



MENU

Semaine 45 du 6 au 12 novembre 2023

| | LUNDI 06 | MARDI 07 | MERCREDI 08 | JEUDI 09 | VENDREDI 10 |
|--------------------------|--|---|---|--|--|
| HORS D'ŒUVRE | Céleri rémoulade   | Potage de légumes  | Choux rouges vinaigrette   | Betteraves vinaigrette   | Salade de penne au pesto  |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Hachis parmentier de volaille (plat complet)  // | Escalope de volaille moutarde à l'ancienne  Beignets de brocolis | Jambon grill    Haricots blancs | Colombo de lentilles  Riz créole  | Dos de colin à la crème  Carottes persillées  |
| PRODUIT LAITIER | Coulommiers | Babybel | Chaussée aux moines | Yaourt sucré  | Mimolette |
| DESSERT | Mousse chocolat au lait | Fruit frais   | Yaourt aromatisé | Fruit frais  | Cake pépites de 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**

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

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Nous proposons 1 fromage par semaine

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



MENU

Semaine 46 du 13 au 19 novembre 2023

| | LUNDI 13 | MARDI 14 | MERCREDI 15 | JEUDI 16 | VENDREDI 17 |
|--------------------------|---|---|---|---|---|
| HORS D'ŒUVRE | Taboulé | Carottes râpées vinaigrette | Friand au fromage | Potage de légumes | Chou blanc mayonnaise et curry |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Aiguillettes de volaille au paprika Haricots verts | Poisson meunière sauce tartare Riz pilaf | Emincé de volaille chasseur Gratin de choux fleurs | Palette de porc au jus Purée de potimarron | Coquille à la sauce tomate (plat complet) // |
| PRODUIT LAITIER | Palmier | Fromage blanc sucré | Chanteneige | Bûchette de chèvre | Emmental râpé |
| DESSERT | Compote de fruits | Fruit frais | Liégeois vanille | Semoule au lait | 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

Produit local:
Coquillettes: Ferme du Point du Jour
Jarzé (49)

Nous proposons 1 fromage par 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 !**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)



MENU

Semaine 47 du 20 au 26 novembre 2023



| | LUNDI 20 | MARDI 21 | MERCREDI 22 | JEUDI 23 | VENDREDI 24 |
|--------------------------|---|---|---|--|---|
| HORS D'ŒUVRE | Potage de légumes | Nem aux légumes | Betteraves vinaigrette | Salade de riz mexicaine | Sprotten (rillette de poisson, mayonnaise, ciboulette) |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Gratiné de poisson à la provençale Semoule | Croq véggie tomate Patatouille (pomme de terre et ratatouille) | Brandade de poisson maison (plat complet) // | Escalope de volaille au jus Mijoté de petits pois | Currywurst (saucisse à la sauce ketchup et curry) Frites au four |
| PRODUIT LAITIER | Kiri crème | Brie | Gouda | Petit suisse sucré | Saint bricet |
| DESSERT | Fruit frais | Yaourt aromatisé | Compote de fruits | Fruit frais | Boule de Berlin (beignet à la framboise) |

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

Viande de bœuf, de porc et de volaille française

Produits BIO

Pâtisserie élaborée dans notre cuisine

Poisson MSC: Pêche durable

Repas Végétarien

HVE: Haute valeur environnementale

Label Rouge

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

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Nous proposons 1 fromage par semaine

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



MENU

Semaine 48 du 27 novembre au 3 décembre 2023

| | LUNDI 27 | MARDI 28 | MERCREDI 29 | JEUDI 30 | VENDREDI 01 |
|--------------------------|--|---|--|---|---|
| HORS D'ŒUVRE | Salade de pomme de terre niçoise (thon, pomme de terre, olive noire, mayonnaise) | Salami | Pizza au fromage | Chou rouge au fromage   | Potage de légumes  |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Steak haché bœuf  Purée de butternut | Escalope de volaille napolitaine  Blé pilaf  | Rôti de porc au jus   Carottes persillées  | Coquillettes bolognaise de lentilles (plat complet)  //  | Beignets au calamar sauce tartare Epinards béchamel |
| PRODUIT LAITIER | Camembert  | Vache qui rit | Bûchette de chèvre  | Emmental râpé | Yaourt sucré  |
| DESSERT | Riz au lait | Fruit frais   | Donut's | Novly vanille | 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

Nous proposons 1 fromage par 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 !**