
































	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 4 AU 8 NOVEMBRE	<p>Taboulé (semoule bio) </p> <p>Paupiette de veau sauce Normande</p> <p>Duo de légumes bio (carottes, chou-fleur) et pommes de terre  </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tartiflette</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage frais</p> <p>Madeleine</p>	<p>Velouté de légumes variés</p> <p>Filet de poisson sauce citron</p> <p>Riz bio </p> <p>Poêlée aux petits légumes</p> <p>Compote de pommes HVE </p>	<p>Omelette</p> <p>Ratatouille et torsades</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Fruit de saison</p>
SEMAINE DU 11 AU 15 NOVEMBRE	<p>FÉRIÉ</p>		<p>Lasagnes ricotta épinards</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté aux légumes bio </p> <p>Sauté de bœuf VBF sauce aux olives </p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Rôti de porc LR sauce moutarde </p> <p>Brocolis et pommes de terre bio  </p> <p>Edam bio </p> <p>Crème dessert bio </p>
SEMAINE DU 18 AU 22 NOVEMBRE	<p>Velouté de légumes verts</p> <p>Emincé de poulet LR sauce crème </p> <p>Trio de carottes, navets et riz</p> <p>Fruit de saison bio </p>	<p>Couscous</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Croustifromage</p> <p>Coquillettes et bio et piperade </p> <p>Fruit de saison bio </p>	<p>Carottes râpées bio </p> <p>Filet de poisson sauce crème</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Gélatifié vanille bio </p>
SEMAINE DU 25 AU 29 NOVEMBRE	<p>Médailon de surimi sauce cocktail</p> <p>Saucisse de Toulouse sauce aux oignons</p> <p>Purée de pommes de terre et de carottes</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p>	<p>REPAS PRODUCTION LOCALE </p> <p>Gratin de pâtes façon Napolitaine</p> <p>Yaourt sucré bio </p> <p>Gaufre Bourdon au chocolat</p>	<p>Velouté de légumes bio </p> <p>Blanquette de dinde</p> <p>Légumes du bouillon (poireaux, carottes) et riz</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fish'n'chips sauce tartare</p> <p>Potatoes</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Cocktail de fruits</p>
LEGENDE	 VBF : Viande Bovine Française  VPF : Viande Porc Française  Certification environnementale niveau 2	 LR : issue de viande crue Label Rouge  Haute Valeur Environnementale  Local	 Agriculture Biologique  Certification Global.Gap	<p>« La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »</p>



MENUS DU 2 AU 20 DECEMBRE 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 2 AU 6 DECEMBRE	<p>Sauté de bœuf VBF bio sauce Orloff (oignons, lardons dinde fumés)</p> <p>Fusillis bio</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Haricots verts et pommes de terre</p> <p>Cake au chocolat</p>	<p>REPAS RACLETTE</p> <p>Rôti de porc LR sauce brune</p> <p>Gratin de pommes de terre au fromage à raclette</p> <p>Biscuit</p> <p>Compote pommes myrtilles</p>	<p>Velouté de légumes bio</p> <p>Quiche au saumon</p> <p>Salade verte</p> <p>Fruit de saison</p>
SEMAINE DU 9 AU 13 DECEMBRE	<p>Potage poireaux</p> <p>Emincé de poulet LR sauce façon vallée d'Auge</p> <p>Pommes de terre bio et chou de Bruxelles</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Boulettes de bœuf sauce yassa</p> <p>Riz pilaf bio et brunoise de légumes</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Tarte au citron</p>	<p>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté de carottes</p> <p>Poisson pané</p> <p>Carottes sauce blanche et blé doré</p> <p>Flan au chocolat</p>
SEMAINE DU 16 AU 20 DECEMBRE	<p>Rougail saucisse</p> <p>Riz</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tarte Méditerranéenne</p> <p>Filet de poisson sauce Aurore</p> <p>Gratin de chou-fleur et pommes de terre bio</p> <p>Crème dessert bio</p>	<p>REPAS DE NOËL</p> <p>Sot l'y laisse de dinde crème de marrons</p> <p>Pommes de terre étoile - Petits pois</p> <p>Petit chocolat de Noël et clémentine</p> <p>Bûche de Noël</p>	<p>Betteraves vinaigrette framboise</p> <p>Pâtes à la bolognaise</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Fruit de saison</p>
LEGENDE	<p> VBF : Viande Bovine Française VPF : Viande Porc Française Certification environnementale niveau 2 LR : issue de viande crue Label Haute Valeur Environnementale Local Agriculture Biologique Certification Global.Gap « La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette » </p>			