

Menus du 7 au 11 novembre 2022

lundi 7

- Betteraves aux pommes
- Paupiette de veau sauce champignons
- Penne rigate semi-complète
- Flan nappé au caramel

mardi 8

- Semoule aux pois chiches
- Légumes* couscous d'automne au bouillon
- Chanteneige
- Gâteau haricolas

* Potimarron, carottes, navets, oignons.

mercredi 9

- Carottes râpées, vinaigrette
- Échine de porc rôtie, jus au thym
- Haricots beurre à la tomate
- Riz au lait

jeudi 10

- Velouté de butternut au fromage frais
- Gratin de pommes de terre au saumon et aneth
- Salade verte
- Fruit de saison

vendredi 11



Menus du 14 au 18 novembre 2022

Le tour de France des régions

lundi 14

- Salade aux dés d'edam et croûtons
- Chipolatas grillées
- Lentilles aux dés de carottes
- Smoothie aux fruits

mardi 15

- Bœuf Bourguignon
- Boulgour
- Montboissié
- Fruit de saison

mercredi 16

- Salade d'agrumes
- Blanquette de volaille
- Pâtes
- Yaourt à la vanille

jeudi 17

- Pommes de terre nordistes
- Quiche au Maroilles
- Salade de chicons
- Compote pommes coings



* Pommes de terre, fromage blanc, moutarde à l'ancienne, échalote.

vendredi 18

- Filet de poisson frais à la crème
- Fondue de poireaux et riz
- Gouda
- Fruit de saison

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

Région


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



Cuisine maison : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volailles 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 21 au 25 novembre 2022

lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de lentilles corail (lentilles corail, carottes, oignons, crème) ● Gratin de macaronis ● Sauce tomate* ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de boulgour* ● Poulet rôti ● Haricots verts à la forestière ● Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Boulettes de bœuf à la marocaine ● Semoule couscous ● Fromage ● Compote pomme banane 	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de râpé* ● Tartiflette ● Salade verte ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de chou chinois à l'emmental ● Filet de poisson frais sauce potiron ● Blé tendre ● Gâteau d'anniversaire 
<small>* Concassée de tomates, oignons, purée de pois chiches, ail, cumin.</small>	<small>* Boulgour, dés de fromage et de tomates, olives émincées, vinaigrette.</small>		<small>* Carottes, céleri rave, vinaigrette.</small>	

Menus du 28 novembre au 2 décembre 2022

lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 1	vendredi 2
<ul style="list-style-type: none"> ● Feuilleté au fromage ● Bœuf aux olives ● Carottes vichy ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Potage de légumes ● Colombo de moules à la crème ● Riz basmati ● Crêpe de froment sucrée 	<ul style="list-style-type: none"> ● Parmentier de boudin noir ● Salade verte ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de pommes de terre* ● Sauté de porc à la coriandre ● Petits pois ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées ● Ty pavé végétal Savoyard* ● Salade verte ● Fruit de saison
			<small>* Pdt, cervelas, cornichons, échalote, vinaigrette.</small>	<small>* Savoyard = sauce béchamel, crozets au sarrasin, raclette.</small>

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 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.

Menus du 5 au 9 décembre 2022

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
<ul style="list-style-type: none"> Céleri sauce moutarde et fromage blanc Sauté de dinde vallée d'Auge Blé tendre et brocolis Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves aux poires Lasagnes à la bolognaise Salade verte Panna cotta au coulis de fruits rouges 	<ul style="list-style-type: none"> Potage crécy Filet de poisson sauce crustacés Riz doré Yaourt à la pulpe de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur mayonnaise Galette de blé noir sauce mornay Salade verte Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Jambon grillé sauce champignons Haricots beurre persillés Tome Catalane Gâteau d'anniversaire 

* Carottes oranges, céleri rave, carottes jaunes, oignons, ail, huile d'olive.

Menus du 12 au 16 décembre 2022

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
<ul style="list-style-type: none"> Taboulé aux fruits secs Poisson pané Chou fleur béchamel Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes à la vache qui rit Omelette sauce provençale Coquillettes Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Tartine grillée, fromage de chèvre et origan Noix de veau rôtie Petits pois cuisinés Fruit de saison 	<p>Repas de Noël</p> <p>Filet mignon de porc miel et romarin</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Bûche revisitée et crème anglaise</p> <p>Clémentine</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Salade multicolore* Boulettes d'agneau Purée de carottes Fromage blanc fermier sur lit de compote

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

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeu
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- 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.