
















## Semaine du 06 au 12 Novembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	<p>Carottes râpées vinaigrette moutardée</p> <p>Ravioli au bœuf et à la dinde, et emmental</p> <p><b>(plat complet)</b></p> <p>Cantal AOP </p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Pâté de campagne * et cornichon </p> <p>Cuisse de poulet kedjenou LR (tomate, aubergine, oignon, gingembre)</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade napolé (torsades, tomate, maïs)</p> <p>Steak haché de bœuf sauce aux fines herbes </p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>Camembert</p> <p>Fruit</p>	<p>Champignons à la parisienne</p> <p>Crispidor à l'emmental  </p> <p>Courgettes BIO </p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Île flottante</p>	<p>Betterave vinaigrette moutardée</p> <p>Couscous de merguez</p> <p>Semoule</p> <p>Mini cabrette BIO </p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Pâtes à la rouille (nouilles savoisiennes, tomates séchées) </p> <p>Escalope de dinde panée </p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Purée pomme banane BIO </p>	<p>Macédoine mayonnaise BIO </p> <p>Moussaka </p> <p><b>(plat complet)</b></p> <p>Mini cabrette BIO </p> <p>Mousse au café</p>
	<p>Potage</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Tiramisu</p>	<p>Potage</p> <p>Taboulé</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Purée de pomme pruneau</p>	<p>Potage</p> <p>Sardine à l'huile</p> <p>Crème dessert saveur pistache</p>	<p>Potage</p> <p>Potage</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Salade de maïs</p> <p>Œuf au lait</p>	<p>Potage</p> <p>Taboulé</p> <p>Fruit</p>












Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc



Semaine du 13 au 19 Novembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	<p>Céleri remoulade</p> <p>Rôti de veau sauce au curry</p> <p>Lentilles vertes</p> <p>Fromage frais chanteneige BIO</p> <p>Compote pomme cassis allégée en sucre</p>	<p>Surimi mayonnaise </p> <p>Sauté de bœuf BIO sauce basquaise (basilic, ail, légumes à ratatouille, laurier, paprika, thym)</p> <p>Blé BIO</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Salade piémontaise (pommes de terre, œufs, tomates)</p> <p>Escalope de dinde LR sauce rôtie </p> <p>Chou fleur à la tomate et basilic </p> <p>Brie </p> <p>Fruit </p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Boulettes d'agneau sauce tomate</p> <p>Boulgour</p> <p>Livarot AOP </p> <p>Brownie </p>	<p>Scarole vinaigrette moutardée</p> <p>Croque monsieur * </p> <p><b>(plat complet)</b></p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Baba au rhum</p>	<p>Betterave vinaigrette moutardée</p> <p>Pavé de saumon sauce à l'aneth</p> <p>Riz créole</p> <p>Comté AOP </p> <p>Fruit</p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Poêlée de champignons</p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>
	<p>Potage</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Liégeois saveur vanille<sup>°</sup></p>	<p>Potage</p> <p>Coleslaw</p> <p>Purée de poire</p>	<p>Potage</p> <p>Crêpes aux champignons</p> <p>Purée de pomme fraise</p>	<p>Potage</p> <p>Œuf dur et mayonnaise</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Endives</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Potage</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Purée de pêche</p>	<p>Potage</p> <p>Chou rouge</p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p>


Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

<sup>°</sup> Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc



Semaine du 20 au 26 novembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	Tartare de tomate et basilic	Saucisson à l'ail et cornichon	Tarte aux oignons ❄️	Surimi mayonnaise ❄️	Scarole vinaigrette moutardée	Tartare de courgettes et basilic	Champignons à la parisienne
	Tortilla plancha	Filet de poulet LR sauce aigre douce	Manchon de canard 🐷	Steak haché sauce forestière (carotte, champignon) 🐷	Cheeseburger ❄️	Omelette 🍳	Haché de poulet
	Courgettes	Brocolis	Poêlée saladaise	Macaronnis	<b>(plat complet)</b>	Petits pois	Légumes ratatouille
	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt aromatisé	Chaource	Saint nectaire AOP 🍯	Tome py	Cantal AOP 🍯	Fromage frais foueté BIO 
	Fruit BIO 	Beignet fourré chocolat ❄️	île flottante 	Crème dessert BIO saveur chocolat 	Compote pomme cassis allégée en sucre	Crumble pomme chocolat ❄️	Riz au lait nappé caramel
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Chou-fleur persillé	Chou rouge	Œuf dur et mayonnaise	Salade du soleil	Flammenkueche ❄️	Taboulé	Quinoa boulgour semoule crudités
	Fruit	Crème renversée	Fruit	Fruit	Fruit	Purée pomme ananas	Maronsui's













Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc



Semaine du 27 Novembre au 01 Décembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	<p>Pâté de volaille et cornichon</p> <p>Bœuf BIO façon bourguignonne (champignons, oignons) </p> <p>Riz à la gachucha (olive, tomate, safran, oignon)</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Saucisse de Toulouse *</p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Compote pomme framboise allégée en sucre</p>	<p>Sardine à l'huile</p> <p>Rôti de veau sauce échalotte</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Scarole vinaigrette moutardée</p> <p>Tajine marocain (pois chiche, carotte bâtonnet, patate douce, olive verte) et Semoule</p> <p><b>(plat complet)</b> </p> <p>Livarot AOP </p> <p>Mousse saveur chocolat au lait°</p>	<p>Salade d'endive vinaigrette moutardée</p> <p>Calamars à la romaine </p> <p>Epinards sauce bechamel</p> <p>Petit fromage frais aux fruits BIO </p> <p>Choco trésor </p>	<p>Crêpe aux champignons </p> <p>Rôti de bœuf (servi froid)</p> <p>Poêlée champêtre</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade printanière (carotte, céleri, maïs, vinaigrette)</p> <p>Jambonneau* sauce au poivre</p> <p>Pennes</p> <p>p'tit Fol d'Epi</p> <p>Lacté saveur vanille</p>
	<p>Potage</p> <p>Surimi bâtonnet et mayonnaise </p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Taboulé</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Tarte 3 fromages </p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Chou blanc</p> <p>Purée pomme fraise</p>	<p>Potage</p> <p>Pomelos et sucre</p> <p>Purée de pomme pruneaux</p>	<p>Potage</p> <p>Champignons à la grecque</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Navets rémoulades</p> <p>Mousse au café</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc



Semaine du 04 au 10 Décembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	Pâté de campagne * Cuisse de poulet LR sauce au miel Carottes Buchette de chèvre BIO Millefeuille	Macédoine mayonnaise BIO Sauté de bœuf BIO sauce aux pruneaux Blé Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes Fruit BIO	Crêpe à l'emmental Pavé de colin d'Alaska gratiné au fromage Haricots verts Fromage blanc nature et sucre Fruit	Radis beurre Sauce bolognaise Macaroni BIO Chaource AOP Lacté saveur vanille nappé caramel	Salade verte BIO vinaigrette moutardée Dahl de lentilles corail et riz (plat complet) Yaourt aromatisé Compote pomme cassis allégée en sucre	Tartare de tomates et basilic Steak haché BIO sauce rôtie Pommes de terre persillées Petit fromage frais nature et sucre Crème renversée	Carottes râpées vinaigrette moutardée Manchon de canard Lentilles vertes Montcendre Purée pomme pruneaux
	Potage Macédoine mayonnaise Tiramisu	Potage Taboulé Fruit	Potage Céleri rémoulade Purée pomme pruneaux	Potage Sardine à l'huile Crème dessert saveur pistache	Potage Potage Fruit	Potage Salade de maïs Œuf au lait	Potage Taboulé Fruit















