



lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	mercredi 08 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
BETTERAVE VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	CRÊPE AU FROMAGGE	VELOUTÉ DE CHOU FLEUR	SALADE DE PÂTES BIO MAÏS ET CIBOULETTE
MACÉDOINE MAYONNAISE	SALADE D'ENDIVES		SALADE D'HARICOTS VERTS	TABOULÉ HIVERNAL
CARBONARA DE DINDE	CORDON BLEU & KETCHUP	SAUTÉ DE PORC LABEL ROUGE SAUCE MOUTARDE	CHILI VÉGÉTARIEN (riz, haricots rouges, maïs, sauce tomate)	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON
MACARONIS	RIZ CRÉOLE\$	SEMOULE	CAROTTES BRAISÉES	HARICOTS VERTS
EMMENTAL	GOUDA	FROMAGE BLANC SUCRÉ	TARTARE	SAMOS
FRUIT DE SAISON AU CHOIX	YAOURT ARÔMATISÉ AU CHOIX	FRUITS DE SAISON BIO	CRÈME DESSERT	FRUIT DE SAISON AU CHOIX
			ROCHER COCO DU CHEF	

Produits Bio

Produits Pêche durable










Réalisation du chef

Produits Labellisés

Produit Local


GOÛTERS
Pain au chocolat
Compote

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS AU FROMAGE BLANC	SALADE DE RIZ	VELOUTÉ DE CAROTTES	Repas végétarien 	
RADIS RAPÉ	SALADE DE PÂTES VINAIGRETTE		CHOU FLEUR BIO ROTI AU CURRY 	TABOULÉ D'HIVER 
SAUTÉ DE POULET FAÇON VALLÉE D'AUGE	NUGGETS DE VOLAILLE	STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE AU POIVRE	BETTRAVE VINAIGRETTE	SALADE DE POMME DE TERRE HVE 
POMMES DE TERRE RISSOLÉES HVE 	HARICOTS BEURRE PERSILLES	TORTIS	PARMENTIER DE LENTILLES SAUCE TOMATE 	COLOMBO DE POISSON MSC 
MIMOLETTE	CAMEMBERT	BUCHE MÉLANGE	-	BROCOLIS BRAISÉS
FROMAGE BLANC À LA CONFITURE AU CHOIX	FRUIT DE SAISON AU CHOIX	FRUIT DE SAISON BIO 	CHANTENEIGE BIO 	YAOURT
			CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON AU CHOIX
			CRÈME DESSERT VAILLE	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Réalisation du chef 

Produits Labellisés 

Produit Local 

GOÛTERS

Baguette & pâte à tartiner

Yaourt


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Repas végétarien 				LES 4 ÉLÉMENTS
lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
SOUPE DE LÉGUMES DU CHEF 	ROULADE DE VOLAILLE SAUCISSON SEC & CORNICHONS	HOUMOUS HVE & SES CROÛTONS 	CAROTTES RÂPÉS VINAIGRETTE CÉLERI RÉMOULADE	BOUILLON VERMICELLES
LASAGNES VEGETARIENNE DU CHEF 	SAUMON À LA CRÈME	PIZZA REINE	RÔTI DE DINDE LABEL ROUGE AU JUS 	BRAISÉ DE BOEUF AU PAIN D'ÉPICE 
-	TAGLIATELLE	SALADE VERTE	POÉLÉE HIVERNALE DU CHEF	PURÉE DE BUTTERNUT
SAMOS	EMMENTAL	TOMME BLANCHE	CARRÉ DE L'EST	BRIE
YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON AU CHOIX	BANANE CHOCOLAT	GATEAU AU YAOURT DU CHEF	ILE FLOTTANTE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Réalisation du chef 

Produits Labellisés 

Produit Local 

GOÛTERS
Baguette & beurre
Yaourt sucré

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
VELOUTÉ DE LÉGUMES VERTS	MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET CURRY SALADE DE LENTILLES HVE	CHOU BLANC AUX POMMES	Repas végétarien CHIFFONNADE DE BATAVIA & DÉS DE FROMAGES CHIFFONNADE DE BATAVIA & CROUTONS	FEUILLETÉ AU FROMAGE CRÊPE AU FROMAGE
FILET DE MERLU MSC SAUCE CRÈME	HAUT DE CUISSE DE POULET JUS AU THYM	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	GNOCCHIS	SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE
BROCOLIS ET POMMES DE TERRE	FRITES	-	GRATIN D'ÉPINARDS	RIZ (+SAUCE POUR VÉGÉ)
KIRI	SAMOS	TOMME GRISE	BOURSIN	YAOURT SUCRÉ
LIEGEOIS VANILLE LIÉGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON AU CHOIX	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE POMMES BIO DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO

Produits Bio

Produits Pêche durable

Réalisation du chef

Produits Labellisés

Produit Local

GOÛTERS
Croissant
Fromage blanc aromatisé

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	mercredi 06 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
BETTERAVES VINAIGRETTE	POTAGE PARMENTIER DU CHEF	SALADE DE POMMES DE TERRE FAÇON GRAND MÈRE	Repas végétarien	SAMOUSSA DE LÉGUMES
SALADE DE MAIS			CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	NEMS DE LÉGUMES
POISSON PANÉ & KETCHUP	BOURGUIGNON	QUICHE AU POULET	CÉLERI AU CURRY	FILET DE HOKI MSC ÉPICES THAÏLANDAISES
PÂTE	CAROTTES AUX OIGNONS	SALADE VERTE	PÂTES SAUCE FROMAGÈRE	MOUSSELINE DE BROCOLIS
YAOURT SUCRÉ	FROMAGE BLANC SUCRÉ	CANTADOU	-	KIRI
FRUIT DE SAISON AU CHOIX	ECLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT	BANANE AU CARMEL
	ECLAIR VANILLE		CRUMBLE DE POIRES DU CHEF	ANANAS

