



Restaurant Anatole France - BLAIN

Menus du 10 au 21 octobre 2022





SEMAINE DE GOUT

REPAS

GOÛTER
(périscolaire)

LUNDI 10/10

toast au beurre de sardines
sauté de dinde aux pruneaux
pate fraiche 
fromage
fruit 



viennois vanille
pain au lait
eau


MARDI 11/10

carotte râpée au citron
jambon fumé 
poêlée tex mex
fromage 
rose des sables «maison»



brioche
fruit
jus fruit

MERCREDI 12/10

salade noix
et bleu d Auvergne 
filet de lieu frais à l oseille
riz thaï
mousse chocolat «maison»



petit lu
compote gourde
eau

JEUDI 13/10

haricots verts au surimi
sauté de bœuf
aux champignons 
frites
Fromage
fruit



moelleuxabricot
fruit
eau

SANS VIANDE

VENDREDI 14/10

betterave au chèvre
pizza aux fromages
salade 
yaourt brassé myrtille 
fruit






yaourt aromatisé
pain d'épices
eau

REPAS

GOÛTER
(périscolaire)



LUNDI 17/10

tomates vinaigrette balsamique
brandade de poisson
salade verte 
fromage 
yaourt aromatisé 



gaufrette
petit suisse
jus de fruit

MARDI 18/10

salade de riz et surimi
poulet sauce chasseur 
printanière de légumes
fromage 



muffins «maison»
fruit
lait 

MERCREDI 19/10

maquereaux
rôti de porc braisé 
pommes rissolées
fromage 
chou chantilly



yaourt a boire
madeleine
eau

JEUDI 20/10

salade verte/mais/mimolette
filet de poisson sauce façon
«beurre blanc»
épinards à la crème
crumble aux pommes « maison »



flan caramel
fruit 
eau

SANS VIANDE

VENDREDI 21/10

feuilleté au fromage
emincé veggie a la tomate
purée de céleri 
fromage 
fruit 



pain et fromage
eau



Les repas sont confectionnés sur place selon une cuisine traditionnelle donnant la priorité aux produits frais et locaux.

Les menus sont élaborés selon un plan alimentaire établi sur 20 repas consécutifs.
Bœuf : né, élevé et abattu en France. Tous les mardis, pain à la farine biologique.
Menus sous réserve des approvisionnements.





Restaurant Anatole France - BLAIN

Menus ALSH du 24 octobre au 4 novembre 2022



REPAS

GOÛTER
(périscolaire)

LUNDI 24/10

salade riz et thon

émincé de bœuf en daube
poêlée de légumes

yaourt 
fruit



compote
petit beurre
eau

MARDI 25/10

salade aux crevettes

filet de poisson sauce dugléré
riz pilaff

fromage
fruits au sirop



pain et fromage
fruits au sirop
eau

MERCREDI 26/10

macédoine et œuf dur

tortis bolognaise

petit suisse
fruit 



moelleux fraise
compote gourde
lait 

JEUDI 27/10

concombre crème ciboulette

escalope de dinde
aux champignons
frites

fromage
fruit



compote
biscuit
jus de fruit

VENDREDI 28/10

tomates et emmenthal

saucisse

mogettes façon «cassoulet»

gâteau abricot maison



pain chocolat
yaourt
eau

REPAS

GOÛTER
(périscolaire)

LUNDI 31/10

salade aux croutons et lardons

filet de poisson hollandaise
semoule

fromage
poire au chocolat



pain et fromage
fruit
jus de fruit

MARDI 01/11

FERIÉ



MERCREDI 02/11

œuf mayonnaise

sauté de poulet normande
purée de pommes de terre

fromage
compote de poire



fruit
pt roule fraise lu
eau

JEUDI 03/11

betteraves ciboulette

boulette d'agneau provençale
pommes de terre rissolées

fromage
fruit



barre bretonne
fruit
lait 

VENDREDI 04/11

carottes râpées

cordon bleu
jardinière de légumes

crème chocolat
biscuit



barre de céréales
yaourt
eau



Les repas sont confectionnés sur place selon une cuisine traditionnelle donnant la priorité aux produits frais et locaux.

Les menus sont élaborés selon un plan alimentaire établi sur 20 repas consécutifs.
Bœuf : né, élevé et abattu en France. Tous les mardis, pain à la farine biologique.
Menus sous réserve des approvisionnements.





Restaurant Anatole France - BLAIN

Menus du 7 au 18 novembre 2022



SANS VIANDE

LUNDI 07/11

betteraves vinaigrette

palet végétarien
choux Romanesco

semoule aux lait 
caramel beurre salé




chausson aux pommes
fruit
eau

REPAS

GOÛTER
(périscolaire)

MARDI 08/11

mousse de canard
et cornichons 

sauté de dinde sauce suprême
pommes de terre
et poireaux 

yaourt
fruit



pain et barre de chocolat
fromage blanc
jus 100% 

MERCREDI 09/11

salade aux pommes
noix emmental

chipolata
flageolets cuisinés

fromage

compote pomme banane



quatre quart « maison »
petit suisse
jus 100%

JEUDI 10/11

haricots verts et surimi

couscous merguez 
et boulette d'agneau

crème caramel 

fruit



banane
pain et beurre
lait 

VENDREDI 11/11

FERIÉ



LUNDI 14/11

maquereaux à la moutarde

calamar à la romaine
ratatouille

fromage

fruit 




pain et fromage
fruit 
eau

REPAS

GOÛTER
(périscolaire)

MARDI 15/11

salade 
maïs et mimolette

sauté de porc aigre douce
riz thaï 

fromage 
compote pomme abricot



pain d' épice « maison »
suisse
jus 100%

MERCREDI 16/11

œuf dur sauce aurore

poisson basquaise
gratin de courgettes

fromage 

sévillan « maison »



fruit
crème gourde chocolat
eau

JEUDI 17/11

macédoine mayonnaise

pâtes à la bolognaise 

crème chocolat 

fruit



cookies « maison »
fruit
eau

SANS VIANDE

VENDREDI 18/11

salade de charlotte
aux herbes 

pizza aux 3 fromages
salade verte

fromage
fruit



yaourt aux fruits 
biscuit
eau



Les repas sont confectionnés sur place selon une cuisine traditionnelle donnant la priorité aux produits frais et locaux.

Les menus sont élaborés selon un plan alimentaire établi sur 20 repas consécutifs.
Bœuf : né, élevé et abattu en France. Tous les mardis, pain à la farine biologique.
Menus sous réserve des approvisionnements.





Restaurant Anatole France - BLAIN

Menus du 21 novembre au 2 décembre 2022



SANS VIANDE

LUNDI 21/11

carottes râpées
au citron 

nuggets de blé sauce tomate
bâtonnière de légume

fromage
crème vanille 



pain et beurre
petit suisse
jus de fruit

REPAS

GOÛTER
(périscolaire)

MARDI 22/11

velouté de légumes

poulet rôti aux épices 

haricots verts persillés

fromage
fruit



rocher coco maison
fruit 
lait 

MERCREDI 23/11

mesclun au comté

tartiflette
et salade 

fromage
glace



compote gourde
fruit
eau

REPAS BRETON


JEUDI 24/11

salade de perles au surimi

galette jambon fromage
salade verte 

far breton



gélifié chocolat
fruit 
eau

VENDREDI 25/11

haricots verts aux échalotes

sauté de veau Marengo 

frites

petit suisse au chocolat



yaourt
fruit
eau

SANS VIANDE

LUNDI 28/11

salade de quinoa au maïs

rösti de pommes de terre

carottes parisiennes à la crème

fromage blanc 

fruit 




compote
petit beurre
eau


REPAS

GOÛTER
(périscolaire)

MARDI 29/11

céleri 
sauce cocktail

saumon beurre Nantais
riz basmati

fromage 
fruits au sirop



pain et fromage
fruits au sirop
fus de fruit

MERCREDI 30/11

choux rouge au vinaigre
de framboise

lasagne «maison» 
salade 

petit suisse
fruit 



yaourt à boire
galette St Michel
eau

JEUDI 01/12


potage tomate vermicelle

tempe de porc charcutière

choux fleurs persillés

fromage 
fruit



banane
pain et beurre
lait 

VENDREDI 02/12

salade d'automne

blanquette de dinde
à l'ancienne 

purée de patate douce

cake «maison»
crème anglaise



yaourt aux fruits 
biscuit
eau



Les repas sont confectionnés sur place selon une cuisine traditionnelle donnant la priorité aux produits frais et locaux.

Les menus sont élaborés selon un plan alimentaire établi sur 20 repas consécutifs.
Bœuf : né, élevé et abattu en France. Tous les mardis, pain à la farine biologique.
Menus sous réserve des approvisionnements.

