



Semaine du 4 au 8 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade verte + dés d'emmental Radis râpé et maïs + dés d'emmental	Endives vinaigrette Mélange de crudités 		 Potage potimarrons BIO + emmental râpé	 Carottes râpées Chou rouge 
 Sauté de porc sauce normande	<div style="border: 1px solid green; padding: 5px; text-align: center;"> <b>LE JOUR DU</b> </div> Brandade polenta pdt (plat durable) et Laitue iceberg	Pizza fromage fraiche 	Saucisse Toulouse 	Rôti de veau au jus 
 Steak de colin sauce bourride			Boulgour façon couscous (plat complet) 	 Filet de limande meunière
Carottes au cumin 		Salade verte 	Boulgour 	Papillon 
	 Fromage frais nature et sucre Fromage frais aromatisé 	Pont l'Evêque Camembert 		
Cake au miel 		Fruit de saison Fruit de saison	Mousse au chocolat Gélifié vanille	Smoothie mangue vanille 
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette basilic	Vinaigrette		Vinaigrette ciboulette

Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée
Viande racée	Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée	Indication Géographique Protégée
Spécialité du chef	Viande d'origine Française	Plat végétarien		



Semaine du 11 au 15 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>FERIE</b>		Pomelos et sucre Radis et beurre		Salade verte Carottes râpées
	<b>LE JOUR DU</b>	Sauté de bœuf au jus	Chicken wings	Steak haché
	Haricot rouge sauce chili et riz (plat complet)	Colin gratiné au fromage	Omelette nature	Filet de merlu sauce crème
		Boulgour	Pommes de terre rissolées	Macaroni 1/2 + emmental râpé
	Bleu d'auvergne Cantal		Camembert Bûchette mi-chèvre	
	Fruit de saison Fruit de saison	Flan nappé caramel Crème dessert chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Coupelle de purée pomme fraise cassis Coupelle de purée pomme
				Vinaigrette ciboulette

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Plat végétarien

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée



Semaine du 18 au 22 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade verte + dés de mimolette Endives + dés de mimolette		 Potage de légumes & emmental râpé	 Carotte râpées Feuille de batavia
 Escalope de porc charcutière		 Bolognaise au bœuf	 Sauté de bœuf aux olives	 Filet de lieu noir sauce bourride <b>frais</b>
 Colin ail et fines herbes		Semoule et lentilles maïs (plat complet)	Filet de limande meunière	
Purée de pommes de terre HVE		Curvi rigati (= coquillettes <b>BIO</b> )	Riz créole	Semoule
Carré St nectaire		 Petit suisse nature et sucre Fromage frais aux fruits		 Yaourt nature et sucre Yaourt entier ar vanille
Fruit de saison Fruit de saison	Cake pomme cannelle	 Fruit de saison Fruit de saison	Purée pomme miel	
	Vinaigrette basilic			Vinaigrette ciboulette

- Production locale
- Produits BIO
- Bleu blanc cœur
- Nouvelles recettes
- Appellation d'Origine Protégée
- Label Rouge
- Pêche responsable
- Appelation d'origine contrôlée
- Indication Géographique Protégée
- Spécialité du chef
- Viande d'origine Française
- Plat végétarien



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Mâche et betterave Pomelos et sucre	Radis râpé & mimolette Endives émincé & mimolette	Potage 4 légumes paprika & emmental râpé	<b>LE JOUR DU</b> <b>Végé</b>	
Steak de colin à la crème	Saucisse pure volaille	Emincé de volaille hongroise	 Riz, légumes, haricots blancs au colombo (plat complet)	Rôti de bœuf et sauce orientale
	Blé végétarien houmous (plat complet)	Cube de hoki pané		Pavé de colin à la patate douce et aux épinards
Pomme de terre vapeur	Blé à la tomate	Carottes saveur soleil	 Fromage blanc et coulis ananas estragon	Spirale
				Cantal AOP Gouda
Gélifié chocolat Flan nappé caramel	Purée pomme	Fruit de saison Fruit de saison	Quatre quart ananas	Fruit de saison Fruit de saison
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette basilic			

Production locale

Produits BIO

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'Origine Protégée

Viande racée

Label Rouge

Pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée

Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef

Viande d'origine Française

Plat végétarien



Semaine du 2 au 6 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		 Carottes râpées & dés de mimolette Chou rouge & dés de mimolette	 Potage Longchamps et emmental râpé	 Céleri râpé mayonnaise Pomelos & sucre
 Sauté de bœuf sauce marengo	Macaronis à la mexicaine (plat complet) 	 Escalope de porc marengo	Steak haché	 Pavé de merlu huile olive citron
 Filet de merlu sauce waterzoï		 Colin mariné thym citron	Riz new delhi (plat complet)	
Poêlée de légumes		Purée de chou-fleur Pdt	Riz créole	Boulgour
Yaourt brassé aux fruits	Edam St Nectaire			
Cake praline rose	Fruit de saison Fruit de saison	 Purée de pommes fruits rouges	Fruit de saison Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait Flan à la vanille
		Vinaigrette		

