



MENUS '4 SAISONS' | DU 07 NOVEMBRE 2022 AU 18 DÉCEMBRE 2022 |

Menu Classique

Du 07 nov. au 13 nov.

Du 14 nov. au 20 nov.

Du 21 nov. au 27 nov.

Du 28 nov. au 04 déc.

	Du 07 nov. au 13 nov.	Du 14 nov. au 20 nov.	Du 21 nov. au 27 nov.	Du 28 nov. au 04 déc.
LUNDI	<p>Betteraves en salade Sauce bolognaise Macaronis et râpé Camembert Fruit <b>BIO</b> de saison</p>	<p>Macédoine Mayonnaise Pois chiches aux légumes de couscous Semoule <b>BIO</b> Saint nectaire Compote de pommes</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Brandade de poisson Emmental <b>BIO</b> Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de pommes de terre Aiguillettes de poulet au jus Gratin de poireaux P'tit cottenin nature Fruit <b>BIO</b> de saison</p>
MARDI	<p>Oeuf dur mayonnaise Nuggets végétal Purée de courges Gouda Fruit <b>BIO</b> de saison</p>	<p>Cake aux carottes du chef Sauté de volaille aux abricots Purée de potimarron <b>BIO</b> Mimolette Fruit de saison</p>	<p>Friand au fromage Boeuf braisé sauce vigneronne Champignons persillés Yaourt nature Fruit <b>BIO</b> de saison</p>	<p>Céleri sauce cocktail Emincés de veau 4 épices Macaronis <b>BIO</b> Lou mirabel Compote de pommes coings</p>
MERCREDI	<p>Céleri rémoulade Dos de cabillaud sauce citron Haricots verts <b>BIO</b> persillés Yaourt nature Gâteau aux amandes et coco</p>	<p>Chou rouge aux pommes Escalope de porc au jus * Blé <b>BIO</b> Fromage blanc nature Fruit de saison</p>	<p>Taboulé <b>BIO</b> du chef Paupiette de saumon sauce tomate Jardinière de légumes Edam Crème à la vanille</p>	<p>Salade verte et croûtons Raviolis et Râpé Fromage blanc <b>BIO</b> Quartier de pomme cuite au caramel</p>
JEUDI	<p>Velouté de légumes du chef Sauté de boeuf VBF aux 4 épices Riz camarguais <b>BIO</b> Plateau de fromages Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Salade de pâtes Paupiette de veau sauce tomate Carottes persillées du chef Yaourt nature Fruit <b>BIO</b> de saison</p>	<p>Salade verte fraîche Tartiflette * Pommes vapeurs et fromage à tartiflette Compote de pommes <b>BIO</b></p>	<p>Velouté de brocolis Curry de lentilles Boulghour Yaourt nature <b>BIO</b> Gâteau au yaourt du chef</p>
VENDREDI	<p>Velouté de Courges Poisson meunière Gratin de blettes et pommes de terre et râpé Vache qui rit <b>BIO</b> Flan chocolat</p>	<p>Velouté de légumes du chef Omelette nature Coquillettes Fromage blanc aromatisé Fruit <b>BIO</b> de saison</p>	<p>Salade de haricots verts Blanquette de poisson Riz camarguais <b>BIO</b> Brie Fruit de saison</p>	

LE SAVIEZ- VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge  
Pêche durable  
Bleu Blanc Coeur  
AOP  
AOC  
IGP  
HVE  
BIO

Produit de la ferme  
Certification  
environnementale





MENUS '4 SAISONS' | DU 07 NOVEMBRE 2022 AU 18 DÉCEMBRE 2022 |

Menu Classique

Du 05 déc. au 11 déc.

Du 12 déc. au 18 déc.

LE JOUR	Du 05 déc. au 11 déc.	Du 12 déc. au 18 déc.
LUNDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de blé <b>BIO</b></li> <li>Chipolatas *</li> <li>Jardinière de légumes</li> <li>Plateau de fromages</li> <li>Eclair au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de pois chiches marocaine</li> <li>Tortillas pomme de terre et oignons</li> <li>Carottes à l'ail</li> <li>Petit suisse <b>BIO</b></li> <li>Fruit de saison</li> </ul>
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de saison</li> <li>Poisson pané et citron</li> <li>Riz à la tomate</li> <li>Saint paulin</li> <li>Fruit <b>BIO</b> de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chou rouge vinaigrette du chef</li> <li>Sauce bolognaise</li> <li>Pâtes</li> <li>Emmental <b>BIO</b></li> <li>Compote pomme banane</li> </ul>
MERCREDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chiffonade de rosette</li> <li>Sauté de volaille aux olives</li> <li>Poêlée provençale</li> <li>Petit suisse <b>BIO</b></li> <li>Mousse au chocolat noir</li> </ul>	
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coleslaw <b>BIO</b> du chef</li> <li>Nuggets végétal</li> <li>Haricots blancs à la tomate</li> <li>Yaourt nature</li> <li>Gâteau du chef aux pommes</li> </ul>	
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage crécy <b>BIO</b></li> <li>Goulash Hongroise</li> <li>Semoule</li> <li>Mont lacaune</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé</li> <li>Filet de colin sauce oseille</li> <li>Brocolis persillés</li> <li>Yaourt nature</li> <li>Fruit <b>BIO</b> de saison</li> </ul>

LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge  
Pêche durable  
Bleu Blanc Coeur  
AOP  
AOC  
IGP  
HVE  
BIO

Produit de la ferme  
Certification  
environnementale

