

Menus du 4 au 8 novembre 2024

lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
<ul style="list-style-type: none"> Taboulé aux fruits secs  Paupiette de veau sauce moutarde à l'ancienne Haricots beurre à la forestière  Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Omelette au coulis de tomates  Pommes rissolées Saint Nectaire  Fruit de saison  	<ul style="list-style-type: none"> Boudin blanc Riz créole  Fromage Fruit de saison  	<ul style="list-style-type: none"> Velouté Dubarry Galette jambon fromage  Salade, vinaigrette au vinaigre de cidre  Fruit de saison  	<ul style="list-style-type: none"> Retour de pêche à la crème de poireaux  Penne rigate  Cantal  Compote de pommes 

Menus du 11 au 15 novembre 2024

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
	<ul style="list-style-type: none"> Salade feuille de chêne rouge, emmental croûtons  Bœuf aux olives  Boulgour  Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Poulet rôti  Pommes rissolées Fromage Fruit de saison  	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre* Poisson meunière sauce citronnée  Crumble de carottes aux épices douces  Smoothie à la banane  	 <h4>À la découverte des capitales!</h4> <ul style="list-style-type: none"> Samoussa aux légumes  Chou fleur tikka massala Riz basmati  Crème infusée au thé NEW DELHI

* Pommes de terre, échalotes, ciboulette, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Céréales, légumes secs
-  Produit sucré
-  Viande, poisson, oeuf
-  Produit laitier
-  Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 18 au 22 novembre 2024

lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes Saucisse grillée Lentilles aux dés de carottes et thym Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de chou rouge mariné aux dés de fromage Gratin de pommes de terre Saumon aneth Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Croque monsieur Petits pois aux oignons Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur mayonnaise Semoule aux pois chiches Légumes d'automne au bouillon d'épices douces Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Fajitas à la mexicaine* Tomme grise Fruit de saison

* Potimarron, poireau, rutabaga, oignons

* Concassé de tomates, bœuf haché, haricots rouges, poivrons, oignons, épices chili.

Menus du 25 au 29 novembre 2024

lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
<ul style="list-style-type: none"> Betteraves aux pommes Calamars à la romaine Riz pilaf aux pt légumes (carotte, fenouil, poireau) Fromage blanc confiture 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de lentilles corail* Pizza aux 3 fromages** Salade, vinaigrette balsamique Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Dos de colin sauce curcuma Bouलगour Fromage Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette et dés de gouda Sauté de bœuf Frites Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade croutons et noix Sauté de dinde Vallée d'Auge Blé doré et brocolis Gâteau d'anniversaire

* Carottes, lentilles corail, oignons, crème.

** Mozzarella, emmental, cantal.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, œuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 2 au 6 décembre 2024

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
<ul style="list-style-type: none"> Velouté de butternut au fromage frais  Boulettes de bœuf  Semoule couscous  Fruit de saison  	<ul style="list-style-type: none"> Salade, vinaigrette au Xéres  Parmentier de haricots rouges Tomme blanche  Madeleine 	<ul style="list-style-type: none"> Pilon de poulet  Potatoes Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Échine de porc rôtie  Petits pois à la française  Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de campagne, cornichon Curry de poisson frais  Duo de pommes de terre et navets persillés Yaourt fermier aromatisé 

Menus du 9 au 13 décembre 2024

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
<ul style="list-style-type: none"> Salade coleslaw*  Émincé de dinde à l'estragon  Riz pilaf  Crème dessert chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de boulgour*  Gratin de carottes et patates douces Au bœuf  Fruit de saison  	<ul style="list-style-type: none"> Saucisson à l'ail, cornichon Quiche au thon et poireaux Salade, vinaigrette au vinaigre de cidre  Île flottante 	<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes à la crème  Torsades  Crème de potimarron aux lentilles corail  Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> Céleri râpé rémoulade Tartiflette  Salade verte Panna cotta au lait fermier aux dés d'ananas

* Carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette.

* Boulgour, olives émincées, mimolette, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Céréales, légumes secs
-  Produit sucré
-  Viande, poisson, oeuf
-  Produit laitier
-  Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 16 au 20 décembre 2024

lundi 16

-  Salade multicolore°
-  Poisson pané 
-  Julienne de légumes°, crème à l'ail 
-  Yaourt fermier sucré 

° Tortis multicolores, emmental, maïs, vinaigrette.
°° Carottes, blanc de poireaux, chou blanc.

mardi 17

Repas de Noël

-  Filet de dinde rôtie sauce miel aux 4 épices 
-  Pommes noisettes 
-  Buche pâtissière du chef 
-  Clémentine 



mercredi 18

-  Saucisse 
-  Purée de pomme de terre
-  Fromage 
-  Compote de fruits 

jeudi 19

-  Velouté de légumes aux pois cassés 
-  Croque chèvre patate douce
-  Salade verte 
-  Fruit de saison 

vendredi 20

-  Salade sombrero°
-  Jambon grillé à la dijonnaise
-  Haricots verts persillés 
-  Fromage blanc sur lit de compote de fruits 

° Riz, haricots rouges, carottes, vinaigrette.



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Céréales, légumes secs
-  Produit sucré
-  Viande, poisson, oeuf
-  Produit laitier
-  Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.