



MENU

Semaine 45 du 08 au 14 novembre 2021

	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Chou blanc au curry vinaigrette 	Mortadelle et cornichons		Potage de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la crème  Mijoté de petits pois 	Billes de bœuf VBF au jus  Blé aux petits légumes	Blanquette de poisson aux petits légumes Méli mélo de légumes	FERIE	Gratiné de poisson à la provençale Pommes vapeur 
PRODUIT LAITIER	Camembert 	Croc Lait			Brie
DESSERT	Crème dessert vanille 	Fruit frais  	Yaourt velouté aux fruits		Compote de pommes 



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Poisson MSC: Pêche durable



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



Produit Local:

Nos pommes, poires et prunes sont issues de producteurs locaux



Produits BIO



Label Rouge

Nous proposons un fromage dans la semaine

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**



MENU

Semaine 46 du 15 au 21 novembre 2021

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
HORS D'ŒUVRE	Julienne de Betteraves vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Champignons à la crème	Céleri vinaigrette à l'orange  	Salade marco polo (pâtes, surimi, mayonnaise)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises VBF  PC Salade verte	Steak de merlu bordelaise  Brocolis	Paupiette de veau au jus Semoule	Hachis parmentier de lentilles PC Salade verte	Sauté de boeuf VBF  forestière  Carottes vichy
PRODUIT LAITIER	Galette St Michel 	Bûchette pur chèvre		Carré ligueil	Emmental
DESSERT	Fromage blanc sucré	Fruit frais  	Pêche au sirop	Fruit frais 	Yaourt aromatisé 



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Poisson MSC: Pêche durable



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



Produit Local:

Nos pommes, poires et prunes sont issues de producteurs locaux



Produits BIO



Label Rouge

Nous proposons un fromage dans la semaine

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**



MENU

Semaine 47 du 22 au 28 novembre 2021



	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
HORS D'ŒUVRE	Potage de légumes	Salade de pommes de terre au pesto	Salade de choux blanc au fromage	Pamplemousse en segments	Saucisson ail cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Billes de veau à la milanaise Pommes vapeur	Steak haché de boeuf VBF sauce poivre Ratatouille	Gratiné de poisson à la provençale Blé aux petits légumes	Poulet assado salsa mangue Riz créole	Blanquette de poisson Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Rondelé	Camembert		Tomme noire	Coulommiers
DESSERT	Compote de poire	Liégeois chocolat	Fruit frais 	Banana Bread (cake à la banane)	Fruit frais



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Poisson MSC: Pêche durable



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



Produit Local:

Nos pommes, poires et prunes sont issues de producteurs locaux



Produits BIO



Label Rouge

Nous proposons un fromage dans la semaine

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

Repas Végétarien

	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz aux légumes vinaigrette 	Macédoine mayonnaise	Pizza au fromage	Salade de lentilles, maïs, emmental vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette à l'orange  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille à la crème   Gratin de choux fleurs 	Hachis parmentier VBF PC  Salade verte vinaigrette	Rôti de porc à la moutarde  Méli mélo de légumes	Beignets de calamar sauce tartare Epinards à la crème	Omelette  Farfalles sauce tomate 
PRODUIT LAITIER	Bûchette pur chèvre	Madeleine 		Brie 	Bleu
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt aromatisé 	Compote de fruits 	Fruit frais  	Chou à la vanille

**Produit de saison**

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

**Pâtisserie élaborée dans notre cuisine****Poisson MSC: Pêche durable****Viande de bœuf, de porc et de volaille française****Repas Végétarien****Produit Local:**

Nos pommes, poires et prunes sont issues de producteurs locaux

**Produits BIO****Label Rouge**

Nous proposons un fromage dans la semaine

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**