
























# Menus de la Semaine du 04 au 08 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées 	Soupe de potiron noix	Haricots beurre <i>vinaigrette</i>	Coleslaw  <i>Vinaigrette moutarde</i>	Salade iceberg <i>Vinaigrette moutarde</i>
Cordon bleu 	Couscous végétal  <i>(pois chiche, légumes couscous, semoule, raisins secs, fève de soja)</i>	Poulet rôti  sauce au curry	Parmentier au thon et purée de pommes de terre 	Sauté de dinde  Sauce champignon crémé
Pennes 		Riz  et petits pois	Fromage frais cantafrais	Carottes persillées
Fromage frais aromatisé	Camembert 	Yaourt aromatisé 	Fromage blanc, caramel et muesli	Saint Nectaire AOP 
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison		Gâteau au chocolat
















 <b>Produit issu de l'Agriculture Biologique</b>  Charolais  Certification environnementale de niveau 2	<b>IGP: Indication géographique protégée</b>  <b>Appellation d'Origine Protégée</b>		 Haute valeur environnementale  Produit label Rouge  Décongelé	 <b>Plat végétarien</b>  <b>Produit de la mer durable</b>
--	---	--	---	--

# Menus de la Semaine du 11 au 15 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>FERIE</b></p>	<p>Endives  Vinaigrette moutarde</p>	<p>Rillettes de sardines</p>	<p>Carottes râpées  vinaigrette à l'huile de noix</p>	<p>Céleri  rémoulade</p>
	<p>Sauté de bœuf  sauce paprika et persil</p>	<p>Macaronis  semi complet sauce au canard bolognaise</p>	<p>Omelette nature  </p>	<p>Colin d'Alaska  filet sauce crème</p>
	<p>Frites</p>	<p>Petit fromage frais aromatisé</p>	<p>Epinards béchamel et pommes de terre vapeur</p>	<p>Purée de butternut</p>
	<p>Emmental </p>	<p>Brioche tressée et confit de pomme poire miel et raisins</p>	<p>Pointe de brie</p>	<p>Cantal AOP </p>
	<p>Compote de pomme  Allégée en sucre</p>		<p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p>	<p>Fruit de saison</p>

 <p>Produit issu de l'Agriculture Biologique</p>	<p>IGP: Indication géographique protégée</p>		 <p>Haute valeur environnementale</p>	 <p>Plat végétarien</p>
 <p>Charolais</p>	 <p>Appellation d'Origine Protégée</p>		 <p>Produit label Rouge</p>	 <p>Produit de la mer durable</p>
 <p>Certification environnementale de niveau 2</p>			 <p>Décongelé</p>	

# Menus de la Semaine du 18 au 22 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Brocolis aux amandes vinaigrette	Salade verte & maïs <i>Vinaigrette au curry</i>	Pâté de campagne et cornichons S/P: Pâté de volaille et cornichons	Soupe carotte et muscade	Salade croquante pomme orange
Sauté de dinde  sauce blanquette	Riz  , dahl de lentilles corail 	Hoki  sauce armoricaine	Rôti de bœuf  au jus	Pommes de terre et fromage type tartiflette 
Riz  et carottes	Carré	Boullgour 	Gratin de chou-fleur	Yaourt aromatisé 
Yaourt nature et sucre 	Compote de pommes  allégée en sucre 	Fromage fondu vache qui rit 	Gouda	Yaourt aromatisé 
Fruit de saison		Fruit de saison	Beignet chocolat noisette 	Fruit de saison



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Charolais



Certification environnementale de niveau 2

IGP: Indication géographique protégée



Appellation d'Origine Protégée





Haute valeur environnementale



Produit label Rouge



Décongelé


















Plat végétarien














Produit de la mer durable

# Menus de la Semaine du 25 au 29 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œuf dur  sauce cocktail</p> <p></p>	<p>Salade de mâche et betteraves <i>Vinaigrette miel moutarde à l'ancienne</i></p>	<p>Panais rémoulade aux pommes</p>	<p>Chou rouge  <i>Vinaigrette moutarde</i></p>	<p>Soupe de pois cassés</p>
<p>Penne  sauce crème champignons</p>	<p>Poulet rôti  aux herbes</p> <p>Frites</p>	<p>Sauté de veau  sauce aux olives</p>	<p>Jambon blanc  S/P: jambon de dinde </p>	<p>Colin d'alaska  pané et riz soufflé</p>
<p>Yaourt nature et sucre </p>	<p>Cantal </p>	<p>Haricots verts persillées et pommes de terre vapeur</p>	<p>Coquillettes  Camembert </p>	<p>Purée de potiron et cube de butternut</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Compote de pommes banane allégée en sucre</p>	<p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Fromage blanc, cannelle et crumble</p>	<p>Petit fromage frais nature au lait entier  Gâteau chocolat lentilles</p>

 <p>Produit issu de l'Agriculture Biologique</p>	<p>IGP: Indication géographique protégée</p>		 <p>Haute valeur environnementale</p>	 <p>Plat végétarien</p>
 <p>Charolais</p>	 <p>Appellation d'Origine Protégée</p>		 <p>Produit label Rouge</p>	 <p>Produit de la mer durable</p>
 <p>Certification environnementale de niveau 2</p>			 <p>Décongelé</p>	

# Menus de la Semaine du 02 au 06 décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrettes	Salade verte <i>vinaigrette au miel</i>	Salade d'endives  et noix <i>Vinaigrette ciboulette</i>	Potage potiron carotte	Rillettes de canards S/V: tartinable H. Blanc
Merlu  sauce agrumes	Farfalles sauce fromage à tartiflette, emmental et oignons frits	Sauté de bœuf  sauce chasseur	Chili végétal aux haricots rouges	Pané de blé aux graines, emmental et épinard
Boulgour 		Frites	Riz  	Epinards crème et pomme de terre
Fromage frais saint morêt	Fromage blanc et sucre 	Brie	Fromage fondu vache qui rit 	Yaourt aromatisé 
Fruit de saison	Smoothie poire pomme ananas	Fruit de saison 	Tarte au chocolat	Banane et topping caramel



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Charolais



Certification environnementale de niveau 2

IGP: Indication géographique protégée



Appellation d'Origine Protégée





Haute valeur environnementale



Produit label Rouge



Décongelé








Plat végétarien



Produit de la mer durable

# Menus de la Semaine du 09 au 13 décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade d'haricots rouges et épices chili	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette 	Chou rouge Vinaigrette aux herbes 	Salade verte Vinaigrette moutarde 
Cordon bleu 	Poulet rôti  sauce 4 épices	Emincé de saumon sauce citron	Rôti de bœuf  au jus	Boulgour  sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs
Purée de panais	Haricots verts	Farfalles	Purée de pois cassé	
Camembert 	Yaourt nature et sucre 	Petit fromage frais rondelé 	Comté AOP 	Emmental 
Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Gâteau au caramel











 <p>Produit issu de l'Agriculture Biologique</p>	<p>IGP: Indication géographique protégée</p>		 <p>Haute valeur environnementale</p>	 <p>Plat végétarien</p>
 <p>Charolais</p>	 <p>Appellation d'Origine Protégée</p>		 <p>Produit label Rouge</p>	 <p>Produit de la mer durable</p>
 <p>Certification environnementale de niveau 2</p>			 <p>Décongelé</p>	

# Menus de la Semaine du 16 au 20 décembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

## Repas de Noel

Macédoine mayonnaise 	Salade coleslaw 	Radis beurre	<b>Rillettes aux deux saumons et blinis</b>	Haricots beurre à l'échalote
Parmentier de canard et purée de pomme de terre	Colin d'Alaska  sauce oseille	Boulettes au mouton et bœuf sauce façon orientale	<b>Morceau de filet de dinde</b>  <b>Sauce crémée pomme</b>	Riz  , dahl de lentilles 
Brie	Torsades	Semoule  aux petits légumes	<b>Pomme pin</b>	Yaourt aromatisé 
Fruit de saison	Fromage blanc nature et sucre	Fromage frais cantafrais	<b>Croc lait</b>  <b>Finger chocolat</b>  <b>noisette</b>	Fruit de saison
	Gaufre au sucre	Compote de pomme abricot allégée en sucre	<b>Père Noël en chocolat</b>	

 Produit issu de l'Agriculture Biologique

 Charolais

 Certification environnementale de niveau 2

IGP: Indication géographique protégée

 Appellation d'Origine Protégée



Haute valeur environnementale



Produit label Rouge



Décongelé



Plat végétarien



Produit de la mer durable

# Menus de la Semaine du 23 au 27 décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Poulet rôti  sauce forestière</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Saint paulin</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Sauté de bœuf  sauce goulash (paprika)</p> <p>Petits pois carotte et semoule </p> <p>Mini babybel</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>NOEL</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Coquillettes semi-complètes  sauce crème champignons </p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte Vinaigrette agrumes cannelle</p> <p>Colin d'alaska pané  riz soufflé et citron</p> <p>Riz </p> <p>Coulommiers </p> <p>Beignet à la framboise </p>

 <p>Produit issu de l'Agriculture Biologique</p>	 <p>IGP: Indication géographique protégée</p>	 <p>Haute valeur environnementale</p>	 <p>Plat végétarien</p>
 <p>Charolais</p>	 <p>Appellation d'Origine Protégée</p>	 <p>Produit label Rouge</p>	 <p>Produit de la mer durable</p>
 <p>Certification environnementale de niveau 2</p>		 <p>Décongelé</p>	



# Menus de la Semaine du 30 au 31 décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tartinade au potiron fromage frais ciboulette et pain suédois	Carottes râpées  vinaigrette			
Riz sauce chili haricots rouge, mais	Merguez			
Mimolette 	Semoule  et petits légumes			
Compotes de pommes allégée en sucre 	Fromage blanc et sucre  Banane sauce au chocolat			

 <b>Produit issu de l'Agriculture Biologique</b>  Charolais  Certification environnementale de niveau 2	<b>IGP: Indication géographique protégée</b>  <b>Appellation d'Origine Protégée</b>		 Haute valeur environnementale  Produit label Rouge  Décongelé	 <b>Plat végétarien</b>  <b>Produit de la mer durable</b>
--	---	--	---	--