















MENU

Semaine 45 du 07 au 13 novembre 2022

Repas Végétarien

	LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Salade de pommes de terre légumes oeufs vinaigrette 	Salade marco polo (salade de pâtes, surimi mayonnaise) 	Potage de légumes	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises VBF PC  Salade verte	Filet de poisson meunière  Haricots verts	Rôti de dinde vallée d'auge  Carottes vichy 	Colombo de lentilles  Riz créole  	FERIE
PRODUIT LAITIER	Madeleine 	Petit suisse sucré		Bûchette de chèvre	
DESSERT	Crème dessert chocolat 	Fruit frais  	Fromage blanc sucré	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



HVE: Haute valeur environnementale



Produits BIO



Label Rouge

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)



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 14 au 20 novembre 2022

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
HORS D'ŒUVRE	Saucisson ail cornichons	Carottes râpées vinaigrette  	Potage de légumes	Salade de riz mexicaine (haricots rouges, poivrons, vinaigrette) 	Chou blanc au fromage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille à la crème   Gratin de choux fleurs	Jambon sauce Napolitaine  Haricots blancs à la tomate	Nugget's de poisson sauce tartare  Blé aux petits légumes	Sauté de volaille aux herbes  Ratatouille	Blanquette de la mer (cubes de poisson sauce crème)   Pommes vapeur
PRODUIT LAITIER	Croc'lait 	Camembert		Brie 	Vache picon
DESSERT	Yaourt sucré 	Compote pomme fraise	Fruit frais  	Fruit frais 	Beignet au chocolat



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



HVE: Haute valeur environnementale



Produits BIO



Label Rouge

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)



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 21 au 27 novembre 2022

Repas Végétarien

	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
HORS D'ŒUVRE	Salade de blé aux p'tits légumes 	Potage de légumes	Friand au fromage	Betteraves vinaigrette 	Carottes râpées aux pommes et quatre épices 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu de dinde Mijoté de Petits pois 	Tajine de volaille aux fruits secs  Semoule aux épices 	Haché de veau au poivre Poêlée paysanne	Gratiné de poisson au fromage  Beignets de brocolis	Curry de pois chiches coco  Riz Basmati 
PRODUIT LAITIER	Gouda au cumin IGP	Galette bretonne		Chanteneige 	Coulommiers
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt aromatisé 	Compote de pommes banane 	Cake cacao cannelle 	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



HVE: Haute valeur environnementale



Produits BIO



Label Rouge


















PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)



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 !

	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 01	VENDREDI 02
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade (mayonnaise)  	Taboulé 	Choux blanc raisin sec et curry 	Macédoine mayonnaise	Pomme de terre à la provençale 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc dijonnaise   Pommes vapeur	Emincé de volaille sauce Tex Mex  Ratatouille	Jambon grill HVE sauce barbecue   Lentilles	Pâtes bolognaises VBF PC   (Plat Complet)	Beignets au calamar sauce tartare Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Vache picon	Gouda		Emmental râpé	Carré ligueil
DESSERT	Riz au lait	Fruit frais  	Yaourt sucré 	Fruit frais 	Clafoutis 

**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****HVE: Haute valeur environnementale****Produits BIO****Label Rouge**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

**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 !**