



Semaine du 03/11 au 09/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Courgettes rapées 🕌	Betteraves vinaigrette	Poireaux vinaigrette	Potage	Coleslaw
	Macédoine de légumes au thon	Mortadelle	Salade verte, jambon et fromage	Rillettes	Pomelo **
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille	Mijoté de porc/dinde	Lasagnes végé	Poulet tandoori	Dos de lieu au beurre blanc
	Pommes rissolées	Haricots beurre	Salade verte 🕌	Blé	Purée de légumes
PRODUIT LAITIER	Petit-suisse aromatisé	Emmental	Yaourt nature sucré	Tomme noire	Camembert
DESSERTS	Fruit frais **	Liégeois	Cocktail de fruits	Gâteau du chef	Yaourt bio
Bœuf, Porc, Volaille et D	0				







A base de fruits & légumes crus de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Fournisseurs locaux



Viandes Label Rouge



Plat végétarien



Produit élaboré depuis notre cuisine







Semaine du 10/11 au 16/11

LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI Velouté de Terrine de saumon sauce Friand au fromage Férié Chou rouge cocktail légumes HORS D'ŒUVRE Emincé de champignons **Betteraves** Sardines au citron Rillettes & cornichons à la ciboulette vinaigrette Escalope de Armistice du 11 Calamars à la 8 dinde/porc sauce Cordon bleu Veau marengo novembre 1918 romaine **PLATS CHAUDS** suprême **ET GARNITURES** Duo de chou-fleur et Purée de pommes Petits pois Riz brocolis de terre Fromage blanc AB PRODUIT LAITIER Coulommiers Yaourt aromatisé St Paulin sucré bio **DESSERTS** Fruit frais Gâteau du chef Fruit frais Yaourt aromatisé



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français





Produit de saison





Produit issu de l'agriculture biologique



Fournisseurs locaux



Viandes Label Rouge



Plat végétarien



Produit élaboré depuis notre cuisine







Semaine du 17/11 au 23/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Terrine de légumes	Pomelo **	Céleri râpé à la vinaigrette	Potage de légumes	Crêpe au fromage
	Poireaux vinaigrette	Pâté de campagne	Salade de céréales, cranberries et pommes	Endives noix et pommes	Carottes râpées 🔆
PLATS CHAUDS	Merlu pané au citron	Mijoté de bœuf à la tomate	Pizza	Rôti de porc/dinde	Chili sin carne
ET GARNITURES	Haricots verts	Farfalles	Salade verte 🕌	Purée de carottes	Riz
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre	Emmental	Fromage blanc sucré	Camembert	Petit-suisse sucré
DESSERTS	Fruit frais 🕌	Yaourt nature bio	Compote	Gâteau du chef	Cocktail de fruits
Bœuf, Porc, Volaille et Di	0				





Produit de saison A base de fruits & légumes crus de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Fournisseurs locaux



Viandes Label Rouge



Plat végétarien



Produit élaboré depuis notre cuisine







Semaine du 24/11 au 30/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Poireaux vinaigrette	Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne	Endives aux pommes	Potage	Sardines
	Salami	Salade verte édam et gouda	Œuf mayonnaise	Macédoine de légumes	Pomelo
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Boulettes de blé façon thaï	Blanquette de veau (sans champignons)	Filet de poulet	Tartiflette de porc/dinde au reblochon	Filet de lieu en sauce
	Brocolis	Riz pilaf	Haricots beurre persillés		Boulgour
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Tomme noire	Fromage à tartiner	Yaourt nature sucré	Chèvre
DESSERTS	Yaourt aromatisé bio	Fruit frais 🕌	Flan pâtissier	Fruit frais 🕌	Compote



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français



Produit de saison





Produit issu de l'agriculture biologique



Fournisseurs locaux



Viandes Label Rouge



Plat végétarien



Produit élaboré depuis notre cuisine







Semaine du 01/12 au 07/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
HODS DIŒUNDE	Betteraves persillées	Coleslaw	Champignons à la bulgare	Potage	Salade d'endives	
HORS D'ŒUVRE	Pâté forestier	Salade de lentilles	Tartelette aux oignons	Rillettes & cornichons	Poireaux vinaigrette	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Boulettes de soja sauce tomate	Dos de lieu rôti aux herbes	Paupiette de veau au jus	Cassoulet (saucisse de porc/dinde)	Cordon bleu	
	Semoule	Blé	Pommes de terre sautées		Purée de courgettes	
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Chèvre	Petit-suisse sucré	Emmental	
DESSERTS	Fruit frais 🔆	Crème dessert	Mousse au chocolat	Gâteau du chef	Yaourt aromatisé bio	
Bœuf. Porc. Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français						



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français



Produit de saison





Produit issu de l'agriculture biologique



Fournisseurs locaux



Viandes Label Rouge



Plat végétarien



Produit élaboré depuis notre cuisine







Semaine du 08/12 au 14/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade croquante au chou chinois à l'emmental	Friand fromage	Brocolis parisiens	Velouté de butternut	Râpé de légumes au vinaigre balsamique
	Saucissons panachés	Courgettes râpées vinaigrette	Salade verte 🕌	Taboulé à l'orientale	Pâté de foie
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Bolognaise végétarienne	Saucisse de porc/dinde	Pilon de poulet	Poisson meunière	Boulettes d'agneau
	Pâtes	Lentilles	Haricots plats	Riz/ratatouille	Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Emmental	Camembert	Fromage blanc sucré	Tomme noire
DESSERTS	Fruit frais **	Fromage blanc bio	Compote	Muffin aux pépites de chocolat	Donut's



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français



Produit de saison





Produit issu de l'agriculture biologique



Fournisseurs locaux



Viandes Label Rouge



Plat végétarien



Produit élaboré depuis notre cuisine









Semaine du 15/12 au 21/12

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Carottes râpées aux épices	Salade César	Repas de Noël	Brocolis à la vinaigrette
	Concombres à la crème	Pâté de campagne	Salade de haricots verts		Œuf mayonnaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Couscous végétarien	Sauté de dinde/porc	Steak haché, sauce tomate		Poisson pané
	Semoule	Gratin de chou- fleur	Pommes de terre sautées		Épinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Petit-suisse sucré	Brie	Yaourt sucré		Edam
DESSERTS	Compote	Fromage blanc au spéculos	Fruit frais **		Yaourt aromatisé



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français



Produit de saison





Produit issu de l'agriculture biologique



Fournisseurs locaux



Viandes Label Rouge



Plat végétarien



Produit élaboré depuis notre cuisine







Semaine du 22/12 au 28/12

JEUDI LUNDI MARDI MERCREDI VENDREDI Frisée aux Salade verte, fromage et Œuf mimosa pommes, raisins Férié Potage croûtons & noix HORS D'ŒUVRE Emincé de champignons à la Cervelas Pâté de foie Salade d'endives crème Dos de lieu ail et 8 Saucisse de porc/dinde Riz végétarien Noël Paupiette de veau fines herbes **PLATS CHAUDS ET GARNITURES** Fricassée de carottes Fondue de poireaux Pommes de terre jaunes et oranges PRODUIT LAITIER Fromage blanc aromatisé Chèvre Camembert Petit-suisse sucré **DESSERTS** Fruit frais Cocktail de fruits Marbré Compote



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français





Produit de saison A base de fruits & légumes crus de saison



Produit issu de l'agriculture biologique





Viandes Label Rouge



Plat végétarien



Produit élaboré depuis notre cuisine



(LI(&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :





Semaine du 29/12 au 04/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade	Pomelo	Radis noir aux pommes râpées vinaigrette au curry	Férié	Salade & mimolette
	Coleslaw	Andouille & cornichons	Carottes râpées 🔆		Mousse de thon & ciboulette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Steak haché au poivre	Mijoté de porc/dinde, graine de moutarde	Quiche au fromage	Jour de l'an	Blanquette de poisson
	Pommes de terre sautées	Haricots beurre	Salade verte 🕌		Riz
PRODUIT LAITIER	Camembert	Bûchette de chèvre	Yaourt sucré		Petit-suisse aromatisé
DESSERTS	Flan nappé au caramel	Fruit frais 🔆	Gâteau du chef		Fruit frais **



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français



Produit de saison A base de fruits & légumes crus de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Fournisseurs locaux



Viandes Label Rouge



Plat végétarien



Produit élaboré depuis notre cuisine

