













SEMAINE

du 11 au 15 novembre

LUNDI 11/11/2024	MARDI 12/11/2024	MERCREDI 13/11/2024	JEUDI 14/11/2024	VENDREDI 15/11/2024
	Pomelos lee 		Batavia dés de mimolette 	Salade d'endive et pomme 
	poisson pané 		Cordon bleu de volaille 	Blanquette de saumon PR 
	***** petits pois carottes		Carottes sautées 	Macaronis 
	Yaourt nature sucre		Blé créole	Epinards, crème de paprika
	semoule au lait		Gouda	Fromage Chanteneige
			Le bon gâteau au chocolat portion Les desserts de ma mamie 	mandarine

Légende



Pêche responsable



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale



Dessert de ma mamie



De saison

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE

du 18 au 22 novembre



LUNDI 18/11/2024	MARDI 19/11/2024	MERCREDI 20/11/2024	JEUDI 21/11/2024	VENDREDI 22/11/2024
Salade de cœurs de palmier et maïs	Salade coleslaw		Chou fleur en salade	Salade de riz et thon
Rôt de volaille charcutière	Boulettes d'agneau VF au curry merlu sauce curry		Parmentier gratiné pommes de terre lentilles (Plat complet végétarien)	Croquettes de poisson
Haricots verts à l'ail et au persil Pommes de terre	Poêlée de brocolis et champignons Semoule		***** *****	Purée de potiron *****
Type Emmental	Samos		Coutommiers	Fromage blanc
Compote pomme-banane	Fian nappé caramel		seggments d'agrumes	Gaufre

Légende



Le Porc Français



Soupe du chef



Origine
France



Tutti Fruiti



Œufs
plein air



SEMAINE du 25 au 29 novembre

LUNDI 25/11/2024	MARDI 26/11/2024	MERCREDI 27/11/2024	JEUDI 28/11/2024	VENDREDI 29/11/2024
quiche au fromage	Carottes râpées sauce vinaigrette à l'orange		salade de haricots verts et persillade	salade de lentilles
Rôti de bœuf au jus	cuisse de poulet rôtie		Tortis bolognaise (plat complet)	Encornets panés
gratin de poisson et fruits de mer	Gnocchis aux épinards (plat complet végétarien)		Tortis et bolognaise de lentilles (plat complet)	Carottes sautées
Poêlée de légumes en julienne	haricots verts sautés		*****	Semoule
Purée de pommes de terre	gnocchi au beurre		*****	Vache Picon
Yaourt aromatisé	Fourme d'ambert AOP		Fromage petit moulu	Croc lait
Compote pommes-bananes	Fromage blanc aux fruits		Muffin et pépites de chocolat	Pomme bicolore

Légende



De saison



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Haute Valeur Environnementale



Recette du chef











Dessert du potager

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE

du 2 au 6 décembre



LUNDI 02/12/2024	MARDI 03/12/2024	MERCREDI 04/12/2024	JEUDI 05/12/2024	VENDREDI 06/12/2024
cœurs d'artichaut vinaigrette	Salade mêlée et dés de fromage		macédoine mayonnaise	duo de choux aux pommes
Rôti de veau braisée	Aiguillette volaille sauce chasseur		Pennes sauce ricotta épinards (Plat complet végétarien)	Paëlla de la mer PR (plat complet) World 
Lieu noir sauce vierge	omelette et coulis de tomate			
Gratin de chou-fleur 	Frites		*****	*****
Bilé créole	Haricots verts sautés 		*****	*****
Camembert	Edam		Yaourt nature sucré	Type suisse nature
crème dessert vanille	kiwi 		Carpaccio d'ananas 	Yaourt aromatisé
				Flan nappé caramel

Légende



De saison



Tutti Fruiti



Ceufs plein air



Haute Valeur Environnementale



Pêche responsable

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE

du 9 au 13 décembre



LUNDI 09/12/2024	MARDI 10/12/2024	MERCREDI 11/12/2024	JEUDI 12/12/2024	VENDREDI 13/12/2024
Céleri rémoulade	Poireaux vinaigrette		Salade mêlée aux pommes	Pizza au fromage
Escalope de poulet viennoise	Couscous de boulette d'agneau Couscous végétarien		Aiguillettes volaille paprika holki sauce tomates olives	Colin PR sauce américaine
Haricots verts à l'ail et au persil	***** *****	***** *****	Purée de potiron	Poêlée de julienne légumes Riz pilaf
Pommes de terre boulangère				
Bûche chèvre vache	Type suisse aux fruits		Mimolette	Fromage frais fouetté
Clémentine	compote pomme banane		Poire	flan arôme chocolat

Légende



Haute Valeur
Environnementale



Piat végétarien



Viande Bovine Française
(VBF)



Tutti Frutti










Pêche
responsable

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE

du 16 au 20 décembre



LUNDI 16/12/2024	MARDI 17/12/2024	MERCREDI 18/12/2024	JEUDI 19/12/2024	VENDREDI 20/12/2024
Rillettes de thon mayonnaise	salade de pois chiche et échalote		chou rouge émincé vinaigrette 	repas de Noël
Rôti de veau braisé	Tortis aux légumes (plat complet végétarien) 		Emincé de volaille sauce forestière 	
Colin sauce citron			Colin sauce forestière 	
carottes persillées 	*****		fondue de poireau 	
Purée de pommes de terre	*****		boulgour pilaf	
Mimolette	Fromage frais carre		Yaourt aromatisé	
Pomme bicolore 	Vache qui rit		Flan nappé caramel	
	Compote de pommes			

Légende



Haute Valeur
Environnementale



De saison



Origine
France



Pêche
responsable