

Menus de la Semaine du 04 au 08 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade d'endives	Salade iceberg Vinaigrette moutarde	Salade de betterave rouge et maïs	Coleslaw  Vinaigrette moutarde	Soupe de potiron
Cordon bleu 	Couscous végétal  (pois chiche, légumes couscous, semoule, raisins secs, fève de soja)	Poulet rôti  sauce au curry	Parmentier au thon et purée de pommes de terre 	Sauté de porc  sauce champignon crémé S/p: Sauté de dinde 
Pennes  Emmental râpé		Riz  et petits pois	Fromage frais Cantafrais	Carottes persillées
Fromage frais aromatisé	Camembert 	Yaourt aromatisé 	Fromage blanc, caramel et muesli	Saint Nectaire AOP 
Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison		Cake au chocolat

 <p>Produit issu de l'Agriculture Biologique</p>	<p>IGP: Indication géographique protégée</p>		 <p>Haute valeur environnementale</p>	 <p>Plat végétarien</p>
 <p>Charolais</p>	 <p>Appellation d'Origine Protégée</p>		 <p>Produit label Rouge</p>	 <p>Produit de la mer durable</p>
 <p>Certification environnementale de niveau 2</p>			 <p>Décongelé</p>	

Menus de la Semaine du 11 au 15 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Vendée Globe				
FERIE	Macédoine de légumes 	Carottes râpées  <i>Vinaigrette à l'huile de noix</i>	Rillettes de sardines	Céleri  rémoulade
	Chipolatas* * Saucisse de volaille	Omelette nature  	Macaronis  bolognaise et emmental râpé	Colin d'Alaska pané  et citron
	Lentilles	Gratin de chou-fleur et pomme de terre	Petit fromage frais aromatisé	Purée de butternut
	Emmental 	Pointe de brie	Brioche tressée	Cantal AOP 
	Purée de pomme 	Dessert lacté gélifié saveur chocolat		Fruit de saison
	Et biscuit Petit beurre			

C'EST LA FÊTE

 Produit issu de l'Agriculture Biologique  Charolais  Certification environnementale de niveau 2	IGP: Indication géographique protégée  Appellation d'Origine Protégée	  Haute valeur environnementale  Produit label Rouge  Décongelé	 Plat végétarien  Produit de la mer durable
--	---	--	--

Menus de la Semaine du 18 au 22 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise	Salade verte & maïs <i>Vinaigrette au curry</i>	Crêpe à l'emmental	Salade betterave rouge 	Soupe carotte et muscade
Sauté de dinde  sauce blanquette	Steak de thon sauce colombo	Escalope de dinde viennoise	Rôti de bœuf  au jus	Pommes de terre et  fromage type tartiflette
Riz  et carottes	Semoule 	Purée de haricots verts	Haricots verts	Yaourt aromatisé 
Yaourt nature sucré 	Carré	Fromage fondu  cache qui rit	Gouda	Yaourt aromatisé 
Fruit de saison	Mosaïque de fruits au sirop	Fruit de saison 	Beignet chocolat noisette 	Fruit de saison

 Produit issu de l'Agriculture Biologique  Charolais  Certification environnementale de niveau 2	IGP: Indication géographique protégée  Appellation d'Origine Protégée	  Haute valeur environnementale  Produit label Rouge  Décongelé	 Plat végétarien  Produit de la mer durable
--	---	--	--

Menus de la Semaine du 25 au 29 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Feuilleté à l'emmental</p> <p>Riz,  Dahl de lentilles corail</p> <p>Comté</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Salade de mâche et betteraves <i>Vinaigrette miel moutarde à l'ancienne</i></p> <p>Poulet rôti  aux herbes</p> <p>Purée de potiron et cube de butternut</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Purée de pommes banane </p>	<p>Soupe de pois cassés</p> <p>Sauté de veau  sauce aux olives</p> <p>Semoule </p> <p>Yaourt mixé aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou rouge  <i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Cordon bleu</p> <p>Coquillettes  et emmental râpé</p> <p>Fromage blanc  et sucre</p> <p>Petit beurre</p>	<p>Panais rémoulade aux pommes</p> <p>Colin d'Alaska  pané riz soufflé</p> <p>Haricot vert et pomme de terre vapeur</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>Gâteau chocolat lentilles</p>



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Charolais



Certification environnementale de niveau 2

IGP: Indication géographique protégée



Appellation d'Origine Protégée





Haute valeur environnementale



Produit label Rouge



Décongelé



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus de la Semaine du 02 au 06 décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
Salade verte  Parmentier de Colin d'Alaska  Yaourt aromatisé  Biscuit sablé	Soupe de potiron Farfalles sauce fromage à tartiflette, emmental et oignons frits Fromage blanc et sucre  Tarte au chocolat	Carottes râpées Steak haché de bœuf Riz  Et ratatouille Brie Fruit de saison	Salade verte  et croustons <i>Vinaigrette ciboulette</i> Lasagnes de bœuf Fromage fondu vache qui rit  Compote de pomme fraise	Rillettes de thon Saucisse de Francfort* *saucisse de volaille (ketchup) Printanière de légumes Fromage frais Saint Morêt Fruit de saison

 Produit issu de l'Agriculture Biologique	IGP: Indication géographique protégée  Appellation d'Origine Protégée		 Haute valeur environnementale  Produit label Rouge  Décongelé	 Plat végétarien  Produit de la mer durable
--	---	--	---	--

Menus de la Semaine du 09 au 13 décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou rouge  <i>Vinaigrette aux herbes</i></p> <p>Haché de veau sauce forestière</p> <p>Frites</p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Saucisson à l'ail et cornichon* *pâté de volaille et cornichon</p> <p>Emincé de saumon sauce crème</p> <p>Purée d'haricots verts</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées  <i>vinaigrette</i></p> <p>Poulet rôti  sauce 4 épices</p> <p>Farfalles</p> <p>Fromage frais Rondelé </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Rôti de bœuf  au jus</p> <p>Haricots verts à l'ail </p> <p>Comté AOP </p> <p>Biscuit Petit Beurre</p>	<p>Salade verte <i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Bouglour  sauce tajine marocain pois chiche et raisins secs </p> <p>Emmental </p> <p>Crème dessert au chocolat</p>

 <p>Produit issu de l'Agriculture Biologique</p>	<p>IGP: Indication géographique protégée</p>		 <p>Haute valeur environnementale</p>	 <p>Plat végétarien</p>
 <p>Charolais</p>	 <p>Appellation d'Origine Protégée</p>		 <p>Produit label Rouge</p>	 <p>Produit de la mer durable</p>
 <p>Certification environnementale de niveau 2</p>			 <p>Décongelé</p>	

Menus de la Semaine du 16 au 20 décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine  mayonnaise	Salade coleslaw 			
Hachis parmentier de bœuf	Colin d'Alaska  sauce oseille	Cheeseburger salade tomate	Repas de Noël	Œuf dur mayonnaise
Brie	Semoule  aux petits légumes	Frites et ketchup		Coquillettes  sauce tomate et emmental râpé
Fruit de saison	Saint Nectaire 	Yaourt à boire		Yaourt aromatisé 
	Gaufre au sucre	Beignet chocolat 		Fruit de saison 





Produit issu de l'Agriculture Biologique

Charolais

Certification environnementale de niveau 2




IGP: Indication géographique protégée

Appellation d'Origine Protégée







Haute valeur environnementale

Produit label Rouge

Décongelé




Plat végétarien

Produit de la mer durable

Menus de la Semaine du 23 au 27 décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Poulet rôti  sauce forestière</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Feuilleté à l'emmental</p> <p>Emincé de bœuf  sauce goulash (paprika)</p> <p>Semoule BIO  Petits pois carotte et semoule</p> <p>Pont l'évêque AOP </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>NOEL</p>	<p>Soupe de chou-fleur a l'indienne</p> <p>Omelette </p> <p>Pomme de terre quartier avec peau (ketchup/mayonnaise)</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte Vinaigrette agrumes cannelle</p> <p>Colin d'Alaska  pané riz soufflé et citron</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Coulommiers </p> <p>Beignet au chocolat </p>



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Charolais



Certification environnementale de niveau 2

IGP: Indication géographique protégée



Appellation d'Origine Protégée





Haute valeur environnementale



Produit label Rouge



Décongelé



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus de la Semaine du 30 au 31 décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées vinaigrette 	Tartinade au potiron fromage frais ciboulette et pain suédois			
Tartiflette * * Tartiflette lardons de volaille	Coucous Merguez et boulettes de bœuf au jus			
Comté	Semoule 			
Purée de pommes 	Fromage blanc  et sucre			
	Banane sauce au chocolat			

 <p>Produit issu de l'Agriculture Biologique</p>	<p>IGP: Indication géographique protégée</p>  <p>Appellation d'Origine Protégée</p>		 <p>Haute valeur environnementale</p>  <p>Produit label Rouge</p>  <p>Décongelé</p>	 <p>Plat végétarien</p>  <p>Produit de la mer durable</p>
---	--	--	--	---