Produits Bio

Produits Pêche durable

Réalisation du chef

Produits Labellisés

Produit Local

GOÛTERS
Baguette & Barre de chocolat
Compote

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




Repas végétarien & LIBANAIS 

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
POTAGE AUX LÉGUMES	SALADE & DÉS DE FROMAGE SALADE & CROUTONS	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS	HOUMOUS DE POIS CHICHES HVE LIBANAIS DU CHEF  & SON PAIN PITA	RADIS & BEURRE PANAI RÂPÉ
SAUCISSE DE FRANCFORT	LASAGNES SAUMON MSC ÉPINARDS 	QUICHE AU THON 	FALAFEL SAUCE JUS LIBANAIS 	HAUT DE CUISSE DE POULET
LENTILLES HVE 	-	SALADE VERTE	CAROTTE AU CUMIN	FRITES
ST PAULIN	YAOURT LOCAL DE VILTAIN 	BÛCHE MÉLANGE	YAOURT SUCRÉ	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON AU CHOIX	POIRE AU SIROP PÊCHE AU SIROP	FRUIT DE SAISON	ROULÉ CONFITURE AU CHOIX 	COMPOTE BIO

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Réalisation du chef 

Produits Labellisés 

Produit Local 








GOÛTERS

Baguette + beurre

Yaourt aromatisé


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Repas végétarien 			MENU DE NOEL	
lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
SALADE DE LENTILLES HVE 	VELOUTÉ DE CAROTTES	SALADE MEXICAINE AU HARICOTS ROUGES HVE 	EN ATTENTE	PIZZA FROMAGE
SALADE DE BLÉ				
QUICHE AUX LÉGUMES	COLIN D'ALASKA MSC SAUCE CRÈME 	BLESOTTO VOLAILLE EMMENTAL FACON RISOTTO 	BURGER DE BOEUF	SAUTÉ DE BOEUF LABEL ROUGE A LA MOUTARDE 
SALADE VERTE	PURÉE DE PATATE DOUCE	-	POMME NOISETTE (sapin)	HARICOTS VERTS À L'AIL
SAMOS	ST NECTAIRE	YAOURT	-	FROMAGE BLANC
FLAN CARAMEL	FRUIT DE SAISON BIO AU CHOIX 	FRUIT DE SAISON BIO 	GATEAU AU CHOCOLAT CHANTILLY	FRUIT DE SAISON AU CHOIX
FLAN CHOCOLAT			CLÉMENTINE	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Réalisation du chef 

Produits Labellisés 

Produit Local 

GOÛTERS


Quatre quart

Yaourt aromatisé

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




VACANCES DE NOEL

Férié	Repas végétarien 			
lundi 25 décembre	mardi 26 décembre	mercredi 27 décembre	jeudi 28 décembre	vendredi 29 décembre
	SALADE VERTE	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	PANAIIS RÂPÉ FROMAGE BLANC
	LASAGNES VÉGÉTARIENNE RICOTTA EPINARDS	PIZZA TOMATE MOZZARELLA EMMENTAL	SAUTE DE POULET AUX OLIVES	NUGGETS DE POISSON & CITRON
	-	-	POMMES DE TERRE HVE VAPEUR 	CAROTTES & NAVETS BRAISÉS
	COULOMMIERS	YAOURT SUCRÉ	BRIE	FROMAGE BLANC SUCRÉ
	COMPOTE BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	TARTE AU FRUITS	LIEGEOIS VANILLE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Réalisation du chef 

Produits Labellisés 

Produit Local 

GOÛTERS

	Petit Beurre	Baguette + Confiture	King snack cacao	Baguette + pâte à tartiner
	Fromage blanc aromatisé	Compote	Petit suisse	Yaourt Nature Sucré

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



VACANCES DE NOEL

Férié		Repas végétarien		
lundi 01 janvier	mardi 02 janvier	mercredi 03 janvier	jeudi 04 janvier	vendredi 05 janvier
	SALADE VERTE	MACÉDOINE MAYONNAISE	CAROTTES RAPÉES BIO	VELOUTE DE CHOU-FLEUR BIO
	BRANDADE DE POISSON MSC	ROTI DE PORC LABEL ROUGE AU CAMEL	FAJITAS CHILI VÉGÉTARIEN	COLOMBO DE DINDE
	-	FRITES	-	PETITS POIS
	KIRI	CAMEMBERT	BÛCHE MÉLANGE	CANTADOU
	CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC CONFITURE	GATEAU DU CHEF

Produits Bio

Produits Pêche durable

Réalisation du chef

Produits Labellisés

Produit Local

GOÛTERS

	Quatre Quart	Baguette + Pâte à tartiner	Gaufre	Baguette + confiture
	Compote	Lait nature	Compote	Lait nature

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

