

Menus du 6 au 10 novembre 2023

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves à l'échalote ● Fusilli ● Aux lentilles corail ● Edam ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées, vinaigrette ● Bœuf bourguignon ● Pommes de terre ● Saint Nectaire ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Potage de légumes vermicelles ● Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes ● Haricots verts à l'ail ● Fromage blanc sucré ● Biscuits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade aux dés de fromage et croûtons ● Chipolatas grillées ● Lentilles aux dés de carottes ● Petit suisse aux fruits ● Compote pomme banane 	<ul style="list-style-type: none"> ● Feuilleté au fromage ● Filet de poisson frais sauce curcuma ● Riz ● Vache picon ● Fruit de saison

Menus du 13 au 17 novembre 2023

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de chou ● Sauté de porc sauce coriandre ● Semoule couscous ● Cantal ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Céleri rémoulade ● Fajitas à la mexicaine * ● Salade verte ● Chanteneige ● Entremets vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Feuille de chêne rouge au maïs ● Blanquette de veau ● Pâtes ● Fromage ● Salade de fruits frais 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pâté de campagne, cornichon ● Gratin de pommes de terre ● Au saumon et aneth ● Camembert ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de carottes au sarrasin ● Émincé de dinde à l'estragon ● Petits pois aux oignons ● Tome noire ● Pain d'épices au miel

* Concassé de tomates, haricots rouges, poivrons, maïs, cheddar, épices chili.

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 20 au 24 novembre 2023

lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
<ul style="list-style-type: none"> Taboulé aux fruits secs Sauté de bœuf Gratin de carottes et patates douces Gouda Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur mayonnaise Jambon grillé Pommes rissolées Carré président Fromage blanc fermier 	<ul style="list-style-type: none"> Duo de râpé* Curry de dinde Blé pilaf Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de lentilles corail* Croque chèvre Salade verte Mimolette Crème dessert au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves aux poires Poisson du jour à la crème de potiron Boullgour Saint Paulin Fruit de saison

* Carottes, céleri, vinaigrette.

* Carottes, lentilles corail, oignons, crème.

Menus du 27 novembre au 1 décembre 2023

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 1
<ul style="list-style-type: none"> Salade de chou chinois* Sauté de dinde Vallée d'Auge Riz doré Emmental Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées, vinaigrette balsamique Semoule Légumes d'automne* au bouillon Crème anglaise Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> Salade d'agrumes Steak haché Petits pois au bouillon Fromage Pain perdu 	<ul style="list-style-type: none"> Salade sombrero* Poisson meunière Chou fleur gratiné, béchamel Panna cotta au lait fermier Au coulis de fruits rouges 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes Tartiflette Salade verte Petit suisse Fruit de saison

* Chou chinois, épaule, vinaigrette.

* Potimarron, poireau, rutabaga, oignons.

* Riz, haricots rouges, maïs, 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 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 4 au 8 décembre 2023

lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de boulgour* ● Paupiette de veau sauce champignons ● Duo de haricots ● Bûche laitière ● Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées ● Omelette sauce provençale ● Macaronis ● Cantadou ail et fines herbes ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade aux croûtons ● Médaillons de boudin blanc rôtis, pommes caramélisé ● Pommes rissolées ● Fromage ● Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes ● Galette jambon fromage ● Salade verte ● Coulommiers ● Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cervelas, cornichon ● Retour de pêche à la crème de poireaux ● Pommes de terre persillées ● Tome Catalane ● Fruit de saison

* Boulgour, olives émincées, maïs, vinaigrette.

Menus du 11 au 15 décembre 2023

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux pommes ● Parmentier de haricots rouges ● Salade verte ● Emmental ● Île flottante 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté Dubarry ● Poisson pané ● Epinards béchamel ● Pont l'Évêque ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Macédoine de légumes ● Échine de porc, jus au thym ● Gratin de poireaux aux pommes de terre ● Fromage ● Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Haricots verts à l'échalote ● Poulet rôti ● Riz à la forestière ● Fraidou ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade Coleslaw* ● Pates ● à la bolognaise ● Brie ● Gâteau d'anniversaire 

* Carottes, chou blanc, crème fraîche, 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.

Menus du 18 au 22 décembre 2023

lundi 18

- Salade multicolore*
- Boulettes d'agneau
- Petits pois à la française
- Vache qui rit
- Liegeois chocolat

* Tortis multicolores, mimolette, mais, vinaigrette

mardi 19

- Velouté de butternut aux marrons
- Sot l'y laisse de volaille
- Pommes noisettes
- Dessert de Noël
- Clémentine

Repas de Noël

mercredi 20

- Soupe de tomate aux vermicelles
- Dos de colin sauce crustacés
- Boulgour doré
- Fromage
- Entremets

jeudi 21

- Rémoulade de céleri et carottes
- Pizza aux 3 fromages*
- Salade verte
- Yaourt fermier sucré
- Coulis de fruits

* Mozzarella, emmental, cantal.

vendredi 22

- Salade de riz
- Bœuf aux olives
- Haricots beurre persillés
- Tome grise
- Fruit de saison

* 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 **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.