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Plat végétarien

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée



Semaine du 9 au 13 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endive & mimolette Mélange crudité & mimolette 		Potage pdt poireaux	Carottes râpées Salade verte 	
Parmentier de poisson polenta (Plat durable et complet)	Emincé de volaille sauce dijonnaise 	Filet de lieu noir sauce curry <b>frais</b>	<b>LE JOUR DU</b> Pâtes farcies au fromage BIO ail et fines herbes 	Rôti de bœuf au jus
	Pavé de colin napolitain			Filet de hoki sauce aurore
	Riz créole	Brocolis braisés		Purée de pommes de terre & carottes 
	Brie Mimolette	Yaourt nature + sucre Yaourt brassé banane	Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre	Pont l'Evêque Tomme
Purée de pommes cannelle	Fruit de saison Fruit de saison			Fruit de saison Fruit de saison
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote			Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	

- Production locale
- Produits BIO
- Bleu blanc cœur
- Nouvelles recettes
- Appellation d'Origine Protégée
- Viande racée
- Label Rouge
- Pêche responsable
- Appellation d'origine contrôlée
- Indication Géographique Protégée
- Spécialité du chef
- Viande d'origine Française
- Plat végétarien



Semaine du 16 au 20 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage oriental + emmental râpé 	 Chou rouge râpé Mâche et betterave	<p><b>Rillettes de saumon</b></p> <p><b>Colin crumble pain d'épice &amp; Pommes noisettes</b></p> <p><b>Pâtisserie au chocolat de Noël</b></p> <p><b>Clémentine &amp; chocolat de Noël</b></p>	 Salade verte & dés d'emmental Cœur de frisée & dés d'emmental
 Filet de merlu sauce basilic	<b>LE JOUR DU</b> Curry de poix chiche et riz (plat complet)	 Sauté de veau sauce blanquette		 Roti de porc aux olives
 Semoule		 Colin sauce méridionale		 Filet de limande meunière
Tomme noire Cantal		 Gnocchetti sardi		Haricots blanc au jus
Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	Yaourt entier vanille Yaourt nature + sucre		
		Vinaigrette	 Vinaigrette traditionnelle ciboulette	

Production locale

Produits BIO

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'Origine Protégée

Viande racée

Label Rouge

Pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée

Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef

Viande d'origine Française

Plat végétarien



Semaine du 23 au 27 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage cultivateur & emmental râpé	<b>FERIE</b>		 Carottes râpées Laitue iceberg
<div style="border: 1px solid green; padding: 5px; display: inline-block;"> <b>LE JOUR DU</b> </div>  Macaroni 1/2 complète méditerranéenne (plat complet)  	Colombo poisson et riz (plat durable et complet)		 Emincé de volaille estragon	 Rôti de veau sauce rougail
			 Colin mariné thym citron	 Cube de saumon nantua
			Epinards hachés béchamel	Boulgour
Bleu d'Auvergne Brie			Gouda Edam	Fromage frais aux fruits Fromage frais nature + sucre
Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison		Cake au chocolat	
				Vinaigrette traditionnelle ciboulette

Production locale

Produits BIO

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'Origine Protégée

Viande racée

Label Rouge

Pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée

Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef

Viande d'origine Française

Plat végétarien





Semaine du 30 décembre au 3 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Mâche et betterave Radis râpé	Potage esterel + emmental râpé	<b>FERIE</b>	<b>LE JOUR DU</b> <b>Végé</b>	Salade verte Carottes râpées	
Chicken wings	Parmentier de poisson polenta carotte <i>(Plat durable et complet)</i>		Dahl de lentilles pois chiches et riz <i>(plat complet)</i>	Sauté de bœuf au miel	
Cube de hoki pané				Semoule façon couscous <i>(plat complet)</i>	
Pommes campagnardes				Semoule	
				Bûchette mi-chèvre Coulomiers	Yaourt à la fraise 
Mousse chocolat au lait Flan à la vanille	Fruit de saison Fruit de saison			Fruit de saison Fruit de saison	
Vinaigrette tradi échalote					Vinaigrette ciboulette

Production locale

Produits BIO

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'Origine Protégée

Viande racée

Label Rouge

Pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée

Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef

Viande d'origine Française

Plat végétarien