




lundi 7 novembre 2022	mardi 8 novembre 2022	mercredi 9 novembre 2022	jeudi 10 novembre 2022	vendredi 11 novembre 2022
Salade de pois chiche	Salade de chou rouge		Salade de pommes de terre vinaigrette moutarde à l'ancienne 	
Colin d'Alaska pané et  quartier de citron	Couscous végétarien fèves soja 		Sauté de bœuf sauce au thym	
 Haricots verts à l'ail	Semoule 		Choux de Bruxelles	
Camembert 	Comté		Fromage fondu Vache qui rit 	FERIE
Fruit	Dessert lacté gélifié 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 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	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 
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
Taboulé (semoule)	Salade de chou blanc		Pas pareille : Rillettes de thon	Salade verte
Boulettes de bœuf sauce marengo	Bolognaise végétarienne		Sauté de veau sauce aigre-douce	Lieu frais sauce crème aux herbes
Petits pois	Riz		Haricots beurre	Blé
Brie	Saint Paulin		Yaourt local aromatisé	Fromage frais Rondelé
Fruit	Dessert lacté flan vanille nappé caramel		Fruit	Compote pommes-dattes

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 	Wings de poulet et ketchup		Jambon de porc	Omelette sauce basquaise
Navets sautés	Pâtes		Purée de pommes de terre 	Carottes à l'ail
Cantal AOP	Fromage frais Petit Moulé nature		Montcadi croûte noire	Yaourt BIO local aromatisé
Fruit	Milkshake vanille		Fruit	Beignet fourré à la pomme

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	Taboulé (semoule )		Salade de pois chiche	Salade verte
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	Yaourt local nature 		Tomme blanche	Fromage frais nature Saint Môtet
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

Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits



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
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			Pas pareille : Fromage blanc nature et confits poires, miel et orange  
Fruit	Dessert lacté gélifié 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

