

**T11 CRIEL SUR MER**  
**Du 02/12/2024 au 06/12/2024**

Menu

api

Lundi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) - Vinaigrette  
 Blanc de poulet forme aiguillette - Sauce au poivre  
 /Aiguillettes de blé épinards féta  
 Pâtes tricolores - , emmental râpé  
 Mimolette  
**Yaourt Bio** à la fraise

Mardi

Velouté de carotte  
 Pépites de colin aux céréales  
 /Galette boulgour orientale  
 Chou fleur Béchamel - Pommes de terre vapeur  
 Saint Nectaire AOP  
 Pomme

Mercredi

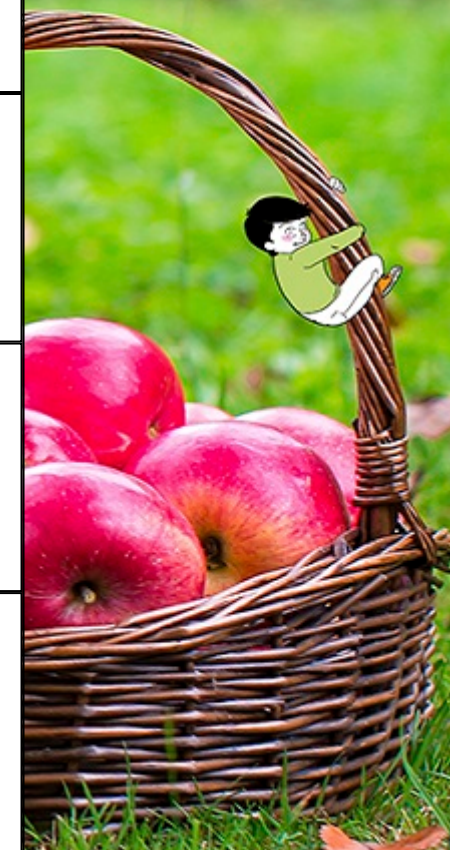
Oeuf dur - Sauce mayonnaise  
 Crêpe au fromage  
 Julienne de légumes  
 Cantal AOP  
 Crème dessert à la vanille

Jeudi

Macédoine de légumes - Sauce façon remoulade  
 Cordon bleu de dinde FR - Sauce barbecue  
 /Cordon végétal - Sauce barbecue  
 Haricots verts vapeur - Pommes de terre vapeur  
 Pointe de brie  
 Poire

Vendredi

Céleri râpé - Sauce façon remoulade  
 Steak haché de boeuf VBF - Sauce au poivre  
 /Curry de carottes et pois chiche  
 Frites au four  
 /Frites friteuse  
 /Pommes de terre Duchesse  
 Suisse sucré  
 Tarte au chocolat - Chocolat




**T11 CRIEL SUR MER**  
**Du 09/12/2024 au 13/12/2024**



Menu

api

Lundi

Velouté de tomate  
 Paupiette de veau  - Sauce au thym  
 /Croc veggie de blé à la tomate  
 Carottes à l'étuvée - Pommes de terre vapeur  
 Petit moulé nature  
 Cocktail de fruits

Mardi

Mini quiche Lorraine  
 /Crêpe au fromage  
 Jambon blanc Label rouge  - , ketchup  
 /Rôti de dinde - , ketchup  
 /Bolognaise de **soja Bio**   
**Coquillettes Bio**  - , emmental râpé  
**Gouda Bio**  
 Crème dessert au chocolat



Mercredi

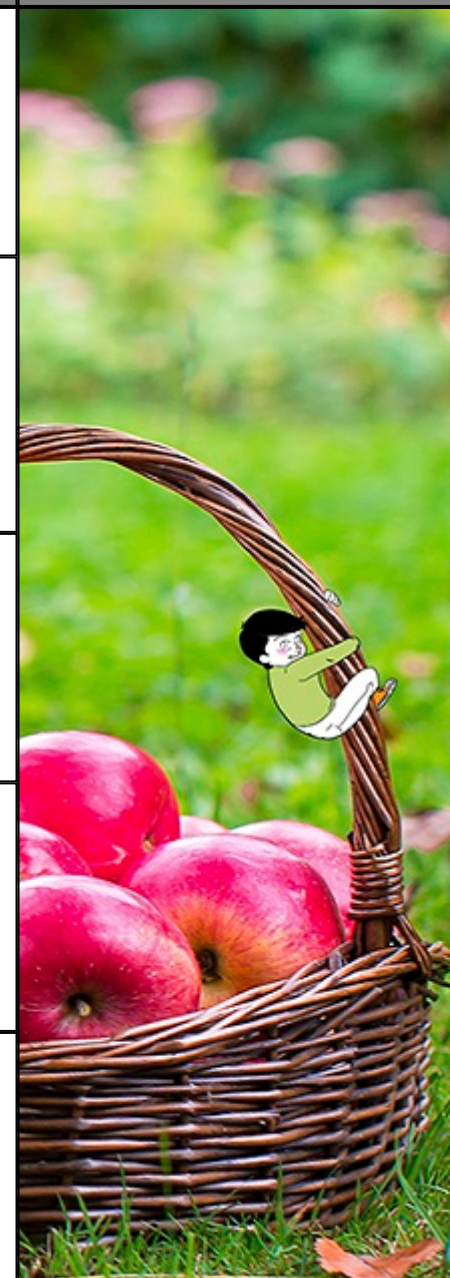
Concombre - Vinaigrette  
 Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare  
 /Nuggets végétarien de blé - Sauce tartare  
 Épinards à la Béchamel - Pommes de terre vapeur  
 Buchette lait mélange  
 Yaourt sucré

Jeudi

Carottes râpées - Vinaigrette  
 Parmentier à **l'égrainé de pois Bio**   
**Vache qui rit Bio**   
 Flan nappé caramel

Vendredi

Pâté de campagne Label Rouge   
 /Betteraves - Vinaigrette  
 Nuggets de poisson  
 /Chili végétarien au **soja Bio**   
 Blé pilaf - Sauce provençale  
 Tomme noire (portion)  
 Tarte aux pommes





**T11 CRIEL SUR MER**  
**Du 16/12/2024 au 20/12/2024**

Menu

api




Lundi

Salade verte - Vinaigrette  
 Tartiflette  
 /Raviolis aux légumes - , emmental râpé  
 /Tartiflette aux dés de dinde  
 Crème anglaise  
 Barre bretonne


Mardi

Pizza au fromage  
 Pané fromager  
 Poêlée végétarienne  
 Fromage tartare  
 Abricot au sirop



Mercredi

Mélange de carotte et chou râpé - Vinaigrette  
 Boulettes au veau - Sauce provençale  
 /Boulettes de soja, tomate, basilic - , ketchup  
**Semoule Bio**   
**Saint Môret Bio**   
**Yaourt** ananas de la Ferme Billion Hernu (régional) 

Jeudi

Pâté en croûte  
 /Cake aux carottes et poivrons du chef  
 Emincé de dinde  - Sauce miel et marrons  
 /Bouchée de lentilles et légumes - , mayonnaise  
 Pommes de terre forestine  
 Gouda - Clémentine  
 Bûche de Noël - Chocolat

Vendredi

Velouté de potiron  
 Steak haché de boeuf VBF  - , ketchup  
 /Galette de pois pané - , ketchup  
**Torsades Bio**  - , emmental râpé  
 Camembert  
**Yaourt Bio** à la vanille 