

# MENUS GERMINY LEVEQUE



SEMAINE 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Betteraves vinaigrette	Salade des Andes	Macédoine vinaigrette	Concombres à la crème 	Salami*
Cordon bleu	Bœuf aux carottes (PC) 	Bouchée à la reine	Omelette	Nuggets de poisson
Haricots verts 		Riz	Gratin dauphinois	Chou-fleur au fromage
Croc'lait	Tomme blanche	Camembert	Yaourt sucré	Munster 
Crème dessert chocolat	Compote de pommes	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/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

# MENUS GERMINY LEVEQUE



SEMAINE 46- DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Salade verte</p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote biscuitée</p> 	<p>Salade de pâtes</p> <p>Endives au jambon* (PC)</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Gâteau au chocolat ☺</p> <p>S/P: Endives au jambon de dinde S/V: Pané fromager</p>	<p>Duo de chou </p> <p>Cassoulet* (PC) ☺</p> <p>Kiri</p> <p>Banane</p> <p>S/P: Cassoulet au poulet (pc) S/V: Falafel en sauce</p>	<p>Carottes râpées aux agrumes</p> <p>Filet de lieu frais à la provençale</p> <p>Tortis</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Cookies aux pépites de chocolat</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

**Salade de pâtes:** Pâtes, tomates, maïs

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



# MENUS GERMINY LEVEQUE



SEMAINE 47- DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail*	Chou rouge aux pommes 	Tarte au fromage
Boulettes d'agneau marengo	Nuggets de fromage	Boudin blanc à l'orange*	Hachis parmentier (PC) 	Steak haché de cabillaud
Semoule	Lentilles vertes	Gratin de poireaux-pommes de terre		Gratin de salsifis
Rondelé	Fruit de saison	Pont l'Évêque 	Mimolette	Fromage ovale
Compote de pommes		Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau basque
S/V: Marmite de poisson		S/P: Roulade de volaille / Poulet rôti S/V: Sardines beurre / Boulettes de sarrasin	S/V: Parmentier de poisson / 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:

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



# MENUS GERMINY LEVEQUE



SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Oeuf dur mayonnaise	Quiche lorraine*	Macédoine vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Surimi mayonnaise
Rissolette de veau	Rôti de veau au thym	Croque-monsieur et salade mixte* (PC)	Couscous végétal (PC)	Haché de thon à la bordelaise
Gratin d'épinards	Beignets de courgettes			Riz
Petit suisse aux fruits	Chanteneige	Faisselle	Petit suisse sucré	Camembert
Fruit de saison	Compote pommes-fraises	Far breton aux poires	Fruit de saison	Liégeois chocolat
<b>S/V:</b> Pané de blé tomate mozzarella	<b>S/P:</b> Tarte au fromage <b>S/V:</b> Tarte au fromage / Poisson en sauce	<b>S/P:</b> Pizza au fromage <b>S/V:</b> Pizza 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:

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

# MENUS GERMINY LEVEQUE



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 	Rôti de veau aux herbes	Omelette au fromage	Cordon bleu
Beignets de salsifis		Petits pois-carottes	Purée de butternut	Haricots verts
Buchette	Fromage frais aromatisé	Saint-Nectaire	Brownies	Carré de l'Est
Compotes de pommes	Fruit de saison 	Panacotta coulis de fruits 		Mousse au chocolat
S/P: Poulet rôti S/V: Poisson en sauce		S/V: Boulettes de sarrasin		S/V: Poisson aux olives

 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 montagne:** Endives, laitue, pommes granny, noix, feta

**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



# MENUS GERMINY LEVEQUE



SEMAINE 50 - DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte vinaigrette 	Concombres Bulgare	Flammekueche*	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette
Lasagnes à la provençale (pc)	Steak haché et ketchup 	Escalope de volaille aux champignons	Aiguillettes de poulet au curry	Pépites de colin aux trois céréales 
	Purée	Gratin d'aubergines	Petits pois à l'échalote	Rosti aux légumes
Yaourt aromatisé	Livarot 	Cheddar	Tartare nature	Yaourt à la vanille
Fruit de saison 	Fruit de saison	Fruit de saison	Banane	Palet breton
	S/V: Falafel en sauce	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson 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







# MENUS GERMINY LEVEQUE



SEMAINE 01 - DU 30 DEC AU 03 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise	<p><b>Bonne année</b></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: Jambon de dinde 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

S/P: Sans Porc

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

\* Plat contenant du porc