

lundi 6 novembre 2023	mardi 7 novembre 2023	mercredi 8 novembre 2023	jeudi 9 novembre 2023	vendredi 10 novembre 2023
Macédoine mayonnaise	Carottes râpées		Salade de pommes de terre	Salade verte vinaigrette balsamique
Salade de betteraves	Céleri rémoulade		Salade de riz composée	Pamplemousse et sucre
Quenelles sauce financière	Filet de poulet sauce marocaine		Rôti de porc sauce aigre-douce	Colin d'Alaska pané et quartier de citron
Vol au vent	Pâtes et emmental râpé		Petits pois mijotés	Brocolis
Coulommiers	Gouda		Fromage blanc nature	Fromage frais Cantafrais ail et fines herbes
Tomme blanche	Emmental		Fromage blanc aromatisé	Fromage frais Petit Cotentin
Choix de fruits	Crème dessert lacté onctueuse caramel		Choix de fruits	Gâteau choco-poires (Farine)
	Crème dessert lacté onctueuse saveur vanille			

Issus de l'agriculture biologique

Préparé en cuisine

Issus de l'agriculture biologique et locale

Pêche durable

Plat végétarien

Issus de l'agriculture locale

Décongelé

Viande charolaise

AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 13 novembre 2023	mardi 14 novembre 2023	mercredi 15 novembre 2023	jeudi 16 novembre 2023	vendredi 17 novembre 2023
Radis et beurre	Salade de lentilles 		Salade de chou chinois	Soupe de légumes variés 
Salade de chou rouge	Salade de quinoa 		Salade d'endives	
Sauté de bœuf sauce façon grand-mère	 Omelette nature		Dès de poisson sauce échalote 	Rôti de veau (froid)
				
Semoule 	 Epinards hachés à la béchamel		Carottes, oignons au naturel 	 Blé sauce tomate
Abondance AOP 	Brie 		Yaourt local nature 	Fromage fondu Croc'lait
	Fromage au lait pasteurisé Carré Ligueil 			Fromage fondu Chanteneige
Dessert lacté gélifié vanille	Choix de fruits 		Beignet à la pomme 	Ile flottante
Dessert lacté gélifié chocolat				

 Issus de l'agriculture biologique 

 Préparé en cuisine


Issus de l'agriculture biologique et locale

 Pêche durable

 Plat végétarien

 Issus de l'agriculture locale


 Décongelé

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée





lundi 20 novembre 2023	mardi 21 novembre 2023	mercredi 22 novembre 2023	jeudi 23 novembre 2023	vendredi 24 novembre 2023
 Carottes râpées  Pamplemousse et sucre Steak haché de veau au jus Pommes de terre smiles et ketchup Fromage frais Petit Moulé ail et fines herbes Fromage frais Carré frais 1/2 sel Dessert lacté lait entier liégeois chocolat Dessert lacté lait entier liégeois saveur vanille	Saucisson à l'ail et cornichons Colin d'Alaska sauce Nantua  Julienne de légumes Saint Paulin  Edam  Choix de fruits 		Salade verte Céleri sauce cocktail  Coquillettes sauce   butternut, cheddar et emmental râpé Fromage frais Rondelé à la fleur de sel  Fromage frais Saint Môret  Poires au sirop	Salade de chou blanc Salade de chou chinois Rôti de bœuf  sauce hongroise Chou-fleur  Petit fromage frais au lait entier aromatisé Petit fromage frais au lait entier nature Pas Pareille: Moelleux au chocolat et copeaux de chocolat blanc (Farine ) 

 Issus de l'agriculture biologique 

 Préparé en cuisine

Issus de l'agriculture biologique et locale


 Pêche durable

 Plat végétarien

 Issus de l'agriculture locale




 Décongelé

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée



Menu Auvergne Rhône-Alpes 

lundi 27 novembre 2023	mardi 28 novembre 2023	mercredi 29 novembre 2023	jeudi 30 novembre 2023	vendredi 1 décembre 2023
<p>Taboulé (semoule )</p> <p>Salade de haricots rouges, tomates comme un chili </p> <p>Saucisse de volaille type knack</p> <p>Gratin de blettes</p> <p>Beaufort AOP </p> <p>Crème dessert lacté onctueuse saveur vanille</p> <p>Crème dessert lacté onctueuse caramel</p>	<p>Coleslaw (carottes et chou blanc )</p> <p>Salade de chou rouge </p> <p>Escalope de porc sauce au thym</p> <p> Lentilles mijotées</p> <p>Yaourt local BIO aromatisé </p> <p>Choix de fruits</p>		<p>Salade iceberg</p> <p>Salade d'endives</p> <p>Dés de poisson sauce dieppoise </p> <p>Riz </p> <p>Fromage frais Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Fromage frais Fraidou</p> <p>Compote pommes poires et biscuit sec </p> <p>Compote pommes cannelle et biscuit sec </p>	<p>Salade de pommes de terre </p> <p>Salade de boulgour </p> <p>Nuggets de blé </p> <p>Haricots beurre à la tomate</p> <p>Camembert </p> <p>Fromage au lait pasteurisé Carré Ligeil </p> <p>Choix de fruits </p>

