



Du 14/11/2022 au 18/11/2022

	LUNDI 14/11/2022	MARDI 15/11/2022	MERCREDI 16/11/2022	REPAS VEGETARIEN JEUDI 17/11/2022	VENDREDI 18/11/2022
Entrée <i>Constantes</i>	Céleri rémoulade	Carottes râpées nature		Œuf dur dosette de mayonnaise	Potage potiron et pomme de terre
	Salade marco polo	Riz au surimi		Blé petits pois maïs vinaigrette	Macédoine vinaigrette
	<i>Entrées du chef</i>	<i>Entrées du chef</i>	<i>Entrées du chef</i>	<i>Entrées du chef</i>	<i>Entrées du chef</i>
Plat protidique <i>Constantes</i>	Emincé de volaille à la crème	Jambon grill HVE sauce barbecue		Boulettes végétales sauce tomate basilic	Blanquette de la mer
	Quenelles de veau sauce forestière	Dos de colin sauce citron		Escalope de volaille moutarde à l'ancienne	Palette de porc à la diable
	Plat du chef	Plat du chef	Plat du chef	Plat du chef	Plat du chef
Accompagnement <i>Constantes</i>	Beignets de brocolis	Lentilles		Purée de pommes de terre	Semoule
	Pommes rissolées	Jardinière de légumes avec pommes de terre		Ratatouille pommes de terre	Haricots beurre provençale
	<i>Garniture du chef</i>	<i>Garniture du chef</i>	<i>Garniture du chef</i>	<i>Garniture du chef</i>	<i>Garniture du chef</i>
Produit laitier	Crème dessert vanille	Camembert	Petit suisse aromatisé aux fruits	Bûchette de chèvre mélange	Fromage blanc nature et dosette de sucre
	Carré président	Yaourt nature et dosette de sucre	Chantailou	Yaourt aromatisé	Croc'lait
Dessert	Galette St Michel	Fruit frais	Desserts du chef	Fruit frais	Beignet au chocolat
	Fruit frais	Yaourt velouté aux fruits		Compote de pommes HVE	Fruit frais

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur,...)



		MERCREDI 23/11/2022					JEUDI 24/11/2022					VENDREDI 25/11/2022									
Entrée	Entrée	LUNDI 21/11/2022					MARDI 22/11/2022					REPAS VEGETARIEN					MERCREDI 23/11/2022				
	Constantes	LUNDI 21/11/2022					MARDI 22/11/2022					JEUDI 24/11/2022					VENDREDI 25/11/2022				
		LUNDI 21/11/2022					MARDI 22/11/2022					JEUDI 24/11/2022					VENDREDI 25/11/2022				
Plat protidique	Plat protidique	LUNDI 21/11/2022					MARDI 22/11/2022					JEUDI 24/11/2022					VENDREDI 25/11/2022				
	Constantes	LUNDI 21/11/2022					MARDI 22/11/2022					JEUDI 24/11/2022					VENDREDI 25/11/2022				
		LUNDI 21/11/2022					MARDI 22/11/2022					JEUDI 24/11/2022					VENDREDI 25/11/2022				
Accompagnement	Accompagnement	LUNDI 21/11/2022					MARDI 22/11/2022					JEUDI 24/11/2022					VENDREDI 25/11/2022				
	Constantes	LUNDI 21/11/2022					MARDI 22/11/2022					JEUDI 24/11/2022					VENDREDI 25/11/2022				
		LUNDI 21/11/2022					MARDI 22/11/2022					JEUDI 24/11/2022					VENDREDI 25/11/2022				
Produit laitier	Produit laitier	LUNDI 21/11/2022					MARDI 22/11/2022					JEUDI 24/11/2022					VENDREDI 25/11/2022				
		LUNDI 21/11/2022					MARDI 22/11/2022					JEUDI 24/11/2022					VENDREDI 25/11/2022				
		LUNDI 21/11/2022					MARDI 22/11/2022					JEUDI 24/11/2022					VENDREDI 25/11/2022				
Dessert	Dessert	LUNDI 21/11/2022					MARDI 22/11/2022					JEUDI 24/11/2022					VENDREDI 25/11/2022				
		LUNDI 21/11/2022					MARDI 22/11/2022					JEUDI 24/11/2022					VENDREDI 25/11/2022				
		LUNDI 21/11/2022					MARDI 22/11/2022					JEUDI 24/11/2022					VENDREDI 25/11/2022				

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur,...)



