

# MENUS DU 08 NOVEMBRE AU 19 DÉCEMBRE 2021



|          | LUNDI   | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI  |
|----------|---|--|--|--|---|
| NOVEMBRE | <b>DU 08 AU 12</b><br>CELERI* REMOULADE<br>POISSON FACON PAELLA<br>RIZ IGP DE CAMARGUE FACON PAELLA<br>CAMEMBERT BIO<br>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP   | CAROTTES* RAPEES BIO A LA VINAIGRETTE D'ORANGE<br>AIGUILLETES DE POULET A LA SAUCE BRUNE<br>SV : Omelette<br>HARCOTS VERTS BIO<br>CANTAL AOP<br>ECLAIR AU CHOCOLAT         | SALADE MEXICAINE<br>ROTI DE BOEUF A LA SAUCE AU POIVRE<br>SV : Œuf dur<br>GRATIN DE SALSIFIS* ET POMMES DE TERRE*<br>CANCOILLOTTE<br>KIWI* BIO   | FÉRIÉ  | REPAS VEGETARIEN<br>SALADE DE PEPINETTES<br>TARTE AUX EPINARDS, POMMES DE TERRE* ET EMMENTAL<br>YAOURT NATURE BIO<br>POMME*   |
|          | <b>DU 15 AU 19</b><br>SALADE DE POMMES DE TERRE*, OIGNONS, MAIS A LA VINAIGRETTE<br>FILET DE MERLU BLANC A LA SAUCE DUGLIERE<br>CAROTTES* BIO PERSILLES<br>COULOMMIERS<br>LIEGEOIS AU CHOCOLAT          | REPAS VEGETARIEN<br>SALADE WALDORF (CELERI*, POMMES*, RAISINS SECS)<br>LENTILLES BIO AUX EPICES<br>TORTIS BIO<br>FROMAGE BLANC NATURE<br>ORANGE* BIO                       | POTAGE CULTIVATEUR* BIO<br>NORMANDIN DE VEAU A LA SAUCE PAPRIKA<br>SV : Pané fromager<br>BLE PILAF<br>TOMME NOIRE IGP<br>ANANAS FRAIS  | BETTERAVES ROUGES* BIO A LA VINAIGRETTE<br>BLANC DE POULET A LA SAUCE TROGONOFF<br>SV : Tarte au saumon<br>BROCOLIS* PERSILLES<br>YAOURT SUCRE<br>CLAFOUTIS DU CHEF AUX POMMES* ET POIRES*   | SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE D'AGRUMES<br>HACHIS PARMENTIER DE BŒUF BIO<br>SV : Brandade de poisson<br>MORBIER AOP<br>BANANE BIO   |
|          | <b>DU 22 AU 26</b><br>CAROTTES* BIO RAPEES A L'ECHALOTE<br>SAUTE DE BŒUF FACON BOURGIGNON<br>SV : Galette de soja à la provençale<br>POTATOES<br>POINTE DE BRIE<br>MOUSSE AU CHOCOLAT                   | TABOULE (SEMOULE BIO)<br>CORDON BLEU DE DINDE<br>SV : Poisson pané<br>EPINARDS A LA BECHAMEL<br>COMTE AOP<br>KAKI*   | CHOU ROUGE RAPE A LA VINAIGRETTE<br>LARDONS DE PURC FACON CARBONARA<br>SP : Lardons de dinde façon carbonara<br>SV : Brandade de poisson<br>COQUILLETES BIO<br>TOMME BLANCHE<br>POMME* | REPAS HAWAII<br>SALADE ICEBERG AU SURIMI ET MAIS A LA VINAIGRETTE<br>EMINCE DE FILET DE POULET SAUCE SHOYU<br>SV : Filet de colin<br>RIZ BIO JAUNE<br>CREME ANGLAISE A LA VANILLE<br>HAWAII CAKE DU CHEF   | REPAS VEGETARIEN<br>SALADE DE BOULGOUR (tomates, mais, olives)<br>PIZZA TOMATE MOZZARELLA EMMENTAL BIO<br>PETIT MOULE<br>COMPOTE DE POMMES*-CASSIS  |
|          | <b>DU 29/11 AU 03/12</b><br>REPAS VEGETARIEN<br>MACEDOINE DE LEGUMES A LA MAYONNAISE<br>OMELETTE FRAICHE<br>POMMES DE TERRE RISSOLEES<br>FROMAGE BLANC BIO ET LOCAL<br>ANANAS FRAIS                     | SALADE DE COLESLAW (CHOU BLANC*-CAROTTES*)<br>BOULETTES DE BŒUF A LA SAUCE TOMATE<br>SV : Boulettes végétariennes<br>PENNES BIO<br>TOMME NOIRE IGP<br>CREME DEBBET VANILLE | SOUPE A L'INDIENNE<br>ROTI DE DINDE A LA SAUCE BLANQUETTE<br>SV : Filet de colin d'Alaska<br>PUREE DE POMMES DE TERRE* ET PANAIS*<br>MORBIER AOP<br>KIWI* BIO                          | RILLETES DE THON<br>SAUTE DE BŒUF A LA SAUCE ECHALOTE<br>SV : Pané fromager<br>PETITS POIS ET CAROTTES*<br>EDAM BIO<br>POMME*  | CELERI* RAVE A LA VINAIGRETTE DE FROMAGE BLANC<br>CALAMAR A LA ROMAINE / SAUCE TARTARE<br>HARCOTS VERTS BIO PERSILLES<br>SUISSE SUCRE<br>TARTE AU CHOCOLAT  |
| DECEMBRE | <b>DU 06 AU 10</b><br>SALADE ICEBERG, CROUTONS A LA VINAIGRETTE<br>COUSCOUS ROYAL<br>(Pilon de poulet, boulettes de bœuf, merguez)<br>SV : Filet de merlu<br>SEMOULE BIO<br>GOUDA<br>FLAN NAPPE CARAMEL | LENTILLES BIO A LA VINAIGRETTE DE CUMIN<br>ROTI DE BŒUF A LA SAUCE CHASSEUR<br>SV : Galette de soja<br>CHOU FLEUR* PERSILLE<br>VACHE QUI RIT BIO<br>CLEMENTINE*            | CAROTTES* RAPEES A LA VINAIGRETTE<br>AIGUILLETES DE DINDE A LA SAUCE CURCUMA<br>SV : Quenelle nature<br>RIZ BIO<br>COMTE AOP<br>FROMAGE BLANC AU COULIS                                | REPAS VEGETARIEN<br>HARCOTS VERTS BIO A LA VINAIGRETTE ET CIBOULETTES<br>BOLOGNAISE DE LEGUMES AUX LENTILLES DE CORAIL<br>TORSADE BIO / EMMENTAL RAPE BIO<br>SUISSE NATURE SUCRE<br>ORANGE* BIO  | PATE DE FOIE / CORNICHONS<br>SV : Pâté de volaille<br>SV : Œuf dur à la mayonnaise<br>GARNITURE DE POISSON FACON A LA REINE<br>DUO DE CAROTTES* / NAVETS*<br>CAMEMBERT BIO<br>GATEAU AUX POMMES* BIO (FARINE BIO) |
|          | <b>DU 13 AU 17</b><br>SALADE DE POMMES DE TERRE* (œuf, cornichons et mayonnaise)<br>POISSON BLANC MEUNIER / CITRON<br>BROCOLIS* GRATINES<br>MAASDAM BIO<br>ORANGE* BIO                                  | CELERI* RAVE A LA SAUCE REMOULADE<br>STEAK HACHE DE BŒUF AUX EPICES<br>SV : Falafels aux épices<br>SEMOULE BIO<br>CANCOILLOTTE<br>YAOURT LOCAL AROMATISE                   | MAIS A LA VINAIGRETTE<br>ROTI DE PORC IGP A LA SAUCE MOUTARDE<br>SP : Rôti de dinde<br>SV : Filet de poisson<br>HARCOTS VERTS BIO PERSILLES<br>PETIT SUISSE SUCRE<br>POMME*            | REPAS DE NOEL<br>TERRINE AUX DEUX SAUMONS A LA MAYONNAISE CITRON VERT<br>EMINCE DE POULET A LA SAUCE AUX MARRONS ET PAIN D'EPICES<br>SV : Filet de colin à la sauce aux agrumes<br>POMMES NOISETTES<br>FROMAGE PORTION DE NOEL<br>BUCHE DE NOEL ET PERE NOEL EN CHOCOLAT | REPAS VEGETARIEN<br>SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE DE BALSAMIQUE<br>JAMBALAYA<br>RIZ BIO<br>SAINT NECTAIRE AOP<br>LIEGEOIS A LA VANILLE  |