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc



Semaine du 11 au 17 Décembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	<p>Betterave vinaigrette moutardée</p> <p>Boulettes à l'agneau sauce basquaise (basilic, ail, légumes à ratatouille)</p> <p>Blé BIO </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette moutardée</p> <p>Pizza au fromage BIO mozzarella et émental   </p> <p><b>(plat complet)</b></p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Compote pomme vanille allégée en sucre</p>	<p>Chou rouge et vinaigrette</p> <p>Emincé de poulet LR sauce printanière </p> <p>Riz coréen (petits pois et épices)</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Mousse saveur chocolat au lait<sup>°</sup></p>	<p>Scarole vinaigrette moutardée</p> <p>Steak haché de bœuf sauce piquante </p> <p>Semoule</p> <p>Mini cabrette BIO </p> <p>Donut's </p>	<p>Taboulé (Semoule, tomate, oignon, poivron)</p> <p>Paupiette de saumon sauce romarin</p> <p>Haricots verts</p> <p>Petit fromage frais aux fruits BIO </p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Pavé de lieu noir sauce curry</p> <p>Courgettes</p> <p>Camembert</p> <p>Beignet fourrés à la pomme </p>	<p>Veluté de poirreaux et pommes de terre</p> <p>Petit salé *</p> <p>Pois cassés</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>Fruit</p>
	<p>Potage</p> <p>Duo de crudités</p> <p>Riz au lait nappé caramel</p>	<p>Potage</p> <p>Blé à la provençale</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Tarte aux 3 fromages </p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Salade d'endives</p> <p>Crème renversée</p>	<p>Potage</p> <p>Toamtes fraîches et séchées origan et basilic</p> <p>Purée pomme banane bio et biscuit coco</p>	<p>Potage</p> <p>Salade indienne</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Potage</p> <p>Chou rouge</p>












Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

<sup>°</sup> Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc



Semaine du 18 au 24 Décembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	Salade coleslaw	Crêpe aux champignons 	Pâté de campagne * et cornichon	Mousse au canard et cornichon	Samoussa au poulet 	Tarte au fromage 	Salade du périgord (pomme de terre, canard, haricot plat)
	Pilon de poulet LR sauce caramel 	Omelette BIO  	Merguez	Pintade de poulet sauce façon grand mlère	Sauce tomate au thon et basilic	Boudin aux maroilles *	Sauté de veau sauce à l'orange
	Boulgour	Haricots beurre	Legumes couscous	Pom'pins	Coquillettes BIO 	Purée de courgettes et pommes de terre	Asperges
	Comté AOP 	Yaourt nature BIO et sucre 	Petit fromage frais aux fruits	Yaourt nature et sucre	Petit roulé Fol Epi	Faisselle nature et sucre	Crottin de chèvre
	Lacté saveur chocolat	Fruit BIO 	Fruit BIO 	Purée poire	Compote pomme framboise allégée en sucre	Fruit	Croustillon chocolat
	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Chou rouge	Salade napolé	Acras de morue	Friand au fromage	Champignons à la parisienne	Betteraves	Œuf dur et mayonnaise
	Purée de pomme	Purée pomme ananas	Crème dessert saveur praliné	Liégeois pomme châtaigne	Fruit	Crème dessert saveur vanille	Fruit















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc



Semaine du 25 au 31 Décembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	<p>Céleri remoulade</p> <p>Côte de porc* sauce tomate</p> <p>Flageolets</p> <p>Saint nectaire AOP </p> <p>Maronsui's</p>	<p>Velouté de poireaux et pommes de terre</p> <p>Œufs à la coque </p> <p>Courgettes</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit BIO </p> <p>Fruit</p>	<p>Betterave vinaigrette moutardée </p> <p>Crispidor à l'emmental </p> <p>Légumes ratatouille</p> <p>Cheddar</p> <p>Liégeois saveur vanille °</p>	<p>Scarole vinaigrette moutardée</p> <p>Nems au poulet </p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Choco trésor </p>	<p>Taboulé</p> <p>Pavé de colin d'Alaska et son crumble de pain d'épices  </p> <p>Chou fleur tomate et basilic</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Escalope viennoise </p> <p>Gnocchis</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Tartare de courgettes</p> <p>Gigot d'agneau et moutarde</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Mini cabrette BIO </p> <p>Tourte aux pommes</p>
	<p>Potage</p> <p>Blé à la provençale</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Chou blanc</p> <p>Crème dessert vanille bio</p>	<p>Potage</p> <p>Tarte champignons et poulet</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Salade de lentille</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage</p> <p>Salade piémontaise</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Potage</p> <p>Coleslaw</p> <p>Liégeois pomme framboise°</p>	<p>Potage</p> <p>Samoussa aux légumes </p> <p>Pâte de fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

\* plat à base de porc

