



SEMAINE

du 4 au 8 novembre

LUNDI 04/11/2024	MARDI 05/11/2024	MERCREDI 06/11/2024	JEUDI 07/11/2024	VENDREDI 08/11/2024
<p>betteraves vinaigrette</p> <p>Poireau vinaigrette</p> <p>macédoine vinaigrette</p>	<p>Soupe de potiron </p> <p>carottes rapées pommes </p> <p>Salade mâche emmental </p>		<p>Céleri rémoulade </p> <p>Artichaut vinaigrette</p> <p>Chou rouge au cumin </p>	<p>Pâté de foie cornichon</p> <p>Rouleau de surimi mayonnaise </p> <p>Roulade de volaille</p>
<p>Sauté de bœuf sauce stroganoff </p> <p>Thon bolognaise</p>	<p>Saucisses Strasbourg</p> <p>Saucisses de volaille</p>		<p>Frittata aux coquillettes (plat complet végétarien) </p> <p>Cuisse de poulet rôtie</p>	<p>Saumonette PR sauce dieppoise </p>
<p>carottes sautées </p> <p>gnocchi au beurre</p>	<p>Frites ou pommes noisettes</p> <p>Fondue de poireaux </p>		<p>coquillettes</p> <p>courgettes sautées</p>	<p>Haricots verts sautés </p> <p>Riz pilaf</p>
<p>Camembert</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Edam</p> <p>Yaour mixé aux fruits</p>		<p>Type Emmental</p> <p>Croute noire</p>	<p>Type suisse et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
<p>Beignet aux pommes</p> <p>Pomme bicolore </p> <p>Gaufre liégeoise</p>	<p>Carpaccio d'orange à la cannelle </p> <p>Salade d'ananas</p> <p>Poire </p>		<p>Compote de pomme caramel laitier Tutti Frutti </p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Géllifié au chocolat</p>	<p>Clémentine </p> <p>Salade de fruits coupelle</p> <p>Banane RUP </p>

Légende



Région
Ultrapériphérique



Soupe du chef



Volaille Française



Tutti Frutti



Pêche
responsable

LE MENU DE LA SEMAINE



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
	<p>Terrine de légumes et mayonnaise</p> <p>Pomelos lee </p> <p>Salade de haricots verts</p>		<p>Batavia dés de mimolette</p> <p>Salade icebert au maïs</p> <p>Céleri-rave au fromage blanc, paprika et ciboulet </p>	<p>Salade d'endive et pomme </p> <p>Chou rouge au cumin </p>
	<p>Chili sin carne</p> <p>Chili con carne </p>		<p>Cordon bleu de volaille </p> <p>Cabillaud fish & chips </p>	<p>Blanquette de saumon PR </p>
	<p>*****</p> <p>Riz créole </p>		<p>Carottes sautées </p> <p>Blé créole</p>	<p>Macaronis </p> <p>Epinards, crème de paprika</p>
	<p>Yaourt nature sucre</p> <p>Type suisse aux fruits</p>		<p>Gouda</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Fromage Chanteneige</p> <p>Petit moule ail et fines herbes</p>
	<p>orange </p> <p>semoule au lait</p> <p>Pomme bicolore </p>		<p>Le bon gâteau au chocolat portion Les desserts de ma mamie </p> <p>Banane</p> <p>Poire au sirop</p>	<p>flan arôme vanille</p> <p>mandarine</p> <p>Flan nappé caramel</p>

Légende



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
<p>Salade mêlée et œuf dur </p> <p>Salade de cœurs de palmier et maïs</p> <p>Jambon de paris</p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Soupe de panais </p> <p>Salade de mâche à l'emmental </p>		<p>Fenouil en salade </p> <p>Chou fleur en salade</p> <p>Salade vitaminée agrumes </p>	<p>Salade iceberg au fromage type emmental </p> <p>Salade de riz et thon </p> <p>Carottes râpées vinaigrette </p>
<p>Rôti de porc VPF charcutière </p> <p>Rôti de volaille charcutière</p>	<p>Boulettes d'agneau VF au curry </p> <p>merlu sauce curry</p>		<p>Parmentier gratiné pommes de terre lentilles (Plat complet végétarien) </p>	<p>Croquettes de poisson</p>
<p>Haricots verts à l'ail et au persil </p> <p>Pommes de terre</p>	<p>Poêlée de brocolis et champignons </p> <p>Semoule</p>		<p>*****</p> <p>*****</p>	<p>Purée de potiron </p> <p>*****</p>
<p>Croute noire</p> <p>Type Emmental</p>	<p>Vache qui rit</p> <p>Samos</p>		<p>Bûche chèvre vache</p> <p>Coulommiers</p>	<p>Fromage blanc</p> <p>Type suisse aux fruits</p>
<p>Kiwi </p> <p>Compote pomme-banane</p> <p>clémentine </p>	<p>Flan nappé caramel</p> <p>Géllifié chocolat</p> <p>Fromage blanc au miel</p>		<p>segments d'agrumes </p> <p>Crème anglaise et biscuit</p> <p>mousse citron</p>	<p>Choux vanille</p> <p>Gaufre</p> <p>Eclair chocolat</p>

Légende



Le Porc Français



Soupe du chef



Origine France



Tutti Frutti



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
Salade iceberg au fromage bûchette quiche au fromage Salade de champignons	Carottes râpées sauce vinaigrette à l'orange Feuilleté au fromage Pomelos lee		Salade d'endives salade de haricots verts et persillade Chou blanc au curry mayonnaise	Betteraves vinaigrette salade de lentilles Soupe de poireaux
Rôti de bœuf au jus gratin de poisson et fruits de mer	cuisse de poulet rôtie Gnocchis aux épinards (plat complet végétarien)		Tortis bolognaise (plat complet) Tortis et bolognaise de lentilles (plat complet)	Encornets panés
Poêlée de légumes en julienne Purée de pommes de terre	haricots verts sautés gnocchi au beurre		**** ****	Carottes sautées Semoule
Yaourt aromatisé Yaourt nature	Fourme d'ambert AOP Type Emmental		Fromage petit moulé Mimolette	Vache Picon Croc lait
Spécialité pommes biscuit Clémentine Compote pommes-bananes	Tarte flan pâtissier Fromage blanc aux fruits Entremet caramel		Muffin et pépites de chocolat kiwi Carpaccio d'orange	Salade d'ananas Banane miroir Pomme bicolore

Légende



De saison



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Haute Valeur Environnementale



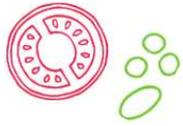
Recette du chef



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
<p>Céleri-rave râpé au citron </p> <p>cœurs d'artichaut vinaigrette</p> <p>Salade de mâche et noix </p>	<p>Soupe de lentilles blondes </p> <p>Salade mêlée et dés de fromage</p> <p>Salade de lentilles</p>	<p></p>	<p>Carottes râpées aux raisins </p> <p>macédoine mayonnaise</p> <p>Pomelos cocktail </p>	<p>Pâté de foie cornichon</p> <p>duo de choux aux pommes</p> <p>Rouleau de surimi à la mayonnaise </p>
<p>Rôti de veau braisée</p> <p>Lieu noir sauce vierge</p>	<p>Aiguillette volaille sauce chasseur</p> <p>omelette et coulis de tomate</p>		<p>Pennes sauce ricotta épinards (Plat complet végétarien) </p>	<p>Paëlla de la mer PR (plat complet) World  </p>
<p>Gratin de chou-fleur </p> <p>Blé créole</p>	<p>Frites</p> <p>Haricots verts sautés </p>		<p>*****</p> <p>*****</p>	<p>*****</p> <p>*****</p>
<p>Camembert</p> <p>Tomme blanche</p>	<p>Edam</p> <p>Mimolette</p>		<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Croute noire</p>	<p>Type suisse nature</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
<p>Marbré au chocolat</p> <p>crème dessert vanille</p> <p>Muffins nature pépites chocolat</p>	<p>Orange miel cannelle Tutti Frutti </p> <p>kiwi </p> <p>Poire </p>		<p>Banane miroir Tutti Frutti </p> <p>Carpaccio d'ananas </p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Clémentine </p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>Pomme bicolore </p>

Légende



De saison



Tutti Frutti



Œufs
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
<p>Soupe de carotte au lait de coco </p> <p>Salade d'endives et emmental </p> <p>Céleri rémoulade </p>	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Salade de maïs et poivrons</p> <p>Poireaux vinaigrette </p>		<p>Salade mêlée aux pommes</p> <p>Terrine de légumes sauce ciboulette</p> <p>Fenouil en salade </p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Chou blanc au curry mayonnaise </p>
<p>Escalope de poulet viennoise</p> <p>Poisson pané</p>	<p>Couscous de boulette d'agneau </p> <p>Couscous végétarien </p>		<p>Aiguillettes volaille paprika</p> <p>holki sauce tomates olives</p>	<p>Colin PR sauce américaine </p>
<p>Haricots verts à l'ail et au persil </p> <p>Pomme de terre boulangère</p>	<p>*****</p> <p>*****</p>	<p>*****</p> <p>*****</p>	<p>Purée de potiron </p>	<p>Poêlée de julienne légumes</p> <p>Riz pilaf</p>
<p>Bûche chèvre vache</p> <p>Coulommiers</p>	<p>Yaourt nature sucre</p> <p>Type suisse aux fruits</p>		<p>Type Emmental</p> <p>Mimolette</p>	<p>Petit moule ail et fines herbes</p> <p>Fromage frais fouetté</p>
<p>Clémentine </p> <p>mosaïque de fruits au sirop</p> <p>kiwi</p>	<p>Salade ananas kiwi Tutti Frutti </p> <p>compote pomme banane</p> <p>pomme golden</p>		<p>Tarte aux poires Tutti Frutti </p> <p>Fromage blanc aux éclats de poire</p> <p>Poire</p>	<p>flan arôme chocolat</p> <p>Beignet au sucre</p> <p>flan arôme vanille</p>

Légende



Haute Valeur
Environnementale



Plat 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 champignons à la grecque Salade de hareng aux pommes	Batavia aux croûtons salade de pois chiche et échalote Pomelos lee 		carotte râpée sauce orange  chou rouge émincé vinaigrette salade de chou fleur aux herbes	repas de Noël
Rôti de veau braisé Colin sauce citron	Tortis aux légumes (plat complet végétarien) 		Emincé de volaille sauce forestière Colin sauce forestière 	
carottes persillées  Purée de pommes de terre	***** *****		fondue de poireau  boulgour pilaf	
Mimolette Pyrenee	Fromage frais carre Vache qui rit		Yaourt aromatisé Yaourt nature	
Poire à l'anglaise poire  Pomme bicolore 	Compote pommes-bananes clémentine  Compote de pommes		Flan nappé caramel Flan géllifié vanille riz au lait	

Légende



Haute Valeur
Environnementale



De saison



Origine
France



Pêche
responsable