

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 Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette balsamique Omelette au coulis de tomates Pommes rissolées Fromage Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves à l'échalote Rougail de saucisse Riz créole Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté Dubarry Galette jambon fromage Salade, vinaigrette au vinaigre de cidre Fromage Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Cervelas, cornichon Retour de pêche à la crème de poireaux Macaronis Petit suisse sucré Fruit de saison

Menus du 11 au 15 novembre 2024

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
	<ul style="list-style-type: none"> Bouillon de bœuf vermicelle Poulet rôti Petits pois aux oignons Fromage Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Tartine grillée, fromage de chèvre et origan Sauté de porc à la coriandre Purée de potiron Fromage blanc sucré Madeleine 	<ul style="list-style-type: none"> Samoussa aux légumes Chou fleur tikka massala Riz basmati Fromage Crème infusée au thé 	<ul style="list-style-type: none"> Salade feuille de chêne rouge aux croûtons Bœuf aux olives Boulgour Fromage Fruit de saison

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 18 au 22 novembre 2024

lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux pommes ●● Saucisse grillée ●● Lentilles aux dés de carottes et thym ● Fromage ● Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de chou rouge mariné ●● Gratin de pommes de terre ● Saumon aneth ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Feuilleté au fromage ● Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes ● Haricots verts à l'ail ● Yaourt fermier aromatisé ● Salade de fruits frais 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Cœuf dur mayonnaise ● Semoule aux pois chiches ● Légumes d'automne au bouillon d'épices douces* ● Fromage ●● Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes ●● Fajitas à la mexicaine* ● Salade verte ● Fromage ● 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"> ●● Salade composée* ●● Calamars à la romaine ●● Riz pilaf aux pt légumes (carotte, fenouil, poireau) ● Fromage ● Fromage blanc confiture 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées vinaigrette ● Bœuf bourguignon ●● Frites ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Macédoine de légumes ● Dos de colin sauce curcuma ● Boulgour ● Fromage ● Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Velouté de lentilles corail* ●● Pizza aux 3 fromages** ● Salade, vinaigrette balsamique ● Petit suisse aromatisé ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Céleri rémoulade ● Sauté de dinde Vallée d'Auge ●● Blé doré et brocolis ● Fromage ●● Pâtisserie

* salade verte, maïs, épaule, croustons vinaigrette.

* 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, 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 2 au 6 décembre 2024

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
<ul style="list-style-type: none"> Velouté de butternut Boulettes d'agneau façon tajine Semoule couscous Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves aux poires Parmentier de lentilles Salade, vinaigrette au Xéres Fromage Crème dessert chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Potage crécy Steak haché Macaronis Fromage Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> friand fromage Échine de porc rôtie Petits pois à la française Petit suisse 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 Fromage 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 Fromage île flottante 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de boulgour* Gratin de carottes et patates douces Au bœuf Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Saucisson à l'ail, cornichon Quiche au saumon et poireaux Salade, vinaigrette au vinaigre de cidre Fromage Riz au lait crémeux 	<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes Torsades Crème de potimarron aux lentilles corail Fromage Pâtisserie 	<ul style="list-style-type: none"> Chou fleur vinaigrette Tartiflette Salade verte Panna cotta au lait fermier A l'ananas

* Carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette.

* Boulgour, olives émincées, maïs, 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 16 au 20 décembre 2024

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
<ul style="list-style-type: none"> Salade multicolore* Poisson pané Julienne de légumes**, crème à l'ail Fromage Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes Croque chèvre patate douce Salade verte Petit suisse aromatisé Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Soupe de tomates vermicelles Boulettes de bœuf sauce forestière Gratin de pommes de terres aux légumes Crème pâtissière Aux dés de mangue 	<p>jeudi 19</p> <p> Toast de mousson de canard</p> <p> Poulet rôti sauce au cidre</p> <p> Pommes noisettes</p> <p> Dessert de Noël</p> <p> Clémentine</p> <p>Repas de Noël</p>	<ul style="list-style-type: none"> Salade sombrero* Jambon grillé à la dijonnaise Haricots verts persillés Fromage blanc Sur lit de compote de fruits

* Tortis multicolores, maïs, vinaigrette.
** Carottes, blanc de poireaux, chou blanc.

* Riz, haricots rouges, carottes, vinaigrette.



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- 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.