

Au menu cette semaine - Déjeuner PRIMAIRE

LUNDI | 08
Nov

Trio mexicain

Croquant de salade

Boulettes de bœuf sauce
tomate Bio

Semoule berbère

Brocolis

Fromy

Yaourt aromatisé

Crème dessert au chocolat

Corbeille de fruits



MARDI | 09
Nov

Betterave à la vinaigrette

Macédoine à la vinaigrette

**Filet de lieu
sauce safranée**



Riz Bio pilaf

Carottes braisées



Gouda

Yaourt nature sucré

Tarte aux pommes

Compote tous fruits

Corbeille de fruits



MERCREDI | 10
Nov

Potage de légumes

Cordon bleu

Coquillettes

Brunoise de légumes

Brie

Yaourt aromatisé


Fromage blanc
et brisures d'Oréo


Crème dessert à la vanille

Corbeille de fruits



 Verger
EcoRespon

 Pêche
responsabl

 Produits
locaux

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

INSTITUTION CROIX BLANCHE

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Déjeuner **PRIMAIRE**

LE JOUR DU  **Végé**

LUNDI | 15
Nov

Coleslaw

Haricots verts au maïs

Galopin de veau grillé


Lentilles et carottes fraîches

Chèvre buchette

Fromage blanc

Compote tous fruits

Flan vanille caramel

Corbeille de fruits 

MARDI | 16
Nov

Œufs durs mayonnaise Bio

Pamplemousse

Couscous végétarien 


Semoule Bio

Piperade

Saint-Paulin

Yaourt aromatisé

Entremets au chocolat

Corbeille de fruits 



SAVEURS
D'OUTRE-MER

JEUDI | 18
Nov

Accras de morue


Poulet pilao 

Penne


Méli-Mélo caldoche

Camembert

Yaourt nature sucré

Moelleux bananes
chocolat 

Compote d'ananas


Corbeille de fruits 



SAVEURS
D'OUTRE-MER

VENDREDI | 19
Nov

Soupe de lentilles au curry

Colin sauce coco 

Riz Bio pilaf


Poêlée de Guyane

Fraidou


Verrine mousse banane coco


Ananas

Fromage blanc sucré


Corbeille de fruits 



 Verger
EcoRespon

 Végétarien

 Nouveauté

 Pêche
responsabl

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

INSTITUTION CROIX BLANCHE

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Déjeuner **PRIMAIRE**

LE JOUR DU  **Végé**

LUNDI | 22
Nov

Betterave à la vinaigrette

Céleri rémoulade



Omelette nature Bio

Pommes de terre sautées

**Carottes locales
à la ciboulette**



Pavé 1/2 sel

Fromage frais aux fruits

Corbeille de fruits



Compote de poires

MARDI | 23
Nov

Friand au fromage

Kefta d'agneau sauce tomate

Semoule Bio

Légumes couscous

Mimolette

Yaourt nature sucré

Compote pommes cassis

Flan à la vanille

Corbeille de fruits



JEUDI | 25
Nov

Salade de haricots
rouges et blancs

Pamplemousse

Macaroni au
cheddar et dinde

Fromy

Yaourt aromatisé

Crème dessert au caramel

Barre bretonne

Corbeille de fruits



Fromage blanc aux fruits

VENDREDI | 26
Nov

Bouillon de légumes
aux vermicelles

**Pesca de poisson
pané et citron**



Purée de pommes de terre

Epinards à la crème

Vache qui rit

Yaourt nature sucré

Compotée de pommes façon
crumble

Corbeille de fruits



Produits
locaux



Verger
EcoRespon



Pêche
responsabl

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe


INSTITUTION CROIX BLANCHE

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Déjeuner PRIMAIRE


LE JOUR DU 

LUNDI | 29
Nov

Poireaux locaux
vinaigrette 

Salade de maïs

Poulet sauce mimolette


Pommes vapeur locales 

Navets braisés

Brebis crème

Yaourt vanille Bio

Tarte aux pommes

Corbeille de fruits 

MARDI | 30
Nov

Carottes râpées vinaigrette

Macédoine à la mayonnaise


Hachis Parmentier

Salade verte

Carré de l'est


Fromage blanc aux fruits

Liégeois au chocolat

Corbeille de fruits 

JEUDI | 02
Dec

Pizza au fromage

**Sauté de bœuf sauce
Agen** 

Purée de potiron

Chou-fleur en gratin

Cotentin


Yaourt aromatisé


Salade aux 5 fruits

Orange Bio

LE JOUR DU 

VENDREDI | 03
Dec

Salade de lentilles
aux pommes 

Coleslaw 


**Pavé du fromager
à l'emmental**

Penne


Brocolis

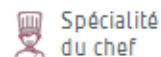
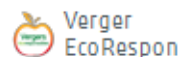
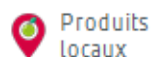
Camembert

Yaourt nature sucré

Gâteau au yaourt 

Crème dessert au chocolat

Corbeille de fruits 



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

INSTITUTION CROIX BLANCHE

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine


Au menu cette semaine - Déjeuner **PRIMAIRE**

LE JOUR DU  **Végé**

LUNDI | 06
Dec

Salade de pois chiches

Chou rouge maïs vinaigrette

Chipolatas locales aux herbes 
Feuilleté de poisson au beurre blanc

Purée de pommes de terre


Compotée de pommes

Edam

Yaourt nature sucré

Compote pommes bananes

Tarte flan vanille

Corbeille de fruits 


MARDI | 07
Dec

Rosette

Salade aux fromages

Filet de colin meunière et citron


Pépinettes

Poireaux en béchamel 


Cotentin

Fromage frais aux fruits


Crème dessert à la vanille

Corbeille de fruits 

JEUDI | 09
Dec

Carottes locales râpées à l'orange 

Chou-fleur sauce aurore


Steak haché 

Pommes campagnardes


Petits pois

Fromage fondu à l'emmental

Fromage blanc sucré


Pomme au four 

Compote de poires

Corbeille de fruits 

VENDREDI | 10
Dec


Tarte 3 fromages

Riz à la mexicaine 


Rondelé nature

Gaufre fantasia

Yaourt aux fruits

Corbeille de fruits 



 Produits locaux

 Verger EcoRespon

 Origine France

 Végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe


INSTITUTION CROIX BLANCHE

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Déjeuner **PRIMAIRE**

LE JOUR DU **Végo**

LUNDI | 13
Dec

Coleslaw 

Betterave à la vinaigrette


Nuggets de volaille barbecue

Boullgour pilaf Bio


Haricots verts Bio

Fraidou

Yaourt nature sucré


Clémentine Corse 

Tarte au citron


Corbeille de fruits 

MARDI | 14
Dec

**Bouillon de légumes
aux vermicelles**

**Boulettes soja
tomate basilic** 


Torti et piperade

Saint-Nectaire 

Salade de fruits

Yaourt aromatisé

Purée de pommes
et pruneaux

Corbeille de fruits 



LE SUCCULENT
NOËL DU CHEF

JEUDI | 16
Dec

Navette de canard


Salade verte au surimi

**Emincé de dinde
sauce pain d'épices**

Pommes duchesses

Légumes de Noël

Bûche de Noël au chocolat

Corbeille de fruits 



VENDREDI | 17
Dec

Carottes râpées des îles

Betterave au
cœur de palmier

Cheeseburger


Potatoes

Salade verte


P'tit Louis


Fromage blanc à la confiture
et Tagada

Compote tous fruits


Corbeille de fruits 




 Produits
locaux

 Indication
Géo. Proté

 Verger
EcoRespon

 Végo Végétarien

 App.
Origine Pr

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

INSTITUTION CROIX BLANCHE

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine