

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	06/11/2023	Carottes râpées a l'orange Filet de hoki sauce aneth Haricots beurre persillés BIO Petit suisse et sucre Le cake au citron du chef 	Macédoine mayonnaise Emincé de dinde vallée d'Auge coquillettes Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	A	B
LUNDI SOIR	06/11/2023	potage de légumes du chef  Escalope de volaille sauce moutarde et coquillettes Cantal AOP Purée de pommes poire			
MARDI MIDI	07/11/2023	Salade Iceberg vinaigrette Couscous merguez Semoule et légumes du couscous mimolette Ile gourmande	Saucisson sec cornichons * Poulet rôti aux herbes Brisures de chou fleur à l'ail et au persil Yaourt nature et sucre Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR	07/11/2023	salade au thon Tarte aux légumes Edam Purée de pommes Croisière en méditerranée			
MERCREDI MIDI	08/11/2023	Accras de morue Tajine de veau Semoule au curcuma Tiramisu		A	B
MERCREDI SOIR	08/11/2023	Velouté de potiron du chef  Gratin de pâtes au jambon* Petit suisse et sucre Fruit de saison			
JEUDI MIDI	09/11/2023	Endives vinaigrette Sauté de poulet sauce curry Pomme de terre vapeur Chanteneige BIO Purée de pomme abricot BIO	Œuf dur mayonnaise Filet de lieu sauce aux 4 épices riz au petit pois Fromage blanc aromatisé Fruit de saison	A	B
JEUDI SOIR	09/11/2023	Gnocchi au petits pois vache qui rit Suisse fruité Fruit de saison			
VENDREDI MIDI	10/11/2023	Betteraves aux pommes Filet de merlu citron Epinards BIO Yaourt aromatisé Entremet chocolat	Cœur de palmier vinaigrette Escalope de dinde sauce crème Pommes vapeur persillées Fourme d'Ambert AOP Purée pomme abricot	A	B
VENDREDI SOIR	10/11/2023	Friand à la viande Salade verte Coulommiers Salade de fruits			
SAMEDI MIDI	11/11/2023	Carottes râpée vinaigrette Côte de porc sauce charcutière Penné Munster AOP Purée de pomme banane		A	
SAMEDI SOIR	11/11/2023	Velouté de petit pois vache qui rit du chef  Purée de pomme de terre et jambon Yaourt nature et sucre Fruit de saison			
DIMANCHE MIDI	12/11/2023	Macédoine vinaigrette Sauté de veau sauce marengo Haricots blanc Cantal AOP Tarte crumble aux pommes 		A	
DIMANCHE SOIR	12/11/2023	Chou blanc vinaigrette Quiche lorraine* Petit suisse et sucre Purée pomme pruneau			

* Plat contenant du porc

 Recette du Chef

Bon
appétit !

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	06/11/2023	Macédoine mayonnaise Emincé de dinde vallée d'Auge coquillettes Fromage blanc nature Le cake au citron du chef
LUNDI SOIR	06/11/2023	potage de légumes du chef Escalope de volaille sauce moutarde et coquillettes Cantal AOP Purée de pommes poire
MARDI MIDI	07/11/2023	Saucisson sec cornichons * Poulet rôti aux herbes Brisures de chou fleur à l'ail et au persil Yaourt nature Fruit de saison
MARDI SOIR	07/11/2023	salade au thon Tarte aux légumes Edam Purée de pommes
MERCREDI MIDI	08/11/2023	Croisière en méditerranée Accras de morue Tajine de veau Semoule au curcuma Tiramisu
MERCREDI SOIR	08/11/2023	Velouté de potiron du chef Gratin de pâtes au jambon* Petit suisse nature Fruit de saison
JEUDI MIDI	09/11/2023	Œuf dur mayonnaise Filet de lieu sauce aux 4 épices riz au petit pois Fromage blanc aromatisé Fruit de saison
JEUDI SOIR	09/11/2023	Gnocchi au petits pois vache qui rit Suisse fruité Fruit de saison
VENDREDI MIDI	10/11/2023	Cœur de palmier Escalope de dinde sauce crème Pommes vapeur persillées Fourme d'Ambert AOP Purée pomme abricot
VENDREDI SOIR	10/11/2023	Friand à la viande Salade verte Coulommiers Salade de fruits
SAMEDI MIDI	11/11/2023	Carottes râpée vinaigrette Côte de porc sauce charcutière Penné Munster AOP Purée de pomme banane
SAMEDI SOIR	11/11/2023	Velouté de petit pois vache qui rit du chef Purée de pomme de terre et jambon Yaourt nature Fruit de saison
DIMANCHE MIDI	12/11/2023	Macédoine vinaigrette Sauté de veau sauce marenge Haricots blanc Cantal AOP Tarte crumble aux pommes
DIMANCHE SOIR	12/11/2023	Chou blanc vinaigrette Quiche lorraine* Petit suisse nature Purée pomme pruneau

Pain
spéciale
+ Vin

* Plat contenant du porc



Recette du Chef

MENU A
MENU B

		MENU A	MENU B	COCHEZ A OU B		
LUNDI MIDI	13/11/2023	Coleslaw (Carottes, chou blanc, mayonnaise) Carbonara de volaille Pâtes farfalle BIO Yaourt nature et sucre liégeois vanille	Salade riz niçoise Filet de colin sauce crème Brocolis Tomme grise Pomme	A	B	
LUNDI SOIR	13/11/2023	Omelette Epinards Edam Fruit de saison				
MARDI MIDI	14/11/2023	Tarte au fromage Filet de cabillaud sauce aneth Haricots verts persilles BIO Mimolette Mousse chocolat	Carottes râpées vinaigrette Sauté de poulet sauce citron Coquillettes fromage blanc et sucre Fruit de saison BIO	A	B	
MARDI SOIR	14/11/2023	Velouté de carottes du chef Gnocchis au beurre et jambon* Gouda Purée pomme banane				
MERCREDI MIDI	15/11/2023	Salade Iceberg aux croûtons Sauté de bœuf à la japonaise (sauce soja gingembre) Carottes vichy Croc lait Clafoutis aux pommes du chef	Haricots beurre vinaigrette Boudin noir aux pommes * Purée de pomme de terre Yaourt nature et sucre Fruit de saison	A	B	
MERCREDI SOIR	15/11/2023	Jambon cru Pizza au fromage Carre roussot Purée pomme abricot				
JEUDI MIDI	16/11/2023	Fête du Beaujolais Duo de saucisson Bœuf bourguignon Pomme de terre sautée et champignon Buche du pilât Poire au vin du chef			A	B
JEUDI SOIR	16/11/2023	Velouté de brocolis pomme de terre du chef Quenelles poêlée en salade gourmande Fruit de saison				
VENDREDI MIDI	17/11/2023	Betterave vinaigrette BIO Rôti de porc sauce échalotes* petit pois Fourme d'Ambert AOP Fromage blanc et sucre	cœur de palmier vinaigrette Blanquette de veau à l'ancienne Riz créole Buchette Mi-Chèvre Salade de fruits au jus de citron	A	B	
VENDREDI SOIR	17/11/2023	Salade verte vinaigrette Lasagne ricotta épinards Petit suisse fruité purée pomme banane				
SAMEDI MIDI	18/11/2023	Sardines à l'huile Paupiette de veau sauce forestière Purée de pomme de terre Camembert BIO Fruit de saison BIO		A		
SAMEDI SOIR	18/11/2023	Œuf dur mayonnaise Jambon sauce madère * Gratin de chou fleur Purée de pomme				
DIMANCHE MIDI	19/11/2023	Haricots beurre vinaigrette à l'échalote Sauté de bœuf sauce piquante Tombée de chou vert Mimolette Moelleux ananas caramel		A		
DIMANCHE SOIR	19/11/2023	Potage de légumes du chef Boulettes d'agneau et mélange campagnard Yaourt nature et sucre Fruit de saison				

* Plat contenant du porc



Recette du Chef

 Bon
appétit !

		MENU SANS SUCRE
LUNDI MIDI	13/11/2023	Salade riz niçoise Filet de colin sauce crème Brocolis Tomme grise Pomme
LUNDI SOIR	13/11/2023	Omelette Epinards Edam Fruit de saison
MARDI MIDI	14/11/2023	Carottes râpées vinaigrette Sauté de poulet sauce citron Coquillettes fromage blanc Fruit de saison BIO
MARDI SOIR	14/11/2023	Velouté de carottes du chef Gnocchis au beurre et jambon* Camembert Purée pomme banane
MERCREDI MIDI	15/11/2023	Haricots beurre vinaigrette Boudin noir aux pommes * Purée de pomme de terre Yaourt nature et sucre Clafoutis aux pommes du chef
MERCREDI SOIR	15/11/2023	Jambon cru Pizza au fromage Carre roussot Purée pomme abricot
		Fête du Beaujolais
JEUDI MIDI	16/11/2023	Duo de saucisson Bœuf bourguignon pomme de terre sautée et champignon Buche du pilât Poire au vin du chef
JEUDI SOIR	16/11/2023	Velouté de brocolis pomme de terre du chef Quenelles poêlée en salade gourmande Fruit de saison
VENDREDI MIDI	17/11/2023	cœur de palmier vinaigrette Blanquette de veau à l'ancienne Riz créole Buchette Mi-Chèvre Salade de fruits au jus de citron
VENDREDI SOIR	17/11/2023	Salade verte vinaigrette Lasagne ricotta épinards Petit suisse nature Purée pomme banane
SAMEDI MIDI	18/11/2023	Sardines à l'huile Paupiette de veau sauce forestière Purée de pomme de terre Camembert BIO Fruit de saison BIO
SAMEDI SOIR	18/11/2023	Œuf dur mayonnaise Jambon sauce madère * Gratin de chou fleur Purée de pomme
DIMANCHE MIDI	19/11/2023	Haricots beurre vinaigrette à l'échalote Sauté de bœuf sauce piquante Tombée de chou vert Mimolette Moelleux ananas caramel
DIMANCHE SOIR	19/11/2023	Potage de légumes du chef Mélange campagnard Yaourt nature Fruit de saison

Pain
spéciale +
Vin

* Plat contenant



Recette du Chef



LUNDI MIDI	20/11/2023	Poireaux vinaigrette à l'orange	Champignons à la grecque	A	B
		Hachis parmentier	Veau marengo		
LUNDI SOIR	20/11/2023	Saint Nectaire AOP	Haricots verts persillés		
		Mousse au chocolat	Livarot AOP		
		Macédoine vinaigrette			
		Tarte au thon			
		Camembert			
		Purée pomme			
MARDI MIDI	21/11/2023	Crêpe aux fromages	Chou blanc emmental	A	B
		Sauté de porc sauce chasseur*	Brandade de colin et sa salade verte		
MARDI SOIR	21/11/2023	Brocolis BIO et pomme de terre	Yaourt aromatisé		
		Fromage blanc nature et sucre	Purée pomme abricot BIO		
		Velouté de carottes du chef			
		Flan de légumes			
		Cantal			
		Fruit de saison			
MERCREDI MIDI	22/11/2023	Chou rouge aux pommes	Saucisson sec et cornichons *	A	B
		rôti de veau sauce normande	Steak haché		
MERCREDI SOIR	22/11/2023	Riz BIO	Gratin de chou fleur		
		Coulommiers	Délice de camembert		
		Emincé de dinde au jus			
		purée de carottes			
		Edam			
		Tapioca au lait du chef			
JEUDI MIDI	23/11/2023	Salade verte vinaigrette	Cœur de palmier vinaigrette	A	B
		Escalope de dinde à la moutarde	Cabillaud sauce beurre citron		
JEUDI SOIR	23/11/2023	Farfalles BIO	Jardinière de légumes		
		Livarot AOP	Pointe de Brie		
		Tortilla et sa salade verte			
		Bûche mélange			
		Gélatifié vanille			
VENDREDI MIDI	24/11/2023	Macédoine mayonnaise	Carottes à l'orange	A	B
		Filet de merlu sauce diable	Poulet au pesto		
VENDREDI SOIR	24/11/2023	coquillettes	Gratin de brocolis		
		bûche mi-chèvre	Petit suisse aromatisé		
		Velouté de petits pois du chef			
		Raviolis			
		Coulommiers			
		Purée pomme poire et son spéculoos			
SAMEDI MIDI	25/11/2023	Salade Lorette (céleri rave, betterave, mache)		A	
		Blanquette de veau			
SAMEDI SOIR	25/11/2023	Riz			
		Carré Liguil			
		Taboulé à la menthe			
		Jambon blanc *			
		Fromage blanc nature et sucre			
		Fruit de saison			
DIMANCHE MIDI	26/11/2023	Salade artichaut vinaigrette		A	
		Bœuf stroganoff			
DIMANCHE SOIR	26/11/2023	Carottes braisées			
		Yaourt nature et sucre			
		Potage de légumes du chef			
		Gratin de coquillettes aux jambon*			
		Edam			
		Fruit de saison			

* Plat contenant du porc

Recette du Chef

Bon appétit !

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	20/11/2023	Champignons à la grecque Veau marenco Haricots verts persillés Livarot AOP Fruit de saison BIO
LUNDI SOIR	20/11/2023	Macédoine vinaigrette Tarte au thon Camembert Purée pomme
MARDI MIDI	21/11/2023	Chou blanc emmental Brandade de colin et sa salade verte Fourme d'Ambert AOP Tarte au chocolat du chef
MARDI SOIR	21/11/2023	Velouté de carottes du chef Flan de légumes Cantal fruit de saison
MERCREDI MIDI	22/11/2023	Saucisson sec et cornichons * Steak haché Gratin de chou fleur Délice de camembert Pomme cuite
MERCREDI SOIR	22/11/2023	Emincé de dinde au jus purée de carottes Edam Tapioca au lait du chef
JEUDI MIDI	23/11/2023	Cœur de palmier vinaigrette Cabillaud sauce beurre citron Jardinière de légumes Pointe de Brie Fruit de saison BIO
JEUDI SOIR	23/11/2023	Tortilla et sa salade verte Bûche mélange Fromage blanc nature
VENDREDI MIDI	24/11/2023	Carottes à l'orange Poulet au pesto Gratin de brocolis Petit suisse nature Fruit de saison BIO
VENDREDI SOIR	24/11/2023	Velouté de petits pois du chef Raviolis Coulommiers Purée pomme poire et son spéculoos
SAMEDI MIDI	25/11/2023	Salade Lorette (céleri rave, betterave, mache) Blanquette de veau Riz Carré Liguail Purée de pomme poire
SAMEDI SOIR	25/11/2023	Taboulé à la menthe Jambon blanc * Fromage blanc nature Fruit de saison
DIMANCHE MIDI	26/11/2023	Salade artichaut vinaigrette Bœuf stroganoff Carottes braisées Yaourt nature Tarte normande du chef
DIMANCHE SOIR	26/11/2023	potage de légumes du chef Gratin de coquillettes aux jambon* Edam Fruit de saison

* Plat contenant du porc

Recette du Chef

LUNDI MIDI	27/11/2023	Céleri rémoulade Sauté de poulet sauce forestière Haricots verts à l'ail BIO Petit suisse nature et sucre Le 4/4 à la fleur d'oranger du chef	Pâté de campagne Filet de merlu sauce ciboulette Poêlée de fenouil aillé et carottes au curcuma Edam fruit de saison	A	B
		Velouté de courge butternut du chef Gnocchis au jambon* Fromage blanc et sucre Salade de fruits			
MARDI MIDI	28/11/2023	Salade de riz niçois Œuf dur BIO sauce béchamel Epinards Cantal AOP Ile gourmande	Samoussa aux légumes Cabillaud au curry Pâtes coudes Mimolette Fruit de saison BIO	A	B
		salade verte vinaigrette Blanc de poulet jus à l'ail Tartare nature crème dessert vanille			
MARDI SOIR	28/11/2023	Rillettes de thon Sauté de bœuf aux épices douces coquillettes BIO Petit louis riz au lait du chef	Cœur de palmier vinaigrette verte Rôti de porc* au jus et son chou braisé Cantal AOP Purée de pomme abricot	A	B
		Potage de champignons du chef Tarte aux légumes Pont l'évêque AOP Mousse au chocolat			
JEUDI MIDI	30/11/2023	Carottes râpées vinaigrette citronnée Rôti de dinde sauce estragon riz et brocolis Fromage blanc aromatisé Fruit de saison BIO	Betteraves aux pommes Andouillette* Pomme de terre noisette Carré Liguail Purée de pomme banane	n	B
		Salade verte vinaigrette Dahl aux lentilles corail Yaourt nature sucrée			
VENDREDI MIDI	01/12/2023	Saucisson sec* Filet de colin sauce aurore Gratin de brocolis Gouda fruit de saison	Salade d'haricots verts Sauté de bœuf aux oignons Semoule Camembert Purée pomme abricot	A	B
		Croque monsieur* Salade verte Fromage blanc aromatisé fruit de saison			
SAMEDI MIDI	02/12/2023	Salade verte vinaigrette Poulet sauté sauce chasseur Haricots verts persillés Brie Ile gourmande		A	
		potage de carotte du chef Pâtes à la sauce tomate Fournols Pomme cuite à la cannelle			
SAMEDI SOIR	02/12/2023	Carottes au vinaigre de framboise Paëlla au poulet St Paulin Moelleux chocolat du chef		A	
		Œuf dur mayonnaise Ravioles du Royans aux épinards Fromage blanc et sucre fruit de saison			

Bon
appétit !

