

Semaine du 06 au 10 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Couscous végétarien  (légumes couscous, pois chiches, fèves de soja, raisins secs, tomates) Semoule</p> <p>Brie</p> <p>Fruit </p>	<p>  Cuisse de poulet au jus  Chou-fleur à la béchamel</p> <p>Fromage blanc et sucre  </p> <p>Donut's </p>		<p> Céleri en rémoulade</p> <p>Carbonara de porc* (jambon et lardons) Coquillettes et emmental râpé</p> <p>Fruit</p>	<p>  Cake aux lentilles corail, carottes, petits pois et noisettes sauce au fromage blanc et ciboulette </p> <p>Colin d'Alaska pané et citron Haricots verts persillés </p> <p>Yaourt aromatisé</p>



Semaine du 13 au 17 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <i>Jambon blanc</i> <i>Carottes à la béchamel au fromage fondu</i> <i>Vache qui rit</i> <i>Yaourt nature et sucre</i>  <i>Fruit</i> 	 <i>Endives aux pommes vinaigrette au miel et croûtons</i> <i>Sauté de veau sauce paprika persil</i>  <i>Lentilles</i> <i>Lacté saveur vanille nappé caramel</i>		 <i>Gouda</i>  <i>Gâteau moelleux aux pépites de chocolat</i>	 <i>MENU</i> <i>Salade verte vinaigrette et dés de mimolette</i>  <i>Omelette piperade</i>  <i>Epinards hachés à la béchamel au lait de coco</i>  <i>Compote de pommes</i> 



Noa et Papille

PAIN 

Tous les jours

Issu de l'agriculture biologique 

Végétarien 

Viande origine France 

Issu du commerce équitable 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Semaine du 20 au 24 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p><i>Poisson frais</i> sauce créole <i>Pommes de terre</i> en lamelles</p>  <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Boulettes au</i> mouton/bœuf sauce forestière (champignons) <i>Purée à la courge</i> butternut</p> <p><i>Vercorais</i> </p> <p><i>Smoothie poire</i> <i>pomme ananas</i></p>		<p><i>Chou blanc en</i> vinaigrette et dés d'emmental</p>   <p><i>Sauté de bœuf</i> aux olives <i>Blé</i></p> <p><i>Fruit</i> </p>	<p><i>Céleri sauce</i> cocktail</p>  <p><i>Mouliné de</i> potiron carottes et mozzarella</p> <p><i>Fusilli</i> </p> <p><i>Fromage blanc</i> <i>sur lit de fruits</i></p>



Noa et Papille

PAIN 
Tous les jours

Viande origine France 
Issu de l'agriculture biologique 
Végétarien 
Race bouchère 
Marrée fraîche 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Semaine du 27 Novembre au 1^{er} Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Emincé de volaille <i>sauce Dijonnaise</i> <i>Carottes et flageolets</i> Montcadi croûte noire <i>Compote qui croque (compote de pommes et céréales au chocolat)</i>	 Chou rouge en vinaigrette Rôti de bœuf <i>sauce façon Voronoff</i> Semoule  Yaourt nature et sucre	<p><i>Végétarien</i></p> <p><i>Issu de l'agriculture biologique</i></p> <p><i>Issu du commerce équitable</i></p> <p><i>Viande française</i></p> <p><i>Label Rouge</i></p> <p><i>Local</i></p>	 Quenelles sauce Mornay <i>(béchamel à l'emmental)</i>  Haricots verts  Camembert  Fruit	 Salade verte et dés de Cantal Sauté de porc* <i>sauce charcutière (base crème et lardons)</i> Purée de céleri  <i>Préparé en cuisine</i> Gâteau au chocolat et aux lentilles



Semaine du 04 au 08 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Endives vinaigrette et dés de mimolette</i></p> <p><i>Haché au veau au thym</i></p> <p><i>Epinards hachés et pommes de terre à la béchamel</i></p> <p><i>Fruit</i> </p>	<p><i>Radis beurre</i></p> <p><i>Dés de poisson sauce au citron</i></p> <p><i>Penne semi-complètes</i> </p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p>		<p></p> <p><i>Salade verte et dés d'emmental</i></p> <p> </p> <p><i>Sauté de bœuf sauce moutarde</i></p> <p><i>Purée de salsifis</i></p> <p></p> <p><i>Banane et pâte à tartiner</i>  </p>	<p></p> <p><i>Tarte aux 3 fromages</i></p> <p><i>Cordiale de légumes (haricots verts carottes champignons)</i></p> <p><i>Brie</i> </p> <p><i>Cubes de pêches au sirop</i></p>



Semaine du 11 au 15 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Nuggets de poulet sauce ketchup</i></p> <p><i>Gratin de brocolis</i></p> <p><i>Tommes blanche</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p>MENU</p> <p><i>Carottes râpées en vinaigrette</i></p> <p><i>Chili sin carne (haricots rouges, légumes ratatouille, maïs, œuf, concentré de tomates)</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Petit suisse et sucre</i></p>	<p><i>Potage de courge butternut et emmental râpé</i></p> <p><i>Sauté de veau sauce façon Marengo</i></p> <p><i>Pommes de terre vapeur</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Colombo de porc* de Région</i></p> <p><i>Semoule</i></p> <p><i>Edam</i></p> <p><i>Lacté saveur vanille</i></p>	



Noa et Papille

PAIN

Tous les jours

Végétarien

Viande origine France

Issu de l'agriculture biologique

Issu du commerce équitable

* S/p : Médailillon de merlu sauce estragon

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Semaine du 18 au 22 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Radis sauce chapeau melon</i> (mayonnaise, ketchup, épices kébab)</p> <p><i>Emincé de saumon sauce oseille</i></p> <p><i>Purée de panais</i></p> <p> <i>Crème dessert saveur chocolat</i></p>	<p><i>Boulettes de soja sauce samourai</i></p> <p><i>Boulgour</i> </p> <p><i>Yaourt aromatisé</i></p> <p><i>Fruit</i></p>		<p></p>	<p><i>Salade verte vinaigrette et dés de Cantal</i> </p> <p><i>Parmentier de bœuf (haché de bœuf) à la purée de potiron</i>  </p> <p><i>Compote pommes bananes</i></p>



Noa et Papille

PAIN



Tous les jours

Végétarien 

Viande origine France 

Issu de l'agriculture biologique 

Viande race bouchère 

Appellation d'origine protégée 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

