



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 ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Rougail de boudin blanc ● Riz créole ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté Dubarry ● Galette jambon fromage ● Salade, vinaigrette au vinaigre de cidre ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Retour de pêche à la crème de poireaux ● Macaronis ● Fromage ● Compote de pommes

Menus du 11 au 15 novembre 2024

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15 
 <p style="text-align: center;">11 NOVEMBRE ARMISTICE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Bouillon de bœuf vermicelle ● Poulet rôti ● Petits pois aux oignons ● Yaourt fermier aromatisé 	<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 	 <p style="text-align: center;">À la découverte des capitales!</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Samoussa aux légumes ● Chou fleur tikka massala ● Riz basmati ● Crème infusée au thé  <p style="text-align: center;">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 **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 novembre 2024

lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
<ul style="list-style-type: none"> Gratin de pommes de terre Saumon aneth Fromage Fruit de saison 	<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 verte Fajitas à la mexicaine* Fromage Fruit de saison 	<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"> Feuilleté au fromage Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes Haricots verts à l'ail Salade de fruits frais

* Concassé de tomates, émincé de dinde, haricots rouges, poivrons, oignons, épices chili.

* Potimarron, poireau, rutabaga, oignons

Menus du 25 au 29 novembre 2024

lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
<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"> Betteraves aux pommes Calamars à la romaine Riz pilaf aux pt légumes (carotte, fenouil, poireau) Fromage blanc confiture 	<ul style="list-style-type: none"> Dos de colin sauce curcuma Boullgour Fromage Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de lentilles corail* Pizza aux 3 fromages** Salade, vinaigrette balsamique Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de dinde Vallée d'Auge Blé doré et brocolis Fromage Gâteau du chef

* 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, 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 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 Fromage Pain perdu 	<ul style="list-style-type: none"> Potage crécy Blanquette de veau Macaronis Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Échine de porc rôtie Petits pois à la française et bougours Fromage 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"> Gratin de carottes et patates douces Au bœuf Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Saucisson à l'ail, cornichon Quiche au saumon 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 du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri râpé rémoulade Tartiflette Salade verte Panna cotta 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, 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 16 au 20 décembre 2024

lundi 16

- Velouté de légumes aux pois cassés
- Quiche chevre tomate
- Salade verte
- Fruit de saison

mardi 17

- Salade multicolore*
- Poisson pané
- Julienne de légumes**, crème à l'ail
- Yaourt fermier sucré

mercredi 18

- Boulettes de bœuf sauce forestière
- Gratin de pommes de terres aux légumes
- Fromage
- Salade de fruits

jeudi 19

Repas de Noël

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

vendredi 20

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

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

* 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.