 Issus de l'agriculture biologique 

 Préparé en cuisine


Issus de l'agriculture biologique et locale

 Pêche durable

 Plat végétarien

 Issus de l'agriculture locale

 Décongelé

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 4 décembre 2023	mardi 5 décembre 2023	mercredi 6 décembre 2023	jeudi 7 décembre 2023	vendredi 8 décembre 2023
Salade de pâtes	Salade de chou chinois		Rondelles de radis vinaigrette	Soupe montagnarde
Salade de pois chiche	Pamplemousse et sucre		Salade de chou rouge	Jambon de dinde (froid)
Beignet de poisson blanc et quartier de citron	Pané moelleux au Gouda		Rôti de bœuf sauce poivrade	
				
 Carottes à la crème	Pas Pareille: Purée de potiron et courge butternut		Semoule 	 Brocolis en persillade
			Fromage frais Rondelé ail et fines herbes	Tomme blanche 
Tomme de Savoie	Yaourt BIO local nature		Fromage frais Kiri	Camembert 
			Mix'lait cacao	Choix de fruits 
Choix de fruits 	Gâteau au caramel 			

 Issus de l'agriculture biologique 

 Préparé en cuisine


Issus de l'agriculture biologique et locale

 Pêche durable

 Plat végétarien

 Issus de l'agriculture locale

 Décongelé

 Viande charolaise



 AOP : Appellation d'Origine Protégée

lundi 11 décembre 2023	mardi 12 décembre 2023	mercredi 13 décembre 2023	jeudi 14 décembre 2023	vendredi 15 décembre 2023
Crêpe au fromage	Salade de chou blanc		Salade iceberg vinaigrette aux herbes	Coleslaw
Œufs durs 	Salade d'endives		Céleri sauce cocktail	Champignons émincés
 A la florentine (Epinards )	Emincé de cuisse de poulet sauce  paprika, persil		Crozets sauce tartiflette, emmental 	Lieu frais sauce fines herbes 
Fromage blanc nature 	Pommes de terre rissolées 		et emmental râpé	Riz 
Fromage blanc aromatisé 	Saint Nectaire AOP 		Brie 	Fromage frais Tartare nature
Choix de fruits 	Gouda		Tomme blanche 	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes
	Dessert lacté gélifié chocolat		Choix de fruits 	Compote pommes bananes et biscuit sec 
	Dessert lacté gélifié vanille			Compote pommes à la vanille et biscuit sec 

 Issus de l'agriculture biologique 

 Préparé en cuisine


Issus de l'agriculture biologique et locale

 Pêche durable

 Plat végétarien

 Issus de l'agriculture locale

 Décongelé

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée





Repas de fin d'année

lundi 18 décembre 2023	mardi 19 décembre 2023	mercredi 20 décembre 2023	jeudi 21 décembre 2023	vendredi 22 décembre 2023
<p>Taboulé (semoule )</p> <p>Salade de pâtes </p> <p>Finger soja, blé, 3 graines et dosette de mayonnaise</p> <p></p> <p> Haricots verts persillés</p> <p>Abondance AOP </p> <p>Crème dessert lacté onctueux caramel</p> <p>Crème dessert lacté onctueux saveur vanille</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Rôti de porc (froid)</p> <p> Lentilles mijotées</p> <p>Yaourt local aromatisé</p> <p></p> <p>Choix de fruits </p>		<p>Cake au saumon et aneth (Farine )</p> <p>Sot l'y laisse de dinde sauce tomate aux épices fumées</p> <p>Pom' croquettes</p> <p>Sapin de Noël </p> <p>Clémentine et papillote</p>	<p>Salade de riz composée </p> <p>Salade de blé  aux petits légumes</p> <p>Dés de poisson sauce matelote</p> <p></p> <p> Carottes à l'ail</p> <p>Coulommiers </p> <p>Fromage au lait pasteurisé Carré Ligeil </p> <p>Choix de fruits </p>



 Issus de l'agriculture biologique 

 Préparé en cuisine

Issus de l'agriculture biologique et locale

 Pêche durable

 Plat végétarien

 Issus de l'agriculture locale

 Décongelé

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée