

lundi 7 novembre 2022 mardi 8 novembre 2022 mercredi 9 novembre 2022 jeudi 10 novembre 2022 vendredi 11 novembre 2022

<p>Salade de pois chiche</p> <p>Colin d'Alaska pané et quartier de citron </p> <p> Haricots verts à l'ail</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de chou rouge</p> <p>Couscous végétarien fèves soja </p> <p>Semoule </p> <p>Emmental</p> <p>Dessert lacté gélifié chocolat</p>		<p>Salade de pommes de terre vinaigrette moutarde à l'ancienne </p> <p>Sauté de bœuf sauce au thym</p> <p>Colin d'Alaska sauce à l'oseille </p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit </p> <p>Fruit</p> <p>Amuse bouche : Cake poires noisettes sarrasin </p>	<p>FERIE</p>
---	--	--	--	--------------



Issus de l'agriculture biologique

Issus de l'agriculture biologique et locale

Plat végétarien

Décongelé

Préparé en cuisine

Pêche durable

Issus de l'agriculture locale

Viande charolaise

AOP : Appellation d'Origine Protégée

lundi 14 novembre 2022	mardi 15 novembre 2022	mercredi 16 novembre 2022	jeudi 17 novembre 2022	vendredi 18 novembre 2022
Carottes râpées	Salade de riz		Céleri rémoulade	Potage façon cultivateur
Quenelles sauce financière 	Filet de merlu sauce curry 		Sauté de dinde sauce façon grand-mère <i>Croquettes de blé</i>	Echine de porc 1/2 sel (froide) <i>Emincé de thon sauce échalote</i>
Vol au vent	Chou-fleur nature		Epinards hachés à la bechamel	Lentilles mijotées
Fromage frais Cantadou	Coulommiers		Fromage blanc aux fruits	Saint Nectaire AOP
Crème dessert lacté onctueuse saveur vanille	Fruit		Gâteau au chocolat	Fruit



Issus de l'agriculture biologique



Issus de l'agriculture biologique et locale



Plat végétarien



Décongelé



Préparé en cuisine



Pêche durable



Issus de l'agriculture locale



Viande charolaise



AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 21 novembre 2022	mardi 22 novembre 2022	mercredi 23 novembre 2022	jeudi 24 novembre 2022	vendredi 25 novembre 2022
<p>Taboulé (semoule )</p> <p>Boulettes de bœuf sauce marengo</p> <p><i>Filet de merlu sauce armoricaine</i> </p> <p>Petits pois</p> <p>Brie</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de chou blanc </p> <p>Bolognaise végétarienne </p> <p>Riz </p> <p>Saint Paulin</p> <p>Dessert lacté flan vanille nappé caramel</p>		<p>Pas pareille : Rillettes de thon </p> <p>Sauté de veau sauce aigre-douce</p> <p><i>Colin d'Alaska sauce bercy</i> </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt local aromatisé </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Colin d'Alaska sauce crème aux herbes </p> <p>Blé </p> <p>Fromage frais Rondelé </p> <p>Compote pommes-dattes</p>



Issus de l'agriculture biologique



Issus de l'agriculture biologique et locale



Plat végétarien



Décongelé



Préparé en cuisine



Pêche durable



Issus de l'agriculture locale



Viande charolaise



AOP : Appellation d'Origine Protégée





Menu C'est la fête

lundi 28 novembre 2022	mardi 29 novembre 2022	mercredi 30 novembre 2022	jeudi 1 décembre 2022	vendredi 2 décembre 2022
<p>Saucisson à l'ail</p> <p><i>Sardines à l'huile</i></p> <p>Filet de merlu sauce bretonne </p> <p>Navets sautés</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit</p>	<p>Radis et beurre</p> <p>Wings de poulet et ketchup</p> <p><i>Croquettes de fromage et ketchup</i></p> <p>Pâtes </p> <p>Fromage frais Petit Moulé nature</p> <p>Milkshake vanille</p>		<p>Potage paysan (carottes, oignons, pommes de terre) </p> <p>Jambon de porc</p> <p><i>Finger soja, blé, 3 graines</i></p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade d'endives</p> <p>Omelette sauce basquaise </p> <p> Carottes à l'ail</p> <p>Yaourt BIO local aromatisé </p> <p>Beignet fourré à la pomme </p>



Issus de l'agriculture biologique



Issus de l'agriculture biologique et locale



Plat végétarien



Décongelé



Préparé en cuisine



Pêche durable



Issus de l'agriculture locale



Viande charolaise



AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 5 décembre 2022	mardi 6 décembre 2022	mercredi 7 décembre 2022	jeudi 8 décembre 2022	vendredi 9 décembre 2022
Salade de chou rouge	Taboulé (semoule )		Salade de pois chiche	Salade verte
Paupiette de veau au jus	Sauté de dinde sauce fermière		Beignet stick de mozzarella 	Colin d'Alaska sauce coco citron vert 
<i>Filet de merlu au bouillon de légumes</i> 	<i>Grinioc d'épeautre</i>			
 Lentilles mijotées	Haricots verts 		Purée de courge 	 Riz créole
Coulommiers	Yaourt local nature  Amuse bouche : La Brousse 		Tomme blanche	Fromage frais nature Saint Môtret
Dessert lacté lait entier vanille sur lit caramel liégeois	Fruit		Fruit	Compote de pommes

 Issus de l'agriculture biologique

 Issus de l'agriculture biologique et locale

 Plat végétarien

 Décongelé

 Préparé en cuisine

 Pêche durable

 Issus de l'agriculture locale

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 12 décembre 2022	mardi 13 décembre 2022	mercredi 14 décembre 2022	jeudi 15 décembre 2022	vendredi 16 décembre 2022
Crêpe aux champignons	Carottes râpées 		Salade de betteraves	Chou chinois
Œufs durs  	Thon à la tomate, basilic		Sauté de dinde sauce au poivre  <i>Colin d'Alaska sauce au poivre</i>	Sauté de porc sauce caramel  <i>Filet de merlu sauce caramel</i>
Epinards hachés à la béchamel 	Penne semi-complètes 		Flageolets au thym	Blé 
Saint Nectaire AOP 	Fromage frais nature Petit Cotentin		Edam	Pas pareille : Fromage blanc nature et confits poires, miel et orange 
Fruit	Dessert lacté gélifié chocolat		Fruit	Fruit

 Issus de l'agriculture biologique

 Issus de l'agriculture biologique et locale

 Plat végétarien

 Décongelé

 Préparé en cuisine

 Pêche durable

 Issus de l'agriculture locale

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée

