

Semaine du 06 au 10 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette moutardée			Salade d'endive vinaigrette moutardée	Betterave vinaigrette moutardée
	Acras de morue	Crêpe à l'emmental	Scarole vinaigrette moutardée	Velouté de potiron
***	***	***	***	***
Ravioli au bœuf et à la dinde, et emmental	Cuisse de poulet kedjenou LR (tomate, aubergine, oignon, gingembre)	Steak haché de bœuf charolais sauce aux fines herbes	Crispidor à l'emmental	Couscous de merguez
SV: Ravioli au tofu et basilic BIO ***	SV: Omelette ***	SV: Palet végétal à l'italienne ***	***	SV: Pavé de colin d'Alaska à la napolitaine ***
(plat complet)	Petits pois et pommes de terre	Haricots verts	Courgettes BIO	Semoule
***	***	***	***	***
Cantal AOP	Yaourt aromatisé	Camembert	Petit fromage frais nature et sucre	Mini cabrette BIO
Chaource AOP	Yaourt nature et sucre	Carré	Petit fromage frais aux fruits	Brie BIO
***	***	***	***	***
Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit au choix	Fruit au choix	Génoise roulée au chocolat	Fruit au choix BIO AB
Lacté saveur chocolat			Génoise roulée aux myrtilles	Fruit au Choix Bio
		Gauffrette vanille		
		Fromage blanc nature et sucre		
		Jus multifruit		













Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale



Semaine du 13 au 17 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri remoulade	Surimi mayonnaise	Salade piemontaise (pommes de terre, œufs, tomates)	Macédoine mayonnaise	Scarole vinaigrette moutardée
Carottes râpées vinaigrette moutardée	Roulade de volaille aux olives°		Betterave vinaigrette moutardée	Pomelos et sucre
***	***	***	***	***
Rôti de veau sauce au curry	Sauté de bœuf BIO sauce basquaise (basilic, ail, légumes à ratatouille, laurier, paprika, thym)	Escalope de dinde LR sauce rôtie	Colin d'Alaska meunière et citron	Torsades crème champignons
SV: Crispidor à l'emmental ***	SV: Galette soja,épinard, émmental ***	SV: Tortilla plancha ***	***	***
Lentilles vertes	Blé BIO AB	Chou fleur à la tomate et basilic	Purée de potiron et pommes de terre	(plat complet)
***	***	***	***	***
Fromage fondu petit moulé nature	Yaourt nature BIO et sucre	Brie	Comté AOP	Petit fromage frais aux fruits
Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé Ağ	Mimolette	Livarot AOP	Petit fromage frais nature et sucre
*** Compote pomme cassis allégée en sucre	*** Fruit au choix BIO	*** Fruit au choix	*** Brownie	*** Crème dessert saveur vanille
Compote de pomme allégée en sucre	Fruit au choix BIO		Donut's	Crème dessert saveur chocolat
		Quatre quart		
		Yaourt aromatisé		
		Jus multifruits		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale











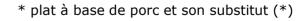


Semaine du 20 au 24 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou fleur persillé	Carottes râpées vinaigrette moutardée	Samoussa au poulet	Velouté de poireaux pomme de terre	Scarole vinaigrette moutardée
Macédoine mayonnaise	Salade d'endive vinaigrette moutardée	SV : Œuf dur mayonnaise		Salade coleslaw
***	***	***	***	***
Tortilla plancha	Filet de poulet LR sauce aigre douce	Beaufilet de colin d'Alaska sauce tomate	Hachis de lentilles et purée de carottes et pommes de terre	Cheeseburger
	SV: Crispidor à l'emmental			SV: Fishburger
***	***	***	***	***
Courgettes	Brocolis BIO AB	Semoule	(plat complet)	Frites BIO +ketchup
***	***	***	***	***
Fromage blanc nature et sucre	Yaourt aromatisé	Saint paulin	Cantal AOP	Fromage fondu Vache qui rit BIO
Fromage blanc fruité	Yaourt nature et sucre	Edam	Saint nectaire AOP	Fromage frais fouetté BIO
***	***	***	***	***
	Beignet fourré chocolat	Fruit au choix	Lacté saveur chocolat	Compote pomme cassis allégée en sucre
Fruit au choix BIO AB	Beignet fourré pomme		Lacté saveur vanille nappé caramel	Compote de pomme allégée en sucre
		Cake fondant fourré citron		
		Yaourt nature et sucre		
		Compote de poire allégée en sucre		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale



















