

Menus du 8 au 12 novembre 2021

| lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi |
|--|--|---|-------|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Salade de boulgour* ● Jambon grillé sauce Madère ● Haricots verts à la forestière ● Crème dessert caramel | <ul style="list-style-type: none"> ● Lasagnes à la bolognaise ● Salade verte ● Vache picon ● Fruit frais | <ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes ● Haut de cuisine de poulet rôti ● Fondue de poireaux ● Riz au lait | | <ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves ● Semoule ● Légumes couscous aux pois chiches ● Mousse au chocolat |

* Boulgour, dés de tomates, poivrons jaunes, olives, vinaigrette.

Menus du 15 au 19 novembre 2021

| lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi |
|---|--|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé à l'orientale ● Boulettes d'agneau ● Chou-fleur béchamel ● Fruit frais | <ul style="list-style-type: none"> ● Gratin de pommes de terre saumon aneth ● Salade verte ● Edam ● Fruit frais | <ul style="list-style-type: none"> ● Macédoine de légumes vinaigrette ● Blanquette de veau ● Riz ● Fromage blanc | <ul style="list-style-type: none"> ● Œuf dur mayonnaise ● Arancini ● Salade verte ● Yaourt aromatisé | <p style="text-align: center;">En route vers les USA!</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Cheeseburger ● Frites ● Salade ● Donut |

* Carottes, chou blanc, oignon, cinaigrette, crème.

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 : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. 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 22 au 26 novembre 2021

| lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi |
|---|--|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Salade aux dés de fromages et croûtons Sauté de dinde Vallée d'Auge  Blé tendre  Fruit frais | <ul style="list-style-type: none"> Bouillon de bœuf vermicelle Rôti de porc  Haricots beurre à la tomate Panna cotta caramel beurre salé | <ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Farfalles à la bolognaise  Yaourt aromatisé  | <ul style="list-style-type: none"> Betteraves Pizza aux trois fromages Salade verte Flan nappé au caramel | <ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre* Filet de poisson frais à la crème de poivron Julienne de légumes** Fruit frais  |

*Pdt, cervelas, tomates, gouda, cornichons, vinaigrette.
**Carottes oranges, céleri rave, carottes jaunes.

Menus du 29 novembre au 3 décembre 2021

| lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi |
|--|--|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Velouté de lentilles corail* Riz façon Cantonnais (Riz, petits pois, dés de carottes, œuf, oignons confits) Fruit frais | <ul style="list-style-type: none"> Chou chinois au jambon vinaigrette* Bœuf bourguignon  Semoule  Gâteau d'anniversaire  | <ul style="list-style-type: none"> Croque monsieur Salade verte Fromage Salade de fruits frais | <ul style="list-style-type: none"> Salade alphabet* Poisson pané Carottes à la crème d'ail  Yaourt aux fruits  | <ul style="list-style-type: none"> Carottes vinaigrette Tartiflette Salade verte Fruit frais |

* Lentilles corail, carottes, oignons, fromage frais.

* Chou chinois, dés de jambon, emmental, vinaigrette.

* Pâtes alphabet, dés de tomates, maïs, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



Cuisine maison : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. 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 6 au 10 décembre 2021

| lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi |
|--|---|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes à la betterave ● Saucisse de Montbéliard  ● Boulgour et brocolis  ● Crème dessert à la vanille | <ul style="list-style-type: none"> ● Feuilleté au fromage ● Macaronis ● Sauce tomate* ● Compote de pommes | <ul style="list-style-type: none"> ● Filet de poisson sauce crustacés ● Pommes vapeur ● Fromage ● Fruit frais | <ul style="list-style-type: none"> ● Salade multicolore* ● Haut de cuisse de poulet rôti  ● Haricots verts persillés ● Smoothie Bananes | <ul style="list-style-type: none"> ● Hachis parmentier ● Salade verte  ● Carré Président ● Gâteau d'anniversaire  |

*Sauce tomate, oignons, farine de pois chiche, cumin.

Menus du 13 au 17 décembre 2021

| lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi |
|---|---|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé aux fruits secs ● Bœuf aux olives  ● Carottes vichy  ● Liégeois au chocolat | <ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de potimarrons ● Omelette sauce provençale ● Penne rigate ● Yaourt aromatisé  | <ul style="list-style-type: none"> ● Duo de râpés* ● Aiguillette de poulet ● Petits pois ● Semoule au lait | <p style="text-align: center;">Repas de Noël</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Mousson de canard et toasts ● Filet de dinde sauce à la patate douce ● Pommes noisettes ● Dessert de Noël  | <ul style="list-style-type: none"> ● Crème Dubarry ● Filet de poisson frais sauce potiron ● Riz doré  ● Cocktail de fruits au sirop |

* Tortis multicolores, dés de mimolette, maïs, vinaigrette.

* Carottes, céleri rave, 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 : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont **100% françaises**. 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.