* Plat contenant du porc



Recette du Chef

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	27/11/2023	<p>Pâté de campagne</p> <p>Filet de merlu sauce ciboulette</p> <p>Poêlée de fenouil aillé et carottes au curcuma</p> <p>Edam</p> <p>Le 4/4 à la fleur d'oranger du chef</p>
LUNDI SOIR	27/11/2023	<p>Velouté de courge butternut du chef</p> <p>Gnocchis au jambon*</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Salade de fruits</p>
MARDI MIDI	28/11/2023	<p>Samoussa aux légumes</p> <p>Cabillaud au curry</p> <p>Pâtes coudes</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison BIO</p>
MARDI SOIR	28/11/2023	<p>salade verte vinaigrette</p> <p>Blanc de poulet jus à l'ail</p> <p>Tartare nature</p> <p>yaourt nature</p>
MERCREDI MIDI	29/11/2023	<p>Cœur de palmier vinaigrette verte</p> <p>Rôti de porc* au jus et son chou braisé</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Purée de pomme abricot</p>
MERCREDI SOIR	29/11/2023	<p>Potage de champignons du chef</p> <p>Tarte aux légumes</p> <p>Pont l'évêque AOP</p> <p>fruit de saison</p>
JEUDI MIDI	30/11/2023	<p>Betteraves aux pommes</p> <p>Andouillette*</p> <p>Pomme de terre noisette</p> <p>Carré Liguil</p> <p>Purée de pomme banane</p>
JEUDI SOIR	30/11/2023	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Dahl aux lentilles corail</p> <p>Yaourt nature</p>
VENDREDI MIDI	01/12/2023	<p>Salade d'haricots verts</p> <p>Sauté de bœuf aux oignons</p> <p>Semoule</p> <p>Camembert</p> <p>Purée pomme abricot</p>
VENDREDI SOIR	01/12/2023	<p>Croque monsieur*</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>fruit de saison</p>
SAMEDI MIDI	02/12/2023	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Poulet sauté sauce chasseur</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Brie</p> <p>Yaourt nature</p>
SAMEDI SOIR	02/12/2023	<p>potage de carotte du chef</p> <p>Pâtes à la sauce tomate</p> <p>Fournols</p> <p>Pomme cuite à la cannelle</p>
DIMANCHE MIDI	03/12/2023	<p>Carottes au vinaigre de framboise</p> <p>Paëlla au poulet</p> <p>St Paulin</p> <p>Moelleux chocolat du chef</p>
DIMANCHE SOIR	03/12/2023	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Ravioles du Royans aux épinards</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>fruit de saison</p>

* Plat contenant du porc



Recette du Chef

MENU A
MENU B

LUNDI MIDI	04/12/2023	Salade verte vinaigrette	Salade niçoise	A	B
		Cabillaud sauce beurre citron	Filet de dinde aux champignons		
		Riz	Spaghetti		
		Yaourt nature et sucre	Edam		
		Fruit de saison	Fruit de saison		
LUNDI SOIR	04/12/2023	Velouté petits pois du chef 			
		Hachis parmentier			
		Petit suisse nature et sucre			
		Purée pomme banane			
MARDI MIDI	05/12/2023	Endives vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	A	B
		Sauté de veau sauce forestière	Poulet rôti sauce chasseur		
		Gratin de chou fleur pomme de terre	Champignons et pommes sautées		
		Petit suisse fruité	Gouda		
		Tarte aux pommes du chef 	crème dessert vanille		
MARDI SOIR	05/12/2023	Tortilla et sa salade verte			
		Cantal île gourmande			
MERCREDI MIDI	06/12/2023	Laitue iceberg au chèvre	Chou blanc vinaigrette	A	B
		Paella de poisson (riz et légumes de la paella)	Parmentier de canard		
		Pont l'évêque AOP	Semoule		
		Fruit de saison 	Fournols		
			fruit de saison		
MERCREDI SOIR	06/12/2023	Terroirs de nos régions La Bretagne			
		Velouté de potiron du chef			
		Potée Bretonne			
		Far Breton du chef 			
		Pain spéciale 			
JEUDI MIDI	07/12/2023	Taboulé	Sardines et beurre	A	B
		Emincé de poulet sauce romarin	Petit salé aux lentilles *		
		haricots forestière	Fourme d'Ambert AOP		
		Pont l'évêque	Purée de pomme banane		
		Fruit de saison			
JEUDI SOIR	07/12/2023	Potage de légumes du chef 			
		Lasagnes à la bolognaise			
		crème dessert vanille			
VENDREDI MIDI	08/12/2023	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette	A	B
		Sauté de dinde forestier	Hachis parmentier		
		Petits légumes	Carré roussot		
		Petit moulé aux herbes	Pomme cuite		
		Semoule au lait du chef 			
VENDREDI SOIR	08/12/2023	Cordon bleu *			
		Haricots verts à l'ail			
		Tomme grise			
		fruit de saison			
SAMEDI MIDI	09/12/2023	Chou rouge à l'orange		A	
		Tajine de veau aux courgettes et pruneaux			
		St Nectaire			
		Mousse au chocolat			
SAMEDI SOIR	09/12/2023	Boulettes de bœuf sauce tomate			
		Macaroni			
		Tartare ail et fines herbes			
		Purée pomme abricot			
DIMANCHE MIDI	10/12/2023	Chou blanc vinaigrette au miel		A	
		Gigot d'agneau			
		Flageolets			
		Petit suisse fruité			
		Moelleux ananas caramel 			
DIMANCHE SOIR	10/12/2023	Velouté de potiron du chef 			
		Croque Monsieur*			
		Gouda			
		fruit de saison			