		LUNDI 28/11/2022				MARDI 29/11/2022				MERCREDI 30/11/2022				JEUDI 01/12/2022				VENDREDI 02/12/2022			
Entrée		Crêpe au fromage				Salade suisse								Emincé bicolore				Choux blanc à l'indienne			
		Brocolis vinaigrette				Pomme de terre à la provençale								Salade américaine				Mortadelle cornichons			
	Constantes	<i>Entrées du chef</i>				<i>Entrées du chef</i>				<i>Entrées du chef</i>				<i>Entrées du chef</i>				<i>Entrées du chef</i>			
Plat protidique		Sauté de porc dijonnaise				Pâtes Napolitaine de légumes et fromage (plat complet)								Hachis parmentier (plat complet)				Beignets au calamar et quartier de citron			
		Escalope de volaille à l'estragon				Pavé de poisson blanc sauce pesto								Rôti de dinde au caramel				Langue de boeuf sauce madère			
	Constantes	Plat du chef				Plat du chef				Plat du chef				Plat du chef				Plat du chef			
Accompagnement		Haricots beurre provençale																Printanière de légumes			
		Purée de panais				Risotto de céleri								Gratin de choux Romanesco et brocolis				Ratatouille			
	Constantes	<i>Garniture du chef</i>				<i>Garniture du chef</i>				<i>Garniture du chef</i>				<i>Garniture du chef</i>				<i>Garniture du chef</i>			
Produit laitier		Vache picon				Petit suisse sucré				Yaourt aux fruits				Edam				Yaourt nature et dosette de sucre			
		Camembert				Meule du pays de Bray				Chanteneige				Tartare aux noix				Saint paulin			
Dessert		Riz au lait				Fruit frais				Desserts du chef				Fruit frais				Far breton			
		Cocktail de fruits				Entremets pistache								Yaourt velouté aux fruits				Fruit frais			

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur,...)



	LUNDI 05/12/2022	MARDI 06/12/2022	MERCREDI 07/12/2022	JEUDI 08/12/2022	REPAS VEGETARIEN	VENDREDI 09/12/2022
Entrée	Betteraves maïs vinaigrette	Salade de pâtes vinaigrette et pesto		Potage de légumes et pommes de terre		Saucisson ail
	Pommes de terre vinaigrette échalotes	Haricots verts emmental et noix		Salade Iceberg carottes et fromage		Champignons à la crème
	<i>Entrées du chef</i>	<i>Entrées du chef</i>	<i>Entrées du chef</i>	<i>Entrées du chef</i>	<i>Entrées du chef</i>	<i>Entrées du chef</i>
Constantes						
Plat protidique	Paupiette de veau aux raisins	Saucisse de Toulouse CE2 HVE		Chili Végétarien aux haricots rouges		Filet de poisson meunière nature
	Cordon bleu	Gratiné de poisson au fromage		Emincé de volaille sauce pain d'épices		Navarin de porc HVE
	Plat du chef	Plat du chef	Plat du chef	Plat du chef	Plat du chef	Plat du chef
Constantes						
Accompagnement	Semoule	Choux fleurs persillés		Riz créole		Purée de potiron
	Jeunes carottes	Blé à la provençale		Endives braisées		Duo de carottes jaunes et oranges
	<i>Garniture du chef</i>	<i>Garniture du chef</i>	<i>Garniture du chef</i>	<i>Garniture du chef</i>	<i>Garniture du chef</i>	<i>Garniture du chef</i>
Constantes						
Produit laitier	Brie pointe	Yaourt nature et dosette de sucre	Tomme noire	Edam		Petit suisse sucré
	Yaourt aromatisé	Mimolette	Chantailou	Yaourt nature et dosette de sucre		Bûchette de chèvre mélange
Dessert	Compote de pommes HVE	Fruit frais	Desserts du chef	Fruit frais		Brownie
	Fruit frais	Liégeois vanille		Crème dessert chocolat		Flan nappé caramel

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur,...)



	LUNDI 12/12/2022	REPAS VEGETARIEN MARDI 13/12/2022	REPAS NOEL (clsh) MERCREDI 14/12/2022	REPAS NOEL (scolaire) JEUDI 15/12/2022	VENDREDI 16/12/2022
Entrée	Choux fleurs curcuma vinaigrette	Œuf dur dosette de mayonnaise		Terrine de saumon sauce citron	Carottes râpées nature
	Pommes de terre façon piémontaise	Choux rouges pommes et raisins		Pâté en croûte	Lentilles vinaigrette
	<i>Entrées du chef</i>	<i>Entrées du chef</i>	<i>Entrées du chef</i>	<i>Entrées du chef</i>	<i>Entrées du chef</i>
Constantes					
Plat protidique	Normandin de veau sauce forestière	Lasagne de légumes Plat complet		Volaille farcie sauce au miel abricots	Poisson pané
	Blanquette de volaille	Jambon HVE persillade		Paupiette de saumon sauce crustacés	Tajine de boulettes d'agneau
	Plat du chef	Plat du chef	Plat du chef	Plat du chef	Plat du chef
Constantes					
Accompagnement	Frites au four			Pommes duchesse	Duo brocolis et chou fleur
	Frite friteuse	Salsifis sauté à l'ail		Poêlée Forestière	Semoule
	<i>Haricots verts</i>				
	<i>Garniture du chef</i>	<i>Garniture du chef</i>	<i>Garniture du chef</i>	<i>Garniture du chef</i>	<i>Garniture du chef</i>
Constantes					
Produit laitier	Yaourt velouté aux fruits	Petit suisse aromatisé aux fruits	Coulommiers	Clémentine	Saint paulin
	Emmental	Vache picon	Yaourt nature et dosette de sucre		Petit suisse sucré
Dessert	Madeleines	Fruit frais	Desserts du chef	Bûche de Noël	Crème dessert chocolat
	Compote de pommes coing coupelle	Dessert lacté vanille			Fruit frais

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur,...)



		LUNDI 02/01/2023				MARDI 03/01/2023				MERCREDI 04/01/2023				JEUDI 05/01/2023				VENDREDI 06/01/2023							
Entrée	Betteraves nature					Salade de pommes de terre tomates oeufs vinaigrette									Chou blanc au curry vinaigrette					Potage carottes pdt					
	Salade de haricots blancs au basilic					Brocolis vinaigrette									Terrine de légumes sauce crème					Champignons à la grecque					
	Entrées du chef					Entrées du chef					Entrées du chef					Entrées du chef					Entrées du chef				
Constantes																									
Plat protidique	Coquillettes bolognaises (plat complet)					Falafels de fèves à la menthe dosette de ketchup									Couscous sauté de volaille et merguez					Nugget's de poisson					
	Sauté de volaille à la crème					Sauté de porc dijonnaise									Poitrine de porc grillée persillade					Poulet rôti au jus					
	Plat du chef					Plat du chef					Plat du chef					Plat du chef					Plat du chef				
Constantes																									
Accompagnement						Haricots beurre									Semoule					Gratin de choux fleurs					
	Julienne de légumes					Riz créole									Fondue de choux verts					Purée de pommes de terre					
	Garniture du chef					Garniture du chef					Garniture du chef					Garniture du chef					Garniture du chef				
Constantes																									
Produit laitier	Carré président					Yaourt sucré de la ferme					Camembert					Yaourt aux fruits					Chanteneige				
	Yaourt nature et dosette de sucre					Gouda					Fromage blanc nature et dosette de sucre					Petit suisse sucré					Camembert				
Dessert	Fromage blanc nature et dosette de sucre					Fruit frais					Desserts du chef					Galette St Michel					Galette des rois frangipane				
	Fruit frais					Compote de pommes HVE									Fruit frais					Crème dessert chocolat					

Recette avec du porc

Agriculture biologique

Recette végétarienne

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (rupture fournisseur,...)