Semaine du 06 au 12 Novembre 2023

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

Produit de la mer durable · Œuf plein air · Végétarien · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Appellation d'Origine Protégée · Décongelé

Semaine du 13 au 19 Novembre 2023

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

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

Produit de la mer durable · Œuf plein air · Végétarien · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Appellation d'Origine Protégée · Décongelé

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 salardaise	Macaronnis	**(plat complet)**	Petits pois	Légumes ratattouille
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

Produit de la mer durable · Œuf plein air · Végétarien · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Appellation d'Origine Protégée · Décongelé

Semaine du 27 Novembre au 01 Décembre 2023

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

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

Produit de la mer durable · Œuf plein air · Végétarien · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Appellation d'Origine Protégée · Décongelé

Semaine du 04 au 10 Décembre 2023

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

Produit de la mer durable · Œuf plein air · Végétarien · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Appellation d'Origine Protégée · Décongelé

Semaine du 11 au 17 Décembre 2023

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

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

Produit de la mer durable · Œuf plein air · Végétarien · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Appellation d'Origine Protégée · Décongelé

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	OmeletteBIO	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	Croussillon chocolat
Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Chou rouge	Salade napoli	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

Produit de la mer durable · Œuf plein air · Végétarien · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Appellation d'Origine Protégée · Décongelé

Semaine du 25 au 31 Décembre 2023

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

Produit de la mer durable · Œuf plein air · Végétarien · Produit issus de l'Agriculture Biologique · Local · Appellation d'Origine Protégée · Décongelé