

Menus du 4 au 8 novembre 2024

lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
<ul style="list-style-type: none"> Taboulé aux fruits secs Paupiette de veau sauce moutarde à l'ancienne Haricots beurre à la forestière Mimolette Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette balsamique Omelette au coulis de tomates Pommes rissolées Brie Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté Dubarry Boulette de bœuf sauce champignon Riz créole Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Cervelas, cornichon Retour de pêche à la crème de poireaux Penne Rigate Petit suisse sucré Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté Dubarry Galette jambon fromage Salade, vinaigrette au vinaigre de cidre Edam Flan nappé au caramel

A la découverte des capitales!

Menus du 11 au 15 novembre 2024

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
	<ul style="list-style-type: none"> Samoussa aux légumes Chou fleur tikka massala Riz basmati Fromage Crème dessert 	<ul style="list-style-type: none"> Tartine grillée, fromage de chèvre et origan Cordon bleu Purée de potiron Fromage blanc sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre* Poisson meunière sauce citronnée Crumble de carottes aux épices douces Smoothie A la banane 	<ul style="list-style-type: none"> Salade feuille de chêne rouge aux croûtons Poulet rôti Petits pois aux oignons Saint Nectaire Yaourt fermier aromatisé

* Pommes de terre, échalotes, ciboulette, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 18 au 22 novembre 2024

lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux pommes ●● Saucisse grillée ●● Lentilles aux dés de carottes et thym ● Cantal ● Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de chou rouge mariné ●● Gratin de pommes de terre ● Saumon aneth ● Camembert ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Feuilleté au fromage ● Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes ● Haricots verts à l'ail ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Cœuf dur mayonnaise ● Semoule aux pois chiches ● Légumes d'automne au bouillon d'épices douces* ● Bûche laitière ●● Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes ●● Fajitas à la mexicaine* ● Salade verte ● Tomme grise ● Fruit de saison

* Potimarron, poireau, rutabaga, oignons

* Concassé de tomates, bœuf haché, haricots rouges, poivrons, oignons, épices chili.

Menus du 25 au 29 novembre 2024

lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de chou chinois* ●● Calamars à la romaine ●● Riz pilaf aux pt légumes (carotte, fenouil, poireau) ● Mimolette ● Fromage blanc confiture 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Velouté de lentilles corail* ●● Pizza aux 3 fromages** ● Salade, vinaigrette balsamique ● Petit suisse aromatisé ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Dos de colin sauce curcuma ● Boulgour ● Fromage ● Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées vinaigrette ● Bœuf bourguignon ●● Frites ● Gouda ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Céleri rémoulade ● Sauté de dinde Vallée d'Auge ●● Blé doré et brocolis ● Munster ●● Gâteau d'anniversaire 

* Chou chinois, épaule, vinaigrette.

* Carottes, lentilles corail, oignons, crème.

** Mozzarella, emmental, cantal.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 2 au 6 décembre 2024

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
<ul style="list-style-type: none"> Velouté de butternut Boulettes d'agneau façon tajine Semoule couscous Saint Paulin Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves aux poires Parmentier de haricots rouges Salade, vinaigrette au Xéres Tomme blanche Pain perdu 	<ul style="list-style-type: none"> Potage crécy Paupiette de veau sauce charcutière Penne rigate Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Cake au fromage Échine de porc rôtie Petits pois à la française Petit suisse Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de campagne, cornichon Curry de poisson frais Duo de pommes de terre et navets persillés Emmental Yaourt fermier aromatisé

Menus du 9 au 13 décembre 2024

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
<ul style="list-style-type: none"> Salade coleslaw° Torsades Crème de potimarron aux lentilles corail Cantal île flottante 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de boulgour° Gratin de carottes et patates douces Au bœuf Mimolette Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Quiche au thon et poireaux Salade, vinaigrette au vinaigre de cidre Fromage Riz au lait crémeux 	<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes Tartiflette Salade verte Camembert Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> Chou fleur vinaigrette Poulet rôti à l'estragon Riz pilaf Panna cotta A l'ananas

* Carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette.

* Boulgour, olives émincées, maïs, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 16 au 20 décembre 2024

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
<ul style="list-style-type: none">  Salade multicolore°  Poisson pané  Julienne de légumes**, crème à l'ail  Emmental  Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none">  Velouté de légumes aux pois cassés  Croque chèvre patate douce  Salade verte  Petit suisse aromatisé  Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none">  Boulettes de bœuf sauce forestière  Gratin de pommes de terres aux légumes  Crème pâtissière  Aux dés de mangue 	<ul style="list-style-type: none">  Carottes râpées vinaigrette  Emincé de dinde sauce suprême  Pâtes  Fromage  Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none">  Salade sombrero°  Jambon grillé à la dijonnaise  Haricots verts persillés  Fromage blanc  Sur lit de compote de fruits

° Tortis multicolores, maïs, vinaigrette.
 ** Carottes, blanc de poireaux, chou blanc.

* Riz, haricots rouges, carottes, vinaigrette.



Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

-  Fruits et légumes
-  Céréales, légumes secs
-  Produit sucré
-  Viande, poisson, oeu
-  Produit laitier
-  Matière grasse cachée



Cuisine maison : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.