

Semaine du 07 au 11 Novembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MENU			LES NOUVELLES RECETTES	
Œuf dur mayonnaise	Salade de pommes de terre		Soupe de brocolis et mascarpone	
Couscous (légumes couscous, pois chiches, fèves de soja, raisins secs, tomates)	Cordon bleu (volaille)		Rôti de bœuf sauce Marengo	FERIE
Semoule	Epinards béchamel		Riz	
Fromage blanc et sucre	Brie		Yaourt aromatisé	
Fruit	Crème dessert saveur chocolat		Fruit	



(Pain) **AB**
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

Issu de l'agriculture biologique

Végétarien

Issu du commerce équitable

Viande Française

Race bouchère

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Semaine du 14 au 18 Novembre 2022

— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Endives vinaigrette au miel et croûtons</i></p>  <p><i>Sauté de veau sauce paprika</i></p> <p><i>Lentilles</i></p> <p><i>Petit fromage frais sucré</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Panais rémoulade aux pommes</i></p> <p><i>Saucisses chipolatas</i></p> <p><i>Penne</i></p> <p><i>Fromage frais tartare</i></p> <p><i>Lacté saveur vanille</i></p>		<p><i>Tartine maïs carottes</i></p> <p><i>Parmentier au poisson blanc</i></p> <p><i>Coulommiers</i></p>   <p>Préparé en cuisine</p> <p><i>LES NOUVELLES RECETTES</i></p> <p><i>Cake aux pois chiches et cacao</i></p>	<p>MENU</p> <p><i>Salade verte et dés de mimolette</i></p>  <p><i>Omelette piperade</i></p> <p><i>Chou fleur béchamel</i></p>  <p><i>Yaourt nature et sucre</i></p>  <p><i>Compote de pommes (Pain)</i></p>



Noa et Papille

Issu de l'agriculture biologique
Végétarien  Local 
Viande origine France 
Issu du commerce équitable 



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Semaine du 21 au 25 Novembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU 			
Salade d'haricots blancs au cerfeuil	 Chou blanc vinaigrette et amandes		Céleri rémoulade	Potage de légumes
 Aiguillettes de poulet sauce Normande (champignons crème carottes compote de pommes)	 Steak haché de bœuf		 Mouliné de potiron, carottes et mozzarella	Poisson meunière et citron
Purée de butternut	 Pommes de terre vapeur		Torsades	Petits pois
Montcadi croûte noire	 Fromage blanc et sucre		Fromage fondu Vache qui rit	Bûche lait de mélange
Fruit	 Compote de pommes		Milk Shake vanille	Mousse au chocolat au lait

(Pain)  Issu de l'agriculture biologique 
Végétarien 
Label rouge 
Viande française 
Issu du commerce équitable 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Semaine du 28 Novembre au 02 Décembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Crêpe à l'emmental</i></p>  <p><i>Sauté de bœuf sauce aux olives</i></p> <p><i>Carottes persillées</i></p> <p><i>Fromage frais petit cotentin</i></p> <p><i>Compote de pommes qui croque</i> (compote et céréales au chocolat)</p>	<p><i>Betteraves façon voronoff</i></p> <p><i>Fricassée de thon sauce armoricaine</i> (soupe de poisson, bisque de homard, crème)</p> <p><i>Semoule</i></p> <p><i>Yaourt nature et sucre</i></p>  <p><i>Fruit</i></p>		<p>MENU</p>  <p><i>Salade de coquillettes</i></p>  <p><i>Quenelles sauce Nantua</i> (bisque de homard, champignons, crème)</p>  <p><i>Haricots verts</i></p>  <p><i>Camembert</i></p>  <p><i>Fruit</i></p>  <p><i>(Pain)</i></p> 	<p><i>Salade verte et oignons frits</i></p>  <p><i>Sauté de porc sauce charcutière (base crème lardons)</i></p> <p><i>Frites</i></p> <p><i>Petit fromage frais aromatisé</i></p>  <p>Préparé en cuisine</p> <p><i>Moelleux à la fleur d'oranger</i></p>

Végétarien  Issu de l'agriculture biologique 
 Viande française 
 Viande race bouchère 
 Issu du commerce équitable 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Semaine du 05 au 09 Décembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MENU				
<p><i>Taboulé à la semoule</i></p>   <p><i>Fondant butternut</i></p>  <p><i>carottes (lait, œuf, farine)</i></p>  <p><i>Epinards branches sauce blanche</i></p>  <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Fruit</i></p> 	<p><i>Endives vinaigrette et cerneaux de noix</i></p>   <p><i>Emincé de bœuf sauce moutarde</i></p> <p><i>Haricots blancs à la tomate</i></p> <p><i>Fromage blanc et sucre</i></p> <p><i>Cubes de pêches au sirop</i></p>	<p><i>Végétarien</i></p>  <p><i>Biologique</i></p>  <p><i>Viande origine France</i></p>  <p><i>Race bouchère</i></p>  <p><i>Appellation d'origine protégée</i></p>  <p><i>Produit décongelé</i></p> 	<p><i>Salade verte et dés d'emmental</i></p> <p><i>Dés de poisson sauce citron</i></p>  <p><i>Confit de chou rouge aux pommes et pommes vapeur</i></p> <p><i>Tomme blanche</i></p> <p><i>Beignet au chocolat</i></p> 	<p><i>Achard de légumes (haricots verts carottes chou blanc) vinaigrette sucré/salé</i></p> <p><i>Ravioli au saumon</i></p> <p><i>Saint Nectaire</i></p>  <p><i>Lacté saveur vanille nappé caramel</i></p>



Semaine du 03 au 07 Octobre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Macédoine mayonnaise</i></p> <p><i>Nuggets de poulet sauce ketchup</i></p> <p><i>Purée de brocoli et pommes de terre</i></p> <p><i>Bûche lait de mélange</i></p> <p><i>Mousse au chocolat au lait</i></p>	<p>MENU</p> <p><i>Carottes râpées et raisins secs</i></p> <p><i>Chili sin carne (tomates, légumes, œuf, maïs)</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé à la framboise</i></p> <p><i>Cookies</i></p> <p><i>(Pain)</i></p>	<p><i>Issu de l'agriculture biologique</i></p> <p><i>Végétarien</i></p>	<p>C'EST LA FÊTE</p> <p>REPAS DE NOËL</p>	<p><i>Potage de potiron frais</i></p> <p><i>Merlu portion de filets sauce estragon</i></p> <p><i>Ratatouille et blé</i></p> <p><i>Emmental</i></p> <p><i>Banane sauce chocolat</i></p>