Semaine du 27 Novembre au 01 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté de volaille et cornichon	Salade coleslaw	Tarte 3 fromages	Scarole vinaigrette moutardée	Blé à la provençale
Surimi mayonnaise	Céleri remoulade		Chou blanc vinaigrette	
***	***	***	***	***
Bœuf BIO façon bourguignonne (champignons, oignons)	Jambon de dinde LR 🎪	Rôti de veau sauce échalotte	Tajine marocain (pois chiche,carotte bâtonnet, patate douce, olive verte) et Semoule	Cubes de colin d'Alaska sauce Bercy (echalotes, persil)
SV: Crispidor à l'emmental ***	SV: Nuggets de blé ***	SV: Beaufilet de colin d'Alaska sauce bercy ***	***	***
Riz à la gachucha (olive, tomate, safran, oignon)	Coquillettes	Chou fleur	(plat complet)	Epinards sauce bechamel
***	***	***	***	***
Fromage fondu petit moulé nature	Yaourt nature et sucre	Gouda	Livarot AOP	Petit fromage frais aux fruits
Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Tome py	Comté AOP	Petit fromage frais nature et sucre
***	***	***	***	***
Fruit au choix BIO	Compote pomme framboise allégée en sucre	Fruit au choix	Mousse saveur chocolat au lait ^o	Choco trésor
Fruit au choix BIO	Compote de pomme allégée en sucre		Lacté saveur vanille	Rocher coco
		Gâteau fourré pomme canelle Petit fromage frais nature et sucre		
		Compote pomme ananas allégée en sucre		











Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale



Semaine du 04 au 08 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Velouté de carottes	Saucisson à l'ail cornichon*	Crêpe à l'emmental	Surimi + mayonnaise	Scarole vinaigrette moutardée
	(*Roulade de volaille cornichon) SV: œuf dur + mayonnaise	Salade napoli (torsades, tomate, maïs)		Salade coleslaw
***	***	***	***	***
Cuisse de poulet LR sauce au miel	Sauté de bœuf BIO sauce aux pruneaux	Pavé de colin d'Alaska gratiné au fromage et citron	Sauce bolognaise	Dahl de lentilles corail et riz
SV: Crispidor à l'emmental ***	SV: Galettes de boulgour et lentilles de corail ***	***	SV: Sauce tomate au thon et basilic ***	***
Carottes	Blé BIO AB	Haricots verts	Pennes + fromage râpé	(plat complet)
***	***	***	***	***
Buchette de chèvre BIO	Fromage fondu petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc nature et sucre	Chaource AOP	Yaourt aromatisé
Camembert BIO	Fromage fondu petit moulé nature	Fromage blanc fruité	Munster AOP	Yaourt nature et sucre
*** Millefeuille	***	*** Fruit au choix	*** Lacté saveur vanille nappé caramel	*** Compote pomme cassis allégée en sucre
Mini chou pâtissier à la vanille	Fruit au choix BIO		Lacté saveur vanille	Compote de pomme allégée en sucre
		Pain + confiture		
		Petit fromage frais aux fruits		
		Jus de pomme		











Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

Semaine du 11 au 15 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betterave vinaigrette moutardée	Carottes râpées vinaigrette moutardée	Velouté de carottes	Scarole vinaigrette moutardée	Taboulé (Semoule, tomate,oignon,poivron rouge)
Chou fleur persillé	Céleri rémoulade		Salade d'endive vinaigrette moutardée	Salade piemontaise (pommes de terre, œufs, tomates)
***	***	***	***	***
Boulettes à l'agneau sauce basquaise (basilic, ail, légumes à ratatouille, laurier, paprika doux, thym)	Pizza au fromage mozzarella et émmental	Emincé de poulet LR 🎉 sauce printanière	Steak haché de bœuf sauce piquante	Beaufilet de colin d'Alaska sauce romarin
SV: Boulettes soja tomate basilic		SV: Samoussa aux légumes	SV: Pané gourmand à la mozzarella	
***	***	***	***	***
Farfalles	(plat complet)	Riz coréen (petits pois et épices)	Purée de potiron et pommes de terre	Haricots verts
***	***	***	***	***
Cantal AOP	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Fromage frais petit cotentin	Petit fromage frais aux fruits BIO
Saint nectaire AOP	Yaourt nature et sucre	Gouda	Fromage frais Saint Môret	Petit fromage frais nature BIO et sucre
***	***	***	***	***
Fruit au choix	Compote pomme vanille allégée en sucre	Mousse saveur chocolat au lait°	Donut's	Fruit au choix BIO 🛱
	Compote de pomme allégée en sucre	Lacté saveur vanille	Beignet fourrés à la pomme	AGRICULTURE
		Pain + beurre		
		Yaourt à boire		
		Fruit		









Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale



Semaine du 18 au 22 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			REPAS DE NOEL	
Salade coleslaw	Crêpe aux champignons	Pâté de campagne * et cornichon (*pâté de volaille en croûte)		Carottes râpées vinaigrette moutardée
		Acras de morue		
Betterave vinairette moutardée		SV: acras de morue		Salade coleslaw
***	***	***	***	***
Pilon de poulet LR	Omelette BIO	Merguez		Sauce tomate au thon et basilic
SV: Crispidor à l'emmental		SV: Davidcroquette		
***	***	***	***	***
Boulgour	Haricots beurre	Legumes couscous / Semoule		Coquillettes BIO
***	***	***	***	***
Comté AOP	Yaourt nature BIO et sucre	Petit fromage frais aux fruits		Petit roulé Fol Epi
Livarot AOP	Yaourt aromatisé à la vanille	Petit fromage frais nature et sucre		Brie
***	***	***	***	***
Lacté saveur chocolat	45	Fruit		Compote pomme framboise allégée en sucre
Lacté saveur caramel	Fruit au choix BIO AB	Fruit		Compote de pomme allégée en sucre
		Biscuits sablés		
		Fromage blanc nature et sucre		
		Jus de pomme		







Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale



Semaine du 25 au 29 Décembre 2023-Vacances scolaires toutes zones

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	Duo de crudités (céleri, carottes, mayonnaise)		Scarole vinaigrette moutardée	Taboulé (Semoule, tomate,oignon,poivron rouge)
	Chou blanc vinaigrette moutardée	Velouté de potiron	Radis beurre	Salade piemontaise (pommes de terre, œufs, tomates)
	Œufs à la coque	Raviolis au bœuf et à la dinde et emmental	Nems au poulet	Pavé de colin d'Alaska et son crumble de pain d'épices et citron
		SV: Ravioli tofu et basilic BIO	SV: Samoussa aux légumes	
	Frites	(plat complet)	Haricots verts	Chou fleur BIO tomate et basilic
	Fromage fondu Vache qui rit BIO	Petit fromage frais sucré aux fruits	Yaourt nature et sucre	Cantal AOP
	Fromage frais foueté BIO	Petit fromage frais nature et sucre	Yaourt aromatisé	Saint nectaire AOP
	Mousse saveur chocolat au lait°	Fruit	Choco trésor	Fruit au choix BIO AB
	Lacté saveur vanille	Fruit	Rocher coco	AGRICULTURE BIOLOGIQUE
	Gaufrette fourré vanille	Gâteau fourré abricot	Pain	Petits beurre
	Yaourt aromatisé	Lait	Fromage frais fraidou	Fromage blanc nature et sucre
	Jus multifruits	Compote de pomme allégée en sucre	Jus multifruits	Purée pomme fraise





Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale