

Menus Chalifert

Semaine du 04 au 08 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Soupe de lentilles BIO et cumin </p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO sauce paprika persil </p> <p>SV: Tortilla plancha </p> <p>***</p> <p>Carottes</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Endives et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Aiguillette de poulet sauce antillaise (carottes, patate douce)</p> <p>SV: Merlu sauce tomate</p> <p>Blé</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat °</p>	<p>Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Cordon bleu de dinde </p> <p>SV: Beignets stick mozzarella </p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Barre bretonne</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Pizza au fromage </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Scarole vinaigrette miel et moutarde ancienne</p> <p>***</p> <p>Colin mariné à l'huile d'olive et citron vert </p> <p>***</p> <p>Chou fleur et riz</p> <p>***</p> <p>Fromage frais saint morêt</p> <p>***</p> <p>Purée pomme coing</p>
<p><i>Palmier</i></p> <p><i>Jus de pomme</i></p>	<p><i>Pain et bâton de chocolat</i></p> <p><i>Lait</i></p>	<p><i>Pain et confiture</i></p> <p><i>Yaourt nature et sucre</i></p>	<p><i>Génoise roulée myrtille</i></p> <p><i>Compote pomme fraise</i></p>	<p><i>Pain et miel</i></p> <p><i>Fruit</i></p>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Chalifert

Semaine du 11 au 15 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde *** 	Soupe de potiron et fromage vache qui rit ***	<i>Vendée Globe</i> Rillettes de sardine  VG : œuf dur mayonnaise ***	Chou blanc et vinaigrette à la moutarde ***  
	Omelette aux oignons et pommes de terre ***	Cuisse de poulet sauce miel poivron SV : Colin sauce estragon ***	Jambon blanc* SP: Jambon de dinde SV : Saucisse de blé et soja	Nuggets de poisson davicroquettes ***
	Haricots verts BIO 	Riz ***	Haricots blancs ***	Purée de courgettes à l'huile d'olive 
	Brie ***	Yaourt nature et sucre ***	Petit fromage frais nature sucré ***	Fromage fondu croc lait ***
	Crème dessert vanille	Fruit	Brioche  et confit de poire	Purée pomme abricot
	Madeleine Yaourt à boire	Biscuit tablette de chocolat Lait	<i>Pain et confiture</i> Fromage blanc nature et sucre	<i>Pain et beurre</i> <i>Fruit</i>

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Chalifert

Semaine du 18 au 22 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe tomate et vermicelles ***	Chou rouge et vinaigrette à la moutarde ***	Salade de pommes de terre et olives noires ***	Duo de crudités ***	Salade verte et vinaigrette à l'huile de noix ***
Saucisse de Toulouse * SP : Saucisse de volaille SV : Colin jus aux herbes ***	Nuggets de poulet SV : Omelette ***	Steak haché de bœuf au jus de viande SV : Falafels pois chiche BIO ***	Omelette aux oignons et pommes de terre (tortilla plancha) 	Sauce tartiflette, emmental et pommes de terre persillées 
Lentilles ***	Riz pilaf ***	Carottes au cumin ***	Carottes ***	(plat complet) ***
Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes ***	Yaourt nature et sucre ***	Camembert ***	Saint Paulin ***	Fromage frais de campagne et miel
Fruit	Génoise roulée vanille abricot	Fruit	Fruit	Purée pomme poire
Céréales aux pétales dorés Lait	Pain et confiture Fruit	Cookies aux pépites de chocolat Yaourt à boire	Pain et miel Jus d'orange	Pain et bâton de chocolat Fruit

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Chalifert

Semaine du 25 Novembre au 29 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou blanc viniagrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>SV: Crispidor à l'emmental</p> <p>***</p> <p> Purée de patate douce</p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Mousse au chocolat °</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Chili végétal aux haricots rouges</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Panais remoulade aux pommes</p> <p>***</p> <p>Pépites de colin pané aux céréales</p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p> <p>***</p> <p>Tomme blanche</p> <p>***</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Sauce carbonara de lardons * SP : Sauce carbonara de dés de volaille</p> <p>SV : Sauce champignon et crème</p> <p>***</p> <p>Torsades</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Compote pomme banane allégée en sucre</p>	<p>Soupe carottes et muscade</p> <p>***</p> <p>Parmentier au saumon et colin et purée de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>
<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et pâte à tartiner</p> <p>Purée pomme fraise</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fruit</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Lait chocolaté</p>	<p>Biscuit tablette de chocolat</p> <p>Fruit</p>



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Menus Chalifert

Semaine du 02 au 06 Décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Soupe tomate et pâtes alphabet </p> <p>***</p> <p>Aiguillette de poulet sauce au thym</p> <p>SV: Crispidor à l'emmental</p> <p>***</p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Chou rouge et vinaigrette à la framboise </p> <p>***</p> <p>Sauté de porc* sauce champignon crémé SP : Sauté de dinde sauce champignon crémé</p> <p>SV : Sauce champignon et crème</p> <p>***</p> <p>Coquillettes semi complètes BIO</p> <p>***</p> <p>Bûche aux laits mélangés (chèvre et vache)</p> <p>***</p> <p>Purée pomme fraise</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>***</p> <p>Nuggets de poulet </p> <p>SV : Colin meunière</p> <p>***</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>***</p> <p>Saint paulin</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Scarole et vinaigrette basalmique </p> <p>***</p> <p>Riz et crème de lentilles corail au curry  </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu petit moulé nature</p> <p>***</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Céleri remoulade</p> <p>***</p> <p>Calamars à la romaine </p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p> <p>***</p> <p>Fromage frais de campagne et miel</p> <p>***</p> <p>Millefeuilles </p>
<p>Petit beurre</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Rocher coco nappé chocolat</p> <p>Lait</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et bâton de chocolat</p> <p>Jus de pomme</p>



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Menus Chalifert

Semaine du 09 au 13 Décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Endives et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Sauce bolognaise au bœuf BIO </p> <p>SV : Sauce au thon et tomate ***</p> <p>Fusilli BIO </p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré aux fruits BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Crêpe à l'emmental </p> <p>***</p> <p>Tajine marocain (pois chiche, patate douce, carottes) et Semoule </p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>	<p>Soupe brocolis mascarpone</p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde sauce pomme curry</p> <p>SV: Nuggets de blé ***</p> <p>Chou fleur</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>*** </p> <p>Tarte gourmande au chocolat</p>	<p>Salade verte viniagrette à l'huile de noix</p> <p>***</p> <p>Jambon blanc * SP : Jambon de dinde</p> <p>SV : Œuf dur mayonnaise ***</p> <p>Pommes de terre et fromage raclette</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et miel</p>	<p>Soupe poireau et pommes de terre BIO </p> <p>***</p> <p>Colin pané au riz soufflé</p> <p>***</p> <p>Carottes</p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>***</p> <p>Fruit</p>
<p>Madeleine Lait chocolaté</p>	<p>Pain et miel Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Pain et confiture Lait</p>	<p>Pain et beurre Fruit</p>	<p>Brioche Jus d'orange</p>



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Menus Chalifert

Semaine du 16 au 21 Décembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde ***	Salade coquillettes sauce cocktail ***	Œuf dur mayonnaise ***		Soupe carottes au cumin ***
Dés de colin à la portugaise (tomates, poivrons) et pommes de terre ***	Sauté de dinde sauce aux olives SV : Beignets sticks Mozzarella ***	Saucisse de Toulouse * SP: Saucisse de volaille SV: Saucisse de blé et soja ***	Repas de Noël	Pizza aux 3 fromages ***
(plat complet)	Brocolis	Riz aux petits légumes		Salade verte
Saint Paulin ***	Fromage blanc nature et sucre	Tomme blanche		Yaourt aromatisé
Mousse au chocolat °	Fruit	Fruit		Fruit
Pain et beurre Fruit	Petit beurre Lait	Gaufre Petit fromage frais nature et sucre		Biscottes et confiture Fruit



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Menus Chalifert

Semaine du 23 au 27 Décembre 2024-**Vacances scolaires toutes zones**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde ***	Soupe brocolis mascarpone *** 	Noël	Panais remoulade aux pommes ***	Salade iceberg vinaigrette aux agrumes ***  
Sauté de bœuf sauce Goulash SV: Omelette aux fines herbes ***	Riz et pois chiche, épinards au tandoori ***		Aiguillette de poulet au jus SV: Samoussa aux légumes ***	Nuggets de poisson davicroquettes ***
Petits pois carottes ***	(plat complet) ***		Purée de patate douce et pommes de terre ***	Haricots verts ***
Fromage fondu le carré ***	Fromage frais de campagne et sucre ***		Tomme blanche ***	Yaourt nature et sucre *** 
Ile flottante	Fruit		Crème dessert chocolat	Choco trésor
Pain et miel Fruit	Sablés Jus d'orange		Pain et beurre Lait	Pain et confiture Fruit



° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Menus Chalifert

Semaine du 30 Décembre 2024 au 03 Janvier 2025- **Vacances scolaires toutes zones**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Farfalles  aux fèves et pesto</p> <p>***</p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Barre bretonne</p>	<p>Chou rouge et vinaigrette à la moutarde</p> <p>***</p> <p>Cuisse de poulet et jus de viande</p> <p>SV : Merlu jus aux herbes ***</p> <p>Riz à la ciboulette et huile de sésame</p> <p>***</p> <p>Edam</p> <p>Dessert lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p style="text-align: center;"><i>Jour de l'an</i></p>	<p>Soupe épinards crème</p> <p>***</p> <p>Hachis parmentier au bœuf</p> <p>SV: Parmentier de légumes ***</p> <p>Salade verte</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Houmous de pois chiche</p> <p>*** </p> <p>Pavé de colin à la napolitaine</p> <p>***</p> <p>Brocolis</p> <p>***</p> <p>Bûche aux laits mélangés (chèvre et vache)</p> <p>Fruit</p>
<p>Pain et beurre Lait</p>	<p>Pain au lait Fruit</p>		<p>Madeleine Purée pomme poire</p>	<p>Petit beurre Yaourt nature et sucre</p>



Végétarien



Décongelé

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)