

	11-11 Au 17-11-2024	18-11 Au 24-11-2024	25-11 Au 01-12-2024	02-12 Au 08-12-2024	09-12 Au 15-12-2024	16-12 Au 22-12-2024
lundi	Potage poireaux Jambon blanc* Fromage râpé Pâtes Jambon dinde Fricassée de poisson sauce dieppoise Cantal Fruit de saison (BIO)	Potage poireaux Jambon blanc* Fromage râpé Pâtes Jambon dinde Fricassée de poisson sauce dieppoise Cantal Fruit de saison (BIO)	Salade de pomme de terre sauce ciboulette Cordon bleu (volaille) Blé Courgettes braisées (BIO) Carré fromage fondu Pont l'Evêque Fruit de saison	Carottes râpées Sauté de bœuf (BIO) à la milanaise Fromage râpé (BIO) Pâtes Fricassée de poisson sauce tomate Rondelé nature Fromage blanc façon straciatella	Pâté* de campagne et cornichon Roulade de surimi mayonnaise Escalope de poulet sauce façon vallée d'auge Pomme vapeur (BIO) Choux de Bruxelles Boulette panée de blé façon thaï sauce crème Cantal Fruit de saison	Carottes râpées (BIO) au citron vinaigrette Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate BIO, oignons) Riz Fripons Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre
mardi	Potage potiron Bœuf (BIO) bourguignon Ecrasé de pomme de terre Blanquette de légumes Yaourt au fruit mixé Fruit de saison	PLAT SAVOYARD Panais rémoulade Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette) Petit suisse aux fruits Madeleine	Potage potiron Rôti de porc* sauce dijonnaise Carotte vichy Lingot blanc Rôti de dinde sauce dijonnaise Mijoté de patate douce et lingots blancs Cantadou Gaufre Liégeoise	Taboulé Omelette Pommes vapeurs Petits pois à la française Edam (BIO) Fruit de saison	Salade sucrée (carottes, pommes fruit) (BIO) Hachis parmentier Salade iceberg Brandade de poisson Fraidou Crème dessert caramel	Potage potiron Carbonara* (lardons*) Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO) Viande carbonara de dinde Lentilles sauce tomate façon bolognaise Saint Nectaire Fruit de saison
mercredi	Potage légumes verts Saucisse de Strasbourg* et son jus Jardinière de légume Saucisse de volaille et son jus Roulé végétal et son jus Tomme (BIO) Spécialité pomme mirabelle	Salade mimosa Steak haché de bœuf VBF sauce tomate Riz Aubergines grillées Galette de blé et oignons sauce orientale Saint Paulin (BIO) Ile flottante	Salade de mâche aux noix Paupiette de veau sauce normande Riz Beignets de chou-fleur Paupiette du pêcheur sauce aux herbes Emmental Fruit de saison (BIO)	Potage du jour (BIO) Filet de poulet et son jus Légumes tajines et pois chiches Roulé végétal et son jus Velouté nature et dosette de sucre Brownies	Salade de lentilles Quiche Lorraine* Salade iceberg Quiche aux fromages Camembert (BIO) Yaourt nature sucré	Salade d'endives aux pommes Pavé au veau haché sauce forestière Poêlée de champignons Blé Galette panée pois légumes sauce crème Buchette de chèvre Fruit de saison (BIO)
jeudi	Macédoine mayonnaise Tortellini Epinards Ricotta sauce tomate basilic Fromage râpé Saint Nectaire Tarte Bourdaloue	Trio de carotte, céleri et maïs Filet de merlu sauce provençale Ratatouille de légumes Semoule (BIO) Coulommiers Flan saveur vanille	Potage tomates Cheese burger Frites Cheese végétarien Yaourt nature sucré Cake	Salade aux segments de mandarine Ravioli au boeuf sauce tomate Fromage râpé Raviolis aux légumes Vache picon Spécialité pomme pêche	Potage dubarry Boulettes de bœuf (BIO) sauce yassa Riz Carotte vichy Filet de merlu sauce crème Gouda Flan pâtissier	SAVEURS FEERIQUES Terrine de poisson sauce cocktail Sot l'y laisse de volaille sauce brune Petits pois à l'étuvé Potatoes Star Bouchée de la Mer sans fruits de mer Bûche pâtissière + petit chocolat
vendredi	Carottes râpées Colin pané sauce citron Brocolis (BIO) au beurre Pomme vapeur (BIO) Edam Yaourt aromatisé	Potage carotte Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Frites Boulette panée de blé façon thaï sauce orientale Buchette lait de mélange Fruit de saison	Oeufs durs mayonnaise Tarte tomate chèvre Salade iceberg Vache qui rit (BIO) Liégeois chocolat	Crêpe au fromage Sauté de porc* (BIO) à la diable Chou rouge braisé Pommes rissolées Sauté de dinde sauce à la diable Poisson meunière sauce crème Maroilles Fruit de saison	Potage carotte Gratin de pâtes au fromage sauce napolitaine Fromage râpé Petit suisse sucré Fruit de saison (BIO)	Potage légumes Colin pané sauce citron Gratin de butternut et pommes de terre Vache qui rit (BIO) Flan saveur vanille

HVE
 Végétarien
 Local
 Issue de Label Rouge
 Pâtisserie du chef
 Contient du porc
 MSC
 CE2
 AOP
 VBF
 Global G.A.P.

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
 *Présence de porc