

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 Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Omelette au coulis de tomates Pommes rissolées Saint Nectaire Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Rougail saucisse Riz créole Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté Dubarry Galette jambon fromage Salade, vinaigrette au vinaigre de cidre Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Retour de pêche à la crème de poireaux Macaronis Cantal Compote de pommes

Menus du 11 au 15 novembre 2024

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
	<ul style="list-style-type: none"> Bouillon de bœuf vermicelle Poulet rôti Petits pois aux oignons Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de porc à la coriandre Purée de potiron Fromage blanc sucré Madeleine 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre* Poisson meunière sauce citronnée Crumble de carottes aux épices douces Smoothie au lait fermier à la banane 	 <h3>À la découverte des capitales!</h3> <ul style="list-style-type: none"> Samoussa aux légumes Chou fleur tikka massala Riz basmati Crème infusée au thé  <p>NEW DELHI</p>

* 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"> ● Velouté de légumes ●● Saucisse grillée ●● Lentilles aux dés de carottes et thym ● Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de chou rouge mariné aux dés de fromage ●● Gratin de pommes de terre ● Saumon aneth ● 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 ● Salade de fruits frais 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Œuf dur mayonnaise ● Semoule aux pois chiches ● Légumes d'automne au bouillon d'épices douces* ●● Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade verte ●● Fajitas à la mexicaine* ● 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"> ●● Velouté de lentilles corail* ●● Carbonara de saumon ●● Riz pilaf aux pt légumes (carotte, fenouil, poireau) ● Fromage blanc confiture 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Betteraves aux pommes ●● Pizza aux 3 fromages** ● Salade, vinaigrette balsamique ● 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 et dés de gouda ● Bœuf bourguignon ●● Frites ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de chou chinois* ● Sauté de dinde Vallée d'Auge ●● Blé doré et brocolis ●● Gâteau d'anniversaire

* Carottes, lentilles corail, oignons, crème.

** Mozzarella, emmental, cantal.

* Chou chinois, mimolette, 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.

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 au fromage frais Boulettes d'agneau façon tajine Semoule couscous Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade, vinaigrette au Xéres Parmentier de haricots rouges Tomme blanche Pain perdu 	<ul style="list-style-type: none"> Potage crécy Blanquette de veau Macaronis Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Cake au fromage Échine de porc rôtie Petits pois à la française 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 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* Émincé de dinde à l'estragon Riz pilaf île flottante 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de boulgour* Gratin de carottes et patates douces Au bœuf Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Saucisson à l'ail, cornichon Quiche au thon et poireaux Salade, vinaigrette au vinaigre de cidre Riz au lait crémeux 	<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes à la vache qui rit Torsades Crème de potimarron aux lentilles corail Gâteau d'anniversaire 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri râpé rémoulade Tartiflette Salade verte Panna cotta au lait fermier aux dés d'ananas

* Carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette.

* Boulgour, olives émincées, mimolette, 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 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 16 au 20 décembre 2024

lundi 16





-  Velouté de légumes aux pois cassés
-  Poisson pané
-  Julienne de légumes**, crème à l'ail
-  Yaourt fermier sucré

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

mardi 17

-  Salade multicolore*
-  Croque chèvre patate douce
-  Salade verte
-  Fruit de saison

mercredi 18





-  Soupe de tomates vermicelles
-  Boulettes de bœuf sauce forestière
-  Gratin de pommes de terres aux légumes
-  Crème pâtissière aux dés de mangue

jeudi 19

-  Filet de dinde rôti sauce miel aux 4 épices
-  Pommes noisettes
-  Dessert de Noël
-  Clémentine

Repas de Noël

vendredi 20

-  Salade sombrero*
-  Jambon grillé à la dijonnaise
-  Haricots verts persillés
-  Fromage blanc sur lit de compote de fruits

* 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, 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.