



COBAS – ALSH

Menus du 01/12 au 15/12/2021



Menu de la semaine

Mercredi 01/12

Potage à la tomate

Sauté de porc au thym (1)

Semoule

Bûche de chèvre

Fruit frais

Chocolatine
Fruit frais

Mercredi 08/12

Amuse-bouche : Cranberries

Potage de légumes aux vermicelles

Œuf à la coque

Frites au four

Carré

Fruit frais

Pain
Chocolat tablette

Mercredi 15/12

Repas de Noël

Velouté de potiron vache qui rit
et oignons frits



Hamburger du Chef (2)

Potatoes

Yaourt aromatisé

Bûche de Noël

Cake marbré
Fruit frais

inspirations
Sogeres



Plat du Chef



Charolais

1 : Boulettes de soja sauce tomate si régime spécial
2 : bœuf charolais et tomme de brebis



la cantine pas pareille

COBAS - ALSH


Menus du 20/12 au 24/12/2021



Menu de la semaine

Lundi

Céleri rémoulade

 Sauté de bœuf au jus

Crumble carotte-potiron

Brie

Crème dessert vanille

Pain
Confiture

Mardi

Taboulé

Colin d'Alaska sauce dieppoise (1)

Haricots verts persillés

Fraidou

Fruit frais

Rocher coco
Fromage blanc nature sucré


Mercredi

Salade d'endives et pommes

 Raclette :
Jambon, saucisson à l'ail et sec (2)


Pommes de terre au
fromage à raclette


Yaourt nature sucré

 Purée de pommes du Chef

Pain
Chocolat tablette

Jeudi

 Menu végétarien

 Menu à base de produits issus de
l'agriculture biologique

Velouté de légumes BIO

Dahl de lentilles corail et riz BIO


Fromage blanc nature BIO

Fruit frais BIO

Pompon
Compote pommes poires

Vendredi

Salade verte et maïs

 Blanc de poulet sauce
champignons


Pommes noisettes


Saint Paulin


Dessert festif


Chocolatine
Fruit frais

inspirations
Sogeres

 Issu de l'agriculture
biologique

 Plat végétarien

 Charolais

 Label Rouge

 Plat du Chef

1 : Farine de riz, crème, crevette, fumet de poisson, oignon, moule
2 : Jambon de dinde si régime spécial



la cantine pas pareille

COBAS - ALSH

Menus du 27/12 au 31/12/2021



Menu de la semaine

Lundi

Crêpe au fromage

Meunière de colin d'Alaska et citron

Poêlée de légumes racines (1)

Tomme blanche

Fruit frais

Cake marbré
Yaourt nature sucré

Mardi

Carottes râpées à l'orange

Boulettes de mouton sauce olives

Semoule


Emmental

Yaourt saveur vanille

Pain
Chocolat tablette

Mercredi

Salade de betteraves

 Cuisse de poulet façon Yassa

Riz

Yaourt aromatisé


Fruit frais

Madeleine
Compote de pommes vanille

Jeudi

Menu végétarien

Velouté crécy (carotte)

 Fondant de potiron épicé (2)

Petit fromage frais aux fruits

 Fruit frais BIO

Pain
Confiture

Vendredi

Menu à base de produits issus de l'agriculture biologique



Salade verte BIO et saumon fumé

Rôti de veau BIO au jus

Haricots verts BIO persillés

Camembert BIO





Brownie mexicain du Chef


Chocolatine
Lait chocolaté


inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

 Issu de l'agriculture biologique

 Plat végétarien

 Plat du Chef

 Label Rouge

1: carotte, navet, cèleri rave

2: patate, potiron, amidon de maïs, crème fraîche, gingembre, lait, œuf

