: Poisson en sauce	S/V: Boulettes de sarrasin	

-  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:



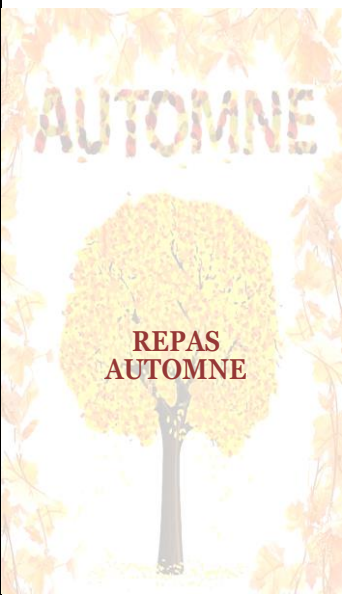






Salade Athéna: Concombres, tomates, féta, olives, oignons rouge

S/V: Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

* Plat contenant du porc



SEMAINE 39 - DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon 	Carottes râpées 	Saucisson à l'ail*		Quiche*
Jambonneau aux petits légumes*	Tomate farcie veggie Riz	Chipolatas aux herbes* 		Colin poêlé au beurre 
Tortis		Pommes rôstis		Chou-fleur et brocolis
Vache qui rit 	Edam	Petit suisse aux fruits 		Gouda
Fruit de saison 	Fruit de saison 	Ananas au sirop		Liégeois au chocolat
S/V: Poisson en sauce		S/V: Chou rouge aux pommes / Poisson meunière		S/V: Tarte au fromage

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



MENUS LE MESNIL AMELOT



SEMAINE 40- DU 30 SEPT AU 04 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Pommes de terre ciboulette	Salade de riz niçois	Concombres vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
Lasagnes végétarienne (PC)	Cordon bleu	Bœuf mironton	Colin gratiné au fromage	Emincé de poulet façon kebab
Yaourt aux fruits mixés	Gratin de courgettes	Pommes vapeur	Semoule	Jeunes carottes caramélisées
Fruit de saison	Saint-Nectaire	Croc' lait	Brie	Yaourt aromatisé
	Gélifi� au chocolat	Mousse � la framboise	Banane	Muffin au chocolat
	S/V: Poisson en sauce	S/V: Marmite de poisson		S/V: Croustillant au fromage

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 riz niçois: Riz, thon, poivrons, olives

S/V: Sans Viande

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






- * Plat contenant du porc





MENUS LE MESNIL AMELOT




SEMAINE 41 - DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Salami*	Mortadelle*	Salade surprise	Carottes râpées
Poulet rôti	Poisson meunière 	Sauté de poulet sauce basquaise	Steak haché ketchup 	Chili végétarien (PC)
Coquillettes	Haricots beurre	Purée	Petits pois	
Carré de l'Est	Buchette	Cantadou	Petit suisse aromatisé 	Emmental
Compote de pommes	Flan chocolat	Salade de fruits frais	Fruit de saison 	Eclair au chocolat
S/V: Falafel à la tomate	S/V: Crêpe au fromage	S/V: Betteraves vinaigrette / Poisson en sauce	S/V: Tarte au fromage Steak haché au thon	

 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:

Sauce à l'Hongroise: Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, vin blanc, bouillon de bœuf

Salade surprise: Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



MENUS LE MESNIL AMELOT



SEMAINE 42- DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI

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



MENUS LE MESNIL AMELOT



SEMAINE 43- DU 21 AU 25 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson sec*	Betteraves vinaigrette	Pâté de tête*	Salade verte 	Surimi mayonnaise
Nuggets de poulet	Moules	Crêpinette de porc au jus*	Parmentier végétarien (pc)  (nouvelle recette)	Escalope de poulet pané
Julienne de légumes	Frites	Chou romanesco et pdt sauce blanche		Ratatouille et pommes de terre
Gouda	Boursin ail et fines herbes	Rouy	Petit suisse sucré 	Tomme blanche
Mousse au chocolat	Fruit de saison 	Marbré au chocolat 	Croisillon aux pommes	Compote Pommes-poires
S/V: Nuggets de poisson		S/V: Salade pommes de terre / Omelette		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:

Parmentier végétarien : Purée, égréné végétal, oignons, carottes en dés, tomates

S/V: Sans Viande

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




- * Plat contenant du porc



MENUS LE MESNIL AMELOT



SEMAINE 44- DU 28 AU 31 OCTOBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Rougail de saucisse fumée*</p> <p>Bouloghour</p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>S/V : Falafel en sauce</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Œuf dur</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Banane </p> 	<p>Salade verte </p> <p>Brandade de poisson (PC) </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Mousse au café</p>	 <p style="text-align: center;">REPAS HALLOWEEN</p>	 <p style="text-align: center;">1er NOVEMBRE TOUSSAINT</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:

S/V: Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



MENUS LE MESNIL AMELOT



SEMAINE 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Salade des Andes	Pomelos en quartier	Concombres à la crème 	Salami*
Cordon bleu	Bœuf aux carottes (PC) 	Rôti de dinde à l'estragon	Omelette	Nuggets de poisson
Haricots verts 		Riz	Gratin dauphinois	Purée de butternut
Croc' lait	Tomme blanche	Camembert	Yaourt sucré	Candadou
Crème dessert chocolat	Fruit de saison 	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/V: Taboulé

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

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



SEMAINE 46- DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte	Salade de pâtes	Duo de chou	Carottes râpées aux agrumes
	Lasagnes végétariennes (pc)	Rôti de dinde	Rôti de veau aux herbes	Poisson poêlé au beurre
	Chanteneige	Mijoté de légumes	Gratin d'épinards	Pommes vapeur
	Compote biscuitée	Yaourt aux fruits	Kiri	Yaourt sucré
		Gâteau au chocolat	Banane	Cookies aux pépites de chocolat
		S/V: Pané fromager	S/V: Falafel 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 pâtes: Pâtes, tomates, mais

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

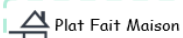


MENUS LE MESNIL AMELOT



SEMAINE 47- DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise	Sardine à l'huile	Salade verte 	Salade piémontaise
Boulettes d'agneau marengo	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Hachis parmentier (PC) 	Steak haché de cabillaud
Semoule	Lentilles vertes	Duo de courgettes		Gratin de salsifis
Rondelé	Fruit de saison	Pont l'Évêque 	Mimolette	Fromage ovale
Compote de pommes		Gâteau au fromage blanc et fleur d'oranger 	Flan nappé caramel	Gâteau basque
S/V: Marmite de poisson		S/V: Boulettes de sarrasin	S/V: Parmentier de poisson	S/V: Salade piémontaise sans viande



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

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

- * Plat contenant du porc



MENUS LE MESNIL AMELOT



SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Oeuf dur mayonnaise 	Quiche lorraine*	Macédoine vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Surimi mayonnaise
Rissolette de veau	Fricadelle de bœuf aux oignons 	Bœuf bourguignon (pc) 	Couscous végétal (PC) 	Haché de thon à la bordelaise
Ratatouille et pommes de terre	Haricots plats à la tomate 			Riz
Petit suisse aux fruits	Yaourt à boire	Faisselle	Petit suisse sucré	Camembert
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Far breton aux poires 	Fruit de saison 	Liégeois chocolat
S/V: Pané de blé tomate mozzarella	S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce	S/V: Poisson meunière		

-  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




MENUS LE MESNIL AMELOT




SEMAINE 49 - DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage 	Salade coleslaw	Salade de montagne	Samoussa aux légumes	Taboulé
Palette de porc à la diable*	Fish and chips sauce tartare (PC) 	Boulettes de bœuf aux fruits secs 	Omelette au fromage	Paupiette de lapin aux olives
Coquillettes		Pommes rissolées	Purée de butternut	Haricots verts
Tartare nature	Fromage frais aromatisé	Petit suisse aux fruits	Brownies	Yaourt nature 
Fruit de saison 	Crème dessert praliné	Panacotta coulis de fruits 		Mousse au chocolat
S/V: Poisson en sauce		S/V: Boulettes de sarrasin		S/V: 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 montagne: Endives, laitue, pommes granny, noix, feta
Salade coleslaw: Chou blanc et carottes râpés, mayonnaise

S/V: Sans Viande

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

- * Plat contenant du porc



MENUS LE MESNIL AMELOT



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	Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive
Yaourt aromatisé	Boulghour au beurre	Cheddar	Petits pois à l'échalote	Rosti aux légumes
Fruit de saison	Petit suisse nature	Quatre-quarts aux pralines roses	Tartare nature	Chanteneige
	Compote pommes fraises	S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce	Crème dessert pistache	Palet breton
	S/V: Falafel en sauce		S/V: Batonnets mozzarella	

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



MENUS LE MESNIL AMELOT




SEMAINE 51 - DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024

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


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

- * Plat contenant du porc



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

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

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

- * Plat contenant du porc




MENUS LE MESNIL AMELOT




SEMAINE 01 - DU 30 DEC AU 03 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise	<p style="text-align: center; color: purple; font-weight: bold;">Bonne année</p> 	Chou rouge aux pommes	Salade verte
Lasagnes bolognaise (pc)	Poisson meunière		Jambon*	Hachis parmentier (pc)
	Carottes au jus		Coquillettes	
Samos	Carré frais		Coulommiers	Fromage blanc sucré
Fruit de saison	Compote de pommes abricots		Flan vanille	Fruit de saison
S/V: Lasagnes végétarienne			S/V: Poisson pané	

 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

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

* Plat contenant du porc