

# Octobre 2019 Menus des écoles & du centre de loisirs



FR  
76-410-006  
CE

## Repère

LES COULEURS DES PLATS  
VOUS PERMETTENT DE VÉRIFIER  
LA PRÉSENCE DES ÉLÉMENTS  
INDISPENSABLES À UN MENU

### CRUDITÉS

FRUIT OU LÉGUME CRU

### CUIDITÉS

FRUIT OU LÉGUME CUIT

### PLAT PROTIDIQUE

VIANDE, POISSON, OEUVE...

### FÉCULENTS

POMME DE TERRE, LÉGUME SEC, CÉRÉALE, PAIN...

### PRODUITS LAITIERS

FROMAGE OU LAIT EN PRÉPARATION

### MATIÈRES GRASSES

BEURRE, CRÈME, HUILE...

### PRODUITS SUCRÉS

SUCRE, PÂTISSERIES...

VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE \*\*

VIANDE D'ORIGINE NORMANDE \*

	DU 07 AU 11 OCTOBRE	DU 14 AU 18 OCTOBRE	DU 21 AU 25 OCTOBRE	DU 28 AU 31 OCTOBRE
LUNDI	<p>Menu "Anti Gaspi"  <b>ROTI DE PORC EN SAUCE</b>                      SPAGHETTIS                      SS PORC :                      FILET DE DINDE EN SAUCE                      FROMAGE FONDU                      COMPOTE</p>	<p>Menu "Anti Gaspi"  <b>BOUDIN BLANC</b>                      PURÉE À L'EMMENTAL                      S/PORC:                      SAUCISSE DE VOLAILLE                      FRUIT BIO                      YAOURT BIO</p>	<p>Menu "Anti Gaspi"  <b>PARMENTIER DE BŒUF</b>                      SALADE MÉLANGÉE                      KIRI                      ANANAS MORCEAUX</p>	<p>CONCOMBRE / VINAIGRETTE  <b>CRÉPINETTE DE PORC</b>                      SSPORC: CHIPO DE VOLAILLE                      PETITS POIS                      SAINT PAULIN                      CRÈME DESSERT CARAMEL</p>
MARDI	<p>POMME DE TERRE                      MAYO MIMOSA  <b>BOULETTES DE BŒUF EN SAUCE</b>                      CAROTTES VICHY A LA CRÈME                      AIL &amp; PERSIL                      RAISIN</p>	<p>JOURNÉE SPÉCIALE PPMS                      (PLAN PARTICULIER DE MISE EN SURETÉ)                      TABOULÉ LIBANAIS                      JAMBON                      CHIPS                      TERGOULE PRODUCTION LOCALE</p>	<p>TOMATES COCKTAIL  <b>ÉMINCÉ DE POULET AU CURRY</b>                      COURGETTES FRAICHES AU JUS                      EMMENTAL                      DONUT'S</p>	<p>CÉLÉRI / REMOULADE  <b>BOULETTES D'AGNEAU AU JUS</b>                      PURÉE CRÉCY                      FROMAGE BLANC                      AUX FRUITS</p>
MERCREDI	<p>CÉLÉRI VINAIGRETTE  <b>ESCALOPE DE DINDE EN SAUCE</b>                      PETITS POIS                      LIÉGEOIS VANILLE</p>	<p>SARDINE ECHALOTE                      FILET DE VINAIGRE  <b>RÔTI DE BŒUF ET SA SAUCE</b>                      CRUMBLE SUR LIT DE PURÉE                      DE HARICOTS VERTS                      CAMEMBERT PORTION                      GLACE</p>	<p>CŒUR DE PALMIER                      /SURIMI                      TARTE AUX 3 FROMAGES                      SALADE MÉLÉE                      COMPOTE/BISCUIT</p>	<p>MELON  <b>ÉMINCÉ DE BŒUF</b>                      JARDINIÈRE DE LÉGUMES                      BANDE TARTE CITRON</p>
JEUDI	<p>Menu "Anti Gaspi"  <b>PAUPIETTE DE VEAU AU JUS</b>                      RIZ / BROCOLIS                      CAMEMBERT                      SALADE DE FRUITS</p>	<p>Menu "Anti Gaspi"  <b>ESCALOPE MILANAISE</b>                      TAGLIATELLES À LA TOMATE                      FROMAGE FRAIS                      PANACOTTACOULIS</p>	<p>Menu "Anti Gaspi"  <b>RÔTI DE DINDE</b>                      SAUCE CHAMPIGNONS                      LENTILLES                      FROMAGE FONDU                      RAISIN</p>	<p>RIZ/SURIMI                      /VINAIGRETTE  <b>CROQUE MONSIEUR</b>                      SALADE VERTE                      YAOURT SUCRE                      KIVI</p>
VENDREDI	<p>RADIS / BEURRE  <b>FILET DE HOKI SAUCE ROSE</b>                      SEMOULE                      /POÉLÉE RATATOUILLE                      TARTE AU CHOCOLAT MAISON</p>	<p>CÉLÉRI RAISIN SEC /                      FROMAGE CANTADOU  <b>POISSON AUX CÉRÉALES</b>                      TRIO LÉGUMES D'ANTAN                      TARTE FAÇON                      CRUMBLE RHUBARBE/POMMES                      ET SON COULIS</p>	<p>SAUCISSON SEC / BEURRE                      SS PORC :                      MOUSSE DE CANARD  <b>FILET DE COLIN EN SAUCE</b>                      JULIENNE DE LÉGUMES                      CAKE                      À L'ORANGE MAISON</p>	<p>FÉRIÉ</p>

VBF : Viande Bovine Française - NVH : Viande Normande - LR : Label Rouge - VPF : Viande Porcine Française - BIO : Agriculture biologique

# SAISON CULTURELLE 2019/2020



## OCTOBRE 2019

SAM. 05	20:30	HUMOUR	MANU PAYET « <i>Emmanuelle</i> »	AVEC LE THÉÂTRE À L'OUEST
MAR. 08	19:00	THÉÂTRE	LE CHAT DE TIGALI CIE THÉÂTRE DE L'ECARDE	JEUNE PUBLIC
JEU. 10	20:30	HUMOUR	GUILLAUME BATS « <i>Guillaume Bats, Hors Cadre</i> »	AVEC LE THÉÂTRE À L'OUEST

## NOVEMBRE 2019

MAR. 05	20:30	THÉÂTRE	LE MARIAGE NUIT GRAVEMENT À LA SANTÉ	AVEC LE THÉÂTRE À L'OUEST
SAM. 09	20:30	MUSIQUE	LES STENTORS « <i>Un tour de France</i> »	AVEC LE THÉÂTRE À L'OUEST
JEU. 14	20:30	HUMOUR	WALLY DIA « <i>Ensemble ou rien</i> »	AVEC LE THÉÂTRE À L'OUEST
SAM. 23	20:30	THÉÂTRE	GINA ET CLÉOPÂTRE	AVEC LE THÉÂTRE À L'OUEST
MAR. 26	19:00	THÉÂTRE	LA PUCE, LE CHAMEAU ET LES AUTRES CIE COMME SUR DES ROULETTES	JEUNE PUBLIC

## DÉCEMBRE 2019

MAR. 03	19:00	THÉÂTRE	LE COMPTOIR DES INSTRUMENTS SAVANTS	JEUNE PUBLIC
JEU. 05	20:30	HUMOUR	ODAH ET DAKO « <i>En test</i> »	AVEC VOLUME
JEU. 12	20:30	HUMOUR	TANGUY PASTUREAU « <i>Tanguy Pastureau n'est pas célèbre</i> »	AVEC LE THÉÂTRE À L'OUEST
JEU. 19	20:30	HUMOUR	GUILLERMO GUIZ « <i>Guillermo Guiz a un bon fond</i> »	AVEC LE THÉÂTRE À L'OUEST

TOUTE LA PROGRAMMATION  
EST À RETROUVER SUR  
[www.espacebeaumarchais.fr](http://www.espacebeaumarchais.fr)

BILLETTERIE / RÉSERVATIONS : **02 35 74 05 32**  
Lundi, mardi, jeudi de 16h à 18h. Mercredi de 10h à 12h et de 15h à 18h.

Octobre 2019  
**Menus des écoles**  
& du centre de loisirs

MarommeMaVille     **Contacts**  
[www.maromme.fr](http://www.maromme.fr)

SERVICE ACCOMPAGNEMENT À LA VIE SCOLAIRE  
TÉL. 02 32 82 22 00 - FAX. 02 32 82 22 28