



	Lundi 4 novembre	Mardi 5 novembre	Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
Entrée	Bouillon de vermicelles tomate Potage de légumes Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes mimolette et olives noires Taboulé aux herbes Céleri rémoulade	Rosette Cornichons Saucisson à l'ail, beurre Salade d'endives au bleu	Salade de lentilles aux petits légumes Lentilles corail à la vinaigrette Tomates vinaigrette
Plat	Haché de veau sauce brune Chili con carne	Tortilla au chorizo Blanquette de la mer	Parmentier d'Halloween Bœuf bourguignon	Hoki sauce au citron Butter chicken
Garniture	Haricots verts persillés Riz créole	Brocolis Bar à Pâtes : Penne ou Spaghettis	Carottes Bar à pâtes: Tortis et coquillettes	Epinards à la crème Frites
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Petits suisses nature sucré	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Petits suisses
Dessert	Eclair au chocolat Paris Brest Corbeille de fruits	Œufs au lait Panna cotta coulis de fruits Corbeille de fruits	Crème Carambar Crème vanille Corbeille de fruits	Yaourt aromatisé Yaourt nature Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.



Semaine du 11 au 15 novembre 2024

	Lundi 11 novembre	Mardi 12 novembre	Jeudi 14 novembre	Vendredi 15 novembre
Entrée		Terrine de légumes Terrine Marché de Provence Boulgour aux petits légumes 	Concombres à la crème  Salade d'endives et échalotes  Salade perles au thon 	Céleri rémoulade  Carottes râpées  Macédoine mayonnaise 
Plat		Jambon Grill sauce Porto  Poulet au coca 	Boulettes de bœuf à la tomate  Porc à la moutarde 	Poisson du jour sauce aneth  Hachis parmentier 
Garniture		Jardinière de légumes  Frites	Haricots beurre  Bar à pâtes : Penne ou Tortis	Tomate provençale  Pommes de terre risoolées
Produit laitier		Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert		Poire au chocolat  Banane au chocolat  Corbeille de fruits	Crème vanille  Crème chocolat  Corbeille de fruits	Crêpe au sucre Gaufre au sucre Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.

	Lundi 18 novembre	Mardi 19 novembre	Jeudi 21 novembre	Vendredi 22 novembre
Entrée	Pâté de foie Pâté de campagne Segments de pamplemousses	Betterave vinaigrette Chou-fleur vinaigrette Salade de quinoa au cervelas	Velouté de poireaux Salade d'endives à l'emmental Taboulé au surimi	Chou rouge à la vinaigrette Chou blanc à la vinaigrette Lentilles à l'échalote et persil
Plat	Gratin de macaronis à la tomate Escalope de porc charcutière	Poisson pané sauce tartare Bœuf Bourguignon	Poulet rôti Riz mêlé au butternut gratiné	Poisson du jour, sauce chorizo Spaghettis au fromage
Garniture	Bar à pâtes : Farfalles et macaronis Blettes poêlées	Pommes de terre sautées Ratatouille	Frites Haricots beurre	Bar pâtes: spaghetti ou penne Carottes glacées
Produit laitier	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Crème praliné Crème caramel Corbeille de fruits	Cake Poire et miel Cake vanille Corbeille de fruits	Verrine blanc et pain d'épices Mousseline aux fruits Corbeille de fruits	Ile flottante Mousse chocolat Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.

Semaine du 25 au 29 novembre 2024

	Lundi 25 novembre	Mardi 26 novembre	Jeudi 28 novembre	Vendredi 29 novembre
Entrée	Velouté d'asperges Salade de riz, cœur de palmier, olives Salade d'artichauts et tomates	Salade maïs et croûtons Endives aux noix Coquillettes aux poivrons et thon	Macédoine de légumes Coleslaw Riz maïs et olives noires	Surimi mayonnaise Œufs durs mayonnaise Céleri râpé et pomme Granny
Plat	Boulettes de bœuf sauce tomates Couscous végétarien	Aiguillettes de poulet au curry Lasagnes épinards mozzarella	Sauté de dinde aux 4 épices Coquiflette	Poisson du jour sauce moutarde Curry de patates douces aux lentilles
Garniture	Bar à pâtes : Tortis ou penne Gratin de courgettes	Pommes de terre rissolées Navets braisés	Frites Purée de carottes	Bar à pâtes, spaghettis ou Farfalles Choux de Bruxelles
Produit laitier	Fromage à la coupe Petits suisses sucrés	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Fromage blanc
Dessert	Beignet aux pommes Beignet au chocolat Corbeille de fruits	Pomme au four Poire au miel Corbeille de fruits	Tarte banane et chocolat Tarte au chocolat Corbeille de fruits	Flan vanille Flan chocolat Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.



	Lundi 2 décembre	Mardi 3 décembre	Jeudi 5 décembre	Vendredi 6 décembre
Entrée	Salade de haricots rouges Salade de haricots blancs Salade de cervelas ravigote	Carottes râpées Céleri rémoulade Salade batavia emmental et croûtons	Velouté de légumes Sala de quinoa surimi et ciboulette Betterave à l'ail	Salade de riz, thon et persil Salade pâtes maïs et olives Salade chou blanc et pommes
Plat	Haut de cuisse de poulet au thym Gratin de chou-fleur, brocolis et mozzarella	Bœuf au paprika Tartiflette	Spaghetti bolognaise Rôti de dinde fondant	Blanquette de veau Poisson pané sauce tartare
Garniture	Frites Duo de haricots verts et beurre	Bar à pâtes : Tortis ou coquillettes Butternut poêlé	Frites Carottes glacées	Bar à pâtes : Pennes ou tagliatelles Petits pois
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Petits suisses	Fromage à la coupe Fromage blanc
Dessert	Compote de pommes framboise Ananas au sirop Corbeille de fruits	Semoule au lait à la vanille Semoule au chocolat Corbeille de fruits	Crumble pommes fruits rouges Crumble pommes poires Corbeille de fruits	Mousse chocolat Mousse café Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.



Lundi 9 décembre

Mardi 10 décembre

Jeudi 12 décembre

Vendredi 13 décembre

Entrée

Terrine de campagne
Mortadelle cornichon
Concombre à la crème

Salade verte aux dés d'emmental
Salade d'endives au bleu
Sala de chou rouge au balsamique

Betterave vinaigrette
Salade de pommes de terre crème
ciboulette
Cœur de palmier poivrons rouges

Poireaux vinaigrette
Macédoine mayonnaise
Duo d'agrumes

Plat

Gnocchis à la tomate gratinés
Cordon bleu

Pâte à la carbonara
Sauté de porc aux olives

Rôti de porc sauce champignons
Riz à l'espagnole

Brandade de poisson
Poulet Cajun

Garniture

Poêlée champêtre
Potatoes

Bar à pâtes : Tagliatelles ou penne
Brocolis

Duo de haricots verts et beurre
Riz pilaf

Bar à pâtes : Coquillettes ou Tortis
Poêlée de butternut

Produit laitier

Fromage à la coupe
Yaourt

Fromage à la coupe
Fromage blanc

Fromage à la coupe
Petits suisses

Fromage à la coupe
Fromage blanc

Dessert

Paris Brest
Donuts
Corbeille de fruits

Banane au four
Banane chocolat
Corbeille de fruits

Tarte aux pommes
Gâteau pomme cannelle
Corbeille de fruits

Liégeois chocolat
Liégeois vanille
Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.

Semaine du 16 au 20 décembre 2024

	Lundi 16 décembre	Mardi 17 décembre	Jeudi 19 décembre	Vendredi 20 décembre
Entrée	Velouté de butternut Carottes râpées à la coriandre Céleri râpé aux pommes	Salade Marco Polo Salade façon niçoise Salade de chou et cervelas		
Plat	Gratin de chou-fleur bolognaise Steak haché au jus	Rôti de porc au cidre Pâtes sauce champignons		
Garniture	Frites Duo de chou-fleur et brocolis	Bar à pâtes : Pennes ou tortis Poêlée de carottes et panais	Repas de Noël	
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Fromage blanc		
Dessert	Eclair au chocolat Eclair au café Corbeille de fruits	Far breton Fruits au sirop Corbeille de fruits		

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.