* Plat contenant du porc

 Recette du Chef



MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	04/12/2023	Salade niçoise Filet de dinde aux champignons Spaghetti Edam Fruit de saison
LUNDI SOIR	04/12/2023	Velouté petits pois du chef Hachis parmentier Petit suisse nature Purée pomme banane
MARDI MIDI	05/12/2023	Carottes râpées vinaigrette Poulet rôti sauce chasseur Champignons et pommes sautées Gouda Fruit de saison
MARDI SOIR	05/12/2023	Tortilla et sa salade verte Cantal Yaourt nature
MERCREDI MIDI	06/12/2023	Chou blanc vinaigrette Parmentier de canard Semoule Fournols Tarte aux pommes du chef
MERCREDI SOIR	06/12/2023	Terroirs de nos régions La Bretagne Velouté de potiron du chef Potée Bretonne Far Breton du chef 
JEUDI MIDI	07/12/2023	Sardines et beurre Petit salé aux lentilles * Fourme d'Ambert AOP Purée de pomme banane
JEUDI SOIR	07/12/2023	Potage de légumes du chef Lasagnes à la bolognaise fruit de saison
VENDREDI MIDI	08/12/2023	Carottes râpées vinaigrette Hachis parmentier Carré roussot Semoule au lait du chef 
VENDREDI SOIR	08/12/2023	Cordon bleu * Haricots verts à l'ail Tomme grise fruit de saison
SAMEDI MIDI	09/12/2023	Chou rouge à l'orange Tajine de veau aux courgettes et pruneaux St Nectaire Mousse au chocolat
SAMEDI SOIR	09/12/2023	Boulettes de bœuf sauce tomate Macaroni Tartare ail et fines herbes Purée de pomme abricot
DIMANCHE MIDI	10/12/2023	Chou blanc vinaigrette au miel Gigot d'agneau Flageolets Petit suisse fruitée Moelleux ananas caramel
DIMANCHE SOIR	10/12/2023	Velouté de potiron du chef  Croque Monsieur* Gouda fruit de saison

Pain
spéciale +
Cidre

* Plat contenant du porc

 Recette du Chef

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	11/12/2023	salade d'endive Omelette à l'emmental Pâtes fusilli BIO Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Betteraves aux pommes Poule au pot et ses légumes (carottes, navets, poireaux) Tomme grise Crème dessert vanille	A	B
LUNDI SOIR	11/12/2023	Chou blanc vinaigrette Salsifis et sa sauce crème Fromage blanc nature et sucre Crêpe au chocolat			
MARDI MIDI	12/12/2023	Pizza Saute de bœuf sauce barbecue Duo de carottes Cantal Fruit de saison	Salade verte aux croûtons Poulet grillé façon chimichuri Purée à la patate douce Edam Purée de pomme abricot	A	B
MARDI SOIR	12/12/2023	Potage façon harira du chef (légumes couscous, pomme de terre, tomate, épices) Quiche lorraine tapioca au lait du chef			
MERCREDI MIDI	13/12/2023	Laitue iceberg aux croûtons Sauté de veau sauce charcutière Gratin de chou fleur pomme de terre Buche mi-chèvre Purée de pomme pruneau	Carottes râpées vinaigrette citronnée Lasagnes à l'italienne Bleu Pomme cuite au miel	A	B
MERCREDI SOIR	13/12/2023	Poulet rôti sauce diable Gratin chou-fleur Carré Roussot Ile gourmande			
JEUDI MIDI	14/12/2023	Taboulé Filet mignon de porc* aux navets caramélisés Poêlée de champignons Fournols Fruit de saison	Salade verte vinaigrette Merlu sauce aurore Riz créole Tomme grise Fruit de saison	A	B
JEUDI SOIR	14/12/2023	velouté de petits pois vache qui rit du chef Lasagne ricotta épinards Tomme blanche Purée pomme banane			
VENDREDI MIDI	15/12/2023	Salade verte aux dés de mimolette Filet de Hoki sauce ciboulette Brocolis béchamel BIO Vache qui rit Le 4/4 pépites de chocolat du chef	Maquereau au vin blanc Goulash à la hongroise Pommes vapeur Camembert Fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR	15/12/2023	Sauté de dinde Gratin de blettes Cantal Yaourt vanille			
SAMEDI MIDI	16/12/2023	Carottes râpées vinaigrette Sauté de porc sauce stroganoff* Riz créole Mimolette Purée de pomme banane BIO			
SAMEDI SOIR	16/12/2023	Potage de légumes du chef Tarte aux poireaux Saint Paulin Cocktail de fruit + biscuit			
DIMANCHE MIDI	17/12/2023	Salade Iceberg aux croûtons Choucroute à l'Alsacienne* et sa bière Pommes de terre vapeur yaourte nature et sucre Tarte au citron du chef			
DIMANCHE SOIR	17/12/2023	Salade de riz Quenelles de volaille sauce crème Gouda Fruit de saison			

* Plat contenant du porc



Recette du Chef

 Bon
appétit !

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	11/12/2023	Betteraves aux pommes Poule au pot et ses légumes (carottes, navets, poireaux) Tomme grise Fruit de saison
LUNDI SOIR		Chou blanc vinaigrette Salsifis et sa sauce crème Fromage blanc nature Fruit de saison
MARDI MIDI	12/12/2023	Salade verte aux croûtons Poulet grillé façon chimichuri Purée à la patate douce Edam Purée de pomme abricot
MARDI SOIR	12/12/2023	Potage façon harira du chef (légumes couscous, pomme de terre, tomate, épices)  Quiche lorraine tapioca au lait du chef 
MERCREDI MIDI	13/12/2023	Carottes râpées vinaigrette citronnée Lasagnes à l'italienne Bleu Pomme cuite au miel 
MERCREDI SOIR	13/12/2023	Poulet rôti sauce diable Gratin chou-fleur Carré Roussot Fruit de saison
JEUDI MIDI	14/12/2023	Salade verte vinaigrette Merlu sauce aurore Riz créole Tomme grise Fruit de saison
JEUDI SOIR	14/12/2023	velouté de petits pois vache qui rit du chef  Lasagne ricotta épinards Tomme blanche Purée pomme banane
VENDREDI MIDI	15/12/2023	Maquereau au vin blanc Goulash à la hongroise Pommes vapeur Camembert  Le 4/4 pépites de chocolat du chef
VENDREDI SOIR	15/12/2023	Sauté de dinde Gratin de blettes Cantal Yaourt nature
SAMEDI MIDI	16/12/2023	Carottes râpées vinaigrette Sauté de porc sauce stroganoff* Riz créole Mimolette Purée de pomme banane BIO
SAMEDI SOIR	16/12/2023	Potage de légumes du chef  Tarte aux poireaux Saint Paulin Cocktail de fruit + biscuit
DIMANCHE MIDI	17/12/2023	Salade Iceberg aux croûtons Choucroute à l'Alsacienne* et sa bière Pommes de terre vapeur yaourte nature Tarte au citron du chef 
DIMANCHE SOIR	17/12/2023	Salade de riz Quenelles de volaille sauce crème Gouda Fruit de saison

* Plat contenant du porc



Recette du Chef

LUNDI MIDI 18/12/2023	Crêpe au fromage Sauté de poulet sauce curry petits pois Yaourt aromatisé Fruit de saison	Céleri et emmental vinaigrette à la betterave Sauté de bœuf aux oignons Purée de carotte Petit suisse fruité crème dessert vanille	A	B
LUNDI SOIR 18/12/2023	Frittât aux épinards et pommes de terre (Œufs, épinards, pommes de terre et fromage) Cantal Fruits au sirop			
MARDI MIDI 19/12/2023	Salade Iceberg aux croûtons Rôti de bœuf et moutarde Coquillettes et emmental râpé Saint-Nectaire Fruit de saison	Pâté de campagne* et cornichons Sauté de veau à l'auvergnate Haricots verts Gouda Purée pomme banane	A	B
MARDI SOIR 19/12/2023	potage de légumes du chef Ravioli ricotta épinard Tomme blanche Mousse au chocolat			
MERCREDI MIDI 20/12/2023	Laitue iceberg au chèvre Rôti de veau sauce charcutière Haricots verts sautés à l'ail Babybel Tapioca au lait du chef	Carottes et cœur de palmier vinaigrette à l'estragon Joue de bœuf à la bourguignonne Flageolets Edam fruit de saison	A	B
MERCREDI SOIR 20/12/2023	Salade de pommes de terre Omelette Petit suisse et sucre Purée pomme			
JEUDI MIDI 21/12/2023	Samoussa aux légumes Brandade de poisson Petit moulé Salade de fruits	Haricots beurre vinaigrette Poulet rôti aux herbes Pommes vapeur Gouda Ile gourmand	A	B
JEUDI SOIR 21/12/2023	Velouté de courge butternut du chef Flan de légumes du chef Tomme grise Crème dessert vanille			
VENDREDI MIDI 22/12/2023	Coleslaw (Carottes, chou blanc, mayonnaise) Saumon sauce oseille Epinards BIO béchamel Edam Riz au lait du chef	Chou rouge vinaigrette Boudin noir aux pommes * Riz BIO Yaourt aromatisé fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR 22/12/2023	Quenelles sauce Normande Purée crécy Bûche du Pilat Fruit de saison			
SAMEDI MIDI 23/12/2023	Saussion sec* Sauté de bœuf aux épices douces Carotte vichy Fournols Purée de pomme			
SAMEDI SOIR 23/12/2023	Macédoine vinaigrette Quiche lorraine* Montcadi Fruit de saison			
DIMANCHE MIDI 24/12/2023	Betteraves vinaigrette à l'orange Chili con carné Riz Yaourte nature et sucre Moelleux coco chocolat au lait du chef			
DIMANCHE SOIR 24/12/2023	Velouté de brocolis du chef Pavé de saumon Edam fruit de saison			

* Plat contenant du porc



Recette du Chef

Bon
appétit !

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	18/12/2023	Céleri et emmental vinaigrette Sauté de bœuf aux oignons purée de carotte Petit suisse nature Fruit de saison
LUNDI SOIR	18/12/2023	Frittat aux épinards et pommes de terre (Œufs, épinards, pommes de terre et fromage) Cantal Fruits au sirop
MARDI MIDI	19/12/2023	Pâté de campagne* et cornichons Sauté de veau à l'auvergnate Haricots verts Gouda Purée pomme banane
MARDI SOIR	19/12/2023	potage de légumes du chef Ravioli ricotta épinard Tomme blanche Yaourt nature
MERCREDI MIDI	20/12/2023	Carottes et cœur de palmier vinaigrette à l'estragon Joue de bœuf à la bourguignonne Flageolets Edam Tapioca au lait du chef
MERCREDI SOIR	20/12/2023	Salade de pommes de terre Omelette Petit suisse Purée pomme
JEUDI MIDI	21/12/2023	Haricots beurre vinaigrette Poulet rôti aux herbes Pommes vapeur Gouda Salade de fruits
JEUDI SOIR	21/12/2023	Velouté de courge butternut du chef Flan de légumes du chef Tomme grise fruit de saison
VENDREDI MIDI	22/12/2023	Chou rouge vinaigrette Boudin noir aux pommes * Riz BIO Yaourt aromatisé Riz au lait du chef
VENDREDI SOIR	22/12/2023	Quenelles sauce Normande Purée crécy Bûche du Pilat Fruit de saison
SAMEDI MIDI	23/12/2023	Saussion sec* Sauté de bœuf aux épices douces Riz Fournols Purée de pomme
SAMEDI SOIR	23/12/2023	Macédoine vinaigrette Quiche lorraine* Montcadi Fruit de saison
DIMANCHE MIDI	24/12/2023	Betteraves vinaigrette à l'orange Chili con carné Riz Yaourte nature Moelleux coco chocolat du chef
DIMANCHE SOIR	24/12/2023	Velouté de brocolis du chef Pavé de saumon Edam fruit de saison

* Plat contenant du porc

 Recette du Chef

		Noel			
LUNDI MIDI	25/12/2023	 <p>Rillettes de thon et blinis</p> <p>Filet de dinde sauce crème aux éclats de marrons</p> <p>Pomme dauphine</p> <p>Edam</p> <p>Moelleux aux épices de Noël du chef </p> <p>Pain spéciale + Champagne</p>		A	B
LUNDI SOIR	25/12/2023	<p>Velouté de petits pois du chef </p> <p>Gratin de pâtes au jambon* Tomme noire Fromage blanc nature et sucre</p>			
MARDI MIDI	26/12/2023	<p>Betteraves vinaigrette à l'orange</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Pomme de terre et champignons</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Semoule au lait du chef </p>	<p>Radis émincés vinaigrette</p> <p>Poulet rôti sauce chasseur</p> <p>Petits pois très fins</p> <p>Gouda</p> <p>Purée de pomme</p>	A	B
MARDI SOIR	26/12/2023	<p>Taboulé à la menthe</p> <p>Jambon de dinde mayonnaise</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>fruit de saison</p>			
MERCREDI MIDI	27/12/2023	<p>Endive, pomme et emmental</p> <p>Marmite de poissons sauce tomate</p> <p>Brocolis</p> <p>Petit suisse fruité</p> <p>salade de fruits au sirop</p>	<p>Salade verte au fromage</p> <p>Filet de colin sauce aux câpres</p> <p>Semoule</p> <p>Carré Roussot</p> <p>fruit de saison</p>	A	B
MERCREDI SOIR	27/12/2023	<p>Carotte râpée vinaigrette</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Bleu</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p>			
JEUDI MIDI	28/12/2023	<p>haricot vert vinaigrette</p> <p>Quiche lorraine du chef</p> <p>Saint Paulin</p> <p>crème dessert vanille</p>	<p>Céleri au fromage blanc et paprika</p> <p>Carbonade de bœuf</p> <p>Champignons et pommes sautées</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	A	B
JEUDI SOIR	28/12/2023	<p>Velouté de carotte du chef </p> <p>Omelette aux herbes</p> <p>Tomme grise</p> <p>Purée de pomme banane BIO</p>			
VENDREDI MIDI	29/12/2023	<p>Salade verte à l'emmental</p> <p>Bolognaise</p> <p>Macaroni au fromage</p> <p>Pont l'évêque AOP</p> <p>Ile gourmande</p>	<p>Quiche Lorraine*</p> <p>Filet de saumon sauce aioli au citron</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison</p>	A	B
VENDREDI SOIR	29/12/2023	<p>Salade de carottes</p> <p>Gnocchis au poulet</p> <p>Munster</p> <p>Salade de fruits</p>			
SAMEDI MIDI	30/12/2023	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Cassoulet Toulousain*</p> <p>Fromage ail et fines herbes</p> <p>Purée de pommes</p>		A	
SAMEDI SOIR	30/12/2023	<p>Potage de légumes du chef </p> <p>Ravioles du Royans et brocolis</p> <p>Livarot AOP</p> <p>Liégeois café</p>			
DIMANCHE MIDI	31/12/2023	 <p>Macédoine au saumon froid</p> <p>Sauté de cerf vin rouge</p> <p>Pomme dauphine</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Moelleux ananas caramel du chef </p> <p>Pain spéciale + Champagne</p>		A	
DIMANCHE SOIR	31/12/2023	<p>Jambon * sauce crème</p> <p>Coquillettes et Julienne de légumes</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>			

MENU SANS SUCRE

		Noel	
LUNDI MIDI	25/12/2023	 	Rillettes de thon et blinis Filet de dinde sauce crème aux éclats de marrons Pomme dauphine Edam Moelleux aux épices de Noël du chef
			Velouté de petits pois du chef Gratin de pâtes au jambon* Tomme noire Fromage blanc nature
MARDI MIDI	26/12/2023		Radis émincés à la crème Poulet rôti sauce chasseur Petits pois très fins Gouda Semoule au lait du chef
MARDI SOIR	26/12/2023		Taboulé à la menthe Jambon de dinde mayonnaise Saint Nectaire fruit de saison
MERCREDI MIDI	27/12/2023		Salade verte au fromage Filet de colin sauce aux câpres Semoule Carré Roussot fruit de saison
MERCREDI SOIR	27/12/2023		Carotte râpée vinaigrette Pizza au fromage Bleu Fromage blanc nature
JEUDI MIDI	28/12/2023		Céleri au fromage blanc et paprika Carbonade de bœuf Champignons et pommes sautées Yaourt aromatisé Fruit de saison
			Velouté de carotte du chef Omelette aux herbes Tomme grise Purée de pomme banane BIO
VENDREDI MIDI	29/12/2023		Quiche Lorraine* Filet de saumon sauce aioli au citron Poêlée de légumes Saint Paulin fruit de saison
VENDREDI SOIR	29/12/2023		Salade de carottes Gnocchis au poulet Munster Salade de fruits
SAMEDI MIDI	30/12/2023		Salade verte vinaigrette Cassoulet Toulousain* Fromage ail et fines herbes Purée de pommes
			Potage de légumes du chef Ravioles du Royan et brocolis Livarot AOP yaourt nature
DIMANCHE MIDI	31/12/2023		Macédoine au saumon froid Sauté de cerf vin rouge Pomme dauphine Fromage blanc nature Moelleux ananas caramel du chef
			Jambon * sauce crème Coquillettes et Julienne de légumes Gouda Fromage blanc nature
DIMANCHE SOIR	31/12/2023		Jambon * sauce crème Coquillettes et Julienne de légumes Gouda Fromage blanc nature

Pain spéciale + Champagne

Pain spéciale + Champagne

* Plat contenant du porc

👨‍🍳 Recette du Chef

		Jour de l'an			
LUNDI MIDI	01/01/2024	Terrine de campagne Lotte a l'armoricaine Gratin dauphinois Fromage blanc et sucre Moelleux coco chocolat au lait du chef		Pain spéciale + Champagne	
LUNDI SOIR	01/01/2024	Betteraves aux pommes Moussaka Mimolette liégeois chocolat			
MARDI MIDI	02/01/2024	Chou blanc vinaigrette Gnocchis aux champignons et à la viande hachée Fromage blanc et sucre 4/4 nature du chef	Carottes râpées vinaigrette Fricassée de volaille vallée d'Auge Purée de potiron Cantal Purée de pomme abricot BIO	A	B
MARDI SOIR	02/01/2024	Salade de pépinettes Rôti de bœuf et mayonnaise Petit suisse et sucre Salade de fruits			
MERCREDI MIDI	03/01/2024	Iceberg aux croûtons Poulet rôti sauce chasseur Jardinière de légumes Camembert ile gourmande	Salade verte aux croûtons Cuisse de pintade aux figes Purée de pommes de terre à l'ancienne Gouda Puré de pomme poire BIO	A	B
MERCREDI SOIR	03/01/2024	Potage de pois cassés Omelette au fromage Salade verte fruit de saison			
JEUDI MIDI	04/01/2024	Carottes râpées vinaigrette Blanquette de veau Riz BIO Gouda Puré de pomme	Betteraves aux pommes Côte de porc* sauce charcutière Petits légumes Fournols Fruit de saison	A	B
JEUDI SOIR	04/01/2024	Salade verte vinaigrette Croque Monsieur* Fromage blanc et sucre Flan chocolat			
VENDREDI MIDI	05/01/2024	Cœur de palmier vinaigrette verte Filet de colin sauce paprika Haricots verts persillées Buche mi-chèvre Puré de pomme abricot BIO	Salade de pépinettes Veau sauce moutarde Poêlée de carottes et pomme de terre Carré Liguil fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR	05/01/2024	velouté de potiron du chef Dahl aux lentilles Tartare ail et fines herbes crème dessert vanille			
SAMEDI MIDI	06/01/2024	Salade verte vinaigrette Rôti de dinde sauce estragon Riz BIO Carré roussot Flan vanille			A
SAMEDI SOIR	06/01/2024	Œuf dur mayonnaise Ravioles du Royans aux épinard Fromage blanc et sucre fruit de saison			
DIMANCHE MIDI	07/01/2024	Salade Waldorf (Céleri, pommes, mayonnaise) Sauté de bœuf sauce mironton Pommes vapeur persillées Edam Tarte normande du chef			A
DIMANCHE SOIR	07/01/2024	velouté de carottes Croc fromage Yaourt nature Purée de pomme			

* Plat contenant du porc

Recette du Chef

 Bon
appétit !

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI		01/01/2024	Jour de l'an Terrine de campagne Lotte a l'armoricaïne Gratin dauphinois Fromage blanc et sucre Moelleux coco chocolat du chef 
LUNDI SOIR		01/01/2024	Betteraves aux pommes Moussaka Mimolette Purée de pomme
MARDI MIDI		02/01/2024	Carottes râpées vinaigrette Fricassée de volaille vallée d'Auge Purée de potiron Cantal 4/4 nature du chef 
MARDI SOIR		02/01/2024	Salade de pépinettes Rôti de bœuf et mayonnaise Petit suisse et sucre Salade de fruits
MERCREDI MIDI		03/01/2024	Salade verte aux croûtons Cuisse de pintade aux figues Purée de pommes de terre à l'ancienne Gouda Puré de pomme poire BIC 
MERCREDI SOIR		03/01/2024	Potage de pois cassés  Omelette au fromage Salade verte fruit de saison
JEUDI MIDI		04/01/2024	Betteraves aux pommes Côte de cochon* sauce charcutière Petits légumes Fournols Fruit de saison
JEUDI SOIR		04/01/2024	Salade verte vinaigrette Croque Monsieur* Fromage blanc nature Purée de pomme abricot BIO
VENDREDI MIDI		05/01/2024	Salade de pépinettes Veau sauce moutarde Poêlée de carottes et pomme de terre Carré Liguail fruit de saison
VENDREDI SOIR		05/01/2024	velouté de potiron du chef  Dahl aux lentilles Tartare ail et fines herbes Purée de pomme banane
SAMEDI MIDI		06/01/2024	Salade verte vinaigrette Rôti de dinde sauce estragon Riz BIO Carré roussot Fromage blanc
SAMEDI SOIR		06/01/2024	Œuf dur mayonnaise Ravioles du Royans aux épinard Fromage blanc nature fruit de saison
DIMANCHE MIDI		07/01/2024	Salade Waldorf (Céleri, pommes, mayonnaise) Sauté de bœuf sauce mironton Pommes vapeur et fenouil braisé Edam Tarte normande du chef 
DIMANCHE SOIR		07/01/2024	velouté de carottes  Croc fromage Yaourt nature Purée de pomme

Pain spéciale + Champagne

* Plat contenant du porc

 Recette du Chef