














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>Salade de haricots rouges comme un chili</p> <p> Colin d'Alaska pané et quartier de citron</p> <p> Haricots verts à l'ail</p> <p>Camembert </p> <p>Brie </p> <p>Choix de fruits</p>	<p>Salade de chou rouge</p> <p>Chou chinois</p> <p>Couscous végétarien fèves soja </p> <p>Semoule </p> <p>Comté</p> <p>Dessert lacté gélifié chocolat</p> <p>Dessert lacté gélifié vanille</p>		<p>Salade de pommes de terre vinaigrette moutarde à l'ancienne </p> <p>Salade de blé </p> <p>Sauté de bœuf sauce au thym</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Fromage frais Rondelé  </p> <p>Choix de fruits</p> <p>Amuse bouche pour les élémentaires : 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
Radis et beurre	Salade de boulgour 		Salade d'endives	
Quenelles sauce financière  	Filet de merlu sauce curry 		Sauté de dinde sauce façon grand-mère	Echine de porc 1/2 sel (froide)
Vol au vent	Chou-fleur nature		Epinards hachés à la  bechamel	 Lentilles mijotées
Fromage frais Cantadou	Coulommiers 		Fromage blanc aux fruits 	Saint Nectaire AOP 
Fromage frais St Morêt	Tomme blanche 		Fromage blanc nature 	Montboissié
Crème dessert lacté onctueux saveur vanille	Choix de fruits		Gâteau au chocolat 	Choix de fruits
Crème dessert lacté onctueux caramel				


 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>Salade de haricots blancs au cerfeuil </p> <p>Boulettes de bœuf sauce marengo</p> <p>Petits pois</p> <p>Brie</p> <p>Fromage au lait pasteurisé Carré Liouéil</p> <p>Choix de fruits</p>	<p>Salade de chou blanc </p> <p>Pamplemousse et sucre </p> <p>Bolognaise végétarienne </p> <p>Riz </p> <p>Saint Paulin </p> <p>Edam </p> <p>Dessert lacté flan vanille nappé caramel</p> <p>Dessert lacté gélifié chocolat</p>		<p>Pas pareille : Rillettes de thon </p> <p>Sauté de veau sauce aigre-douce</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt local aromatisé </p> <p>Choix de fruits</p>	<p>Salade verte</p> <p>Salade de chou rouge</p> <p>Lieu frais sauce crème aux herbes</p> <p>Blé </p> <p>Fromage frais Rondelé </p> <p>Fromage fondu Vache qui rit </p> <p>Compote pommes-dattes</p> <p>Compote pommes-fraises</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
Saucisson à l'ail	Radis et beurre		Potage paysan (Carottes, oignons, pommes de terre) 	Salade d'endives
Filet de merlu sauce bretonne 	Salade iceberg		Jambon de porc	Champignons émincés
Navets sautés	Wings de poulet et ketchup		Purée de pommes de terre 	Omelette sauce basquaise 
Cantal AOP 	Pâtes 		Montcadi croûte noire	 Carottes à l'ail
Emmental	Fromage frais Petit Moulé nature		Gouda	Yaourt BIO local aromatisé 
Choix de fruits	Fromage frais Petit Moulé ail et fines herbes		Choix de fruits 	Beignet fourré à la pomme 
	Milkshake vanille			


 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

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits



lundi 5 décembre 2022	mardi 6 décembre 2022	mercredi 7 décembre 2022	jeudi 8 décembre 2022	vendredi 9 décembre 2022
Salade de chou rouge Pamplemousse et sucre	Taboulé (semoule ) Salade de blé 		Salade de pois chiche Salade de pâtes	Salade verte Salade de chou blanc
Paupiette de veau au jus	Sauté de dinde sauce fermière		Beignet stick de mozzarella 	Lieu frais sauce coco citron vert 
 Lentilles mijotées	Haricots verts 		Purée de courge 	Riz créole 
Coulommiers Brie	Yaourt local nature  <u>Amuse bouche pour les élémentaires</u> : La Brousse 		Tomme blanche Bleu	Fromage frais nature Saint Môtet Fromage fondu Six de Savoie
Dessert lacté lait entier vanille sur lit caramel liégeois Dessert lacté lait entier liégeois chocolat	Choix de fruits		Choix de fruits 	Compote de pommes Compote pommes-bananes

 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			Chou chinois
	Salade d'endives			Salade de chou rouge
Œufs durs  	Thon à la tomate, basilic			Sauté de porc sauce caramel
Epinards hachés à la béchamel 	Penne semi-complètes 		 <u>Menu de fin d'année</u>	Blé 
Abondance	Fromage frais nature Petit Cotentin			<u>Pas pareille</u> : Fromage blanc nature et confits poires, miel et orange  
Choix de fruits	Fromage fondu Vache qui rit			Choix de fruits 
	Dessert lacté gélifié chocolat			
	Dessert lacté gélifié vanille			

 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

