

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 45

du 4 au 8 novembre 2024



LUNDI 04/11/2024	MARDI 05/11/2024	MERCREDI 06/11/2024	JEUDI 07/11/2024	VENDREDI 08/11/2024
	Soupe de potiron	Salade de surimi	Carottes râpées à l'orange	
Roti de boeuf VBF au jus	Chipolatas au four	Wings de poulet sauce barbecue	Fritattas aux oignons et fromage	Filet de poisson sauce Dieppoise
Gratin de brocolis et chou-fleur	Frites	Carottes sautées	Coquillettes *****	Haricots verts sautés Riz pilaf
Yaourt nature sucré	Edam	Petit suisse		Yaourt aromatisé
Gaufre liégeoise	Fruits de saison	Ananas	Gâteau au chocolat	Fruits de saison

Légende

De saison	Viande Bovine Française (VBF)	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale	Agriculture Biologique Europe

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 46

du 12 au 15 novembre 2024

LUNDI 11/11/2024	MARDI 12/11/2024	MERCREDI 13/11/2024	JEUDI 14/11/2024	VENDREDI 15/11/2024
	Terrine de légumes et mayonnaise	Pomelos	Salade de lentilles	
	Chili sin carne (plat complet végétarien)	Sauté bœuf VBF au jus	Cordon bleu de volaille VF	Filet de poisson sauce aux poireaux
	Boulgour	Gratin de chou-fleur	Carottes sautées	Blé
	Yaourt aux fruits	Cantal AOC		Emmental
	Fruits de saison	Flan vanille nappé caramel	Fromage blanc sucré	Compote de pommes

Légende



Plat végétarien



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Agriculture Biologique Europe



Dessert de ma mamie



Pêche responsable



Volaille Française

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 47

du 18 au 22 novembre 2024

LUNDI 18/11/2024	MARDI 19/11/2024	MERCREDI 20/11/2024	JEUDI 21/11/2024	VENDREDI 22/11/2024
	Salade de pommes de terre à la ciboulette	Soupe de panais	Chou rouge, vinaigrette	

Rôti de veau sauce aux champignons	Escalope de volaille sauce charcutière	Boulettes d'agneau VF au curry	Gratin de pommes de terre aux légumes et lentilles vertes	Poisson meunière
Pâtes	Haricots verts à l'ail et au persil	Semoule	*****	Riz pilaf

Tomme blanche	Coulommiers	Carré de l'Est	Fromage blanc	Petit suisse
Fruit du jour	Crème au caramel	Crumble aux pommes	Fruits de saison	Éclair à la vanille

Légende



Soupe du chef



Région
Ultrapériphérique



Origine
France



Agriculture
Biologique Europe



Haute Valeur
Environnementale

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 48

du 25 au 29 novembre 2024



LUNDI 25/11/2024	MARDI 26/11/2024	MERCREDI 27/11/2024	JEUDI 28/11/2024	VENDREDI 29/11/2024
	Carottes râpées, vinaigrette 		Soupe de poireaux pdt 	*****
Gnocchis au fromage italien 	Poulet rôti 	Quiche lorraine	Bolognaise 	Filet de poisson au fenouil 
Sauce tomate *****	Frites	Salade de noix aux croûtons	Pâtes 	Riz 
Yaourt aromatisé 	Mimolette	Yaourt nature sucré 	Fromage râpé	Fourme d'Ambert 
Compote pommes-bananes 	Fruits de saison	Fruits de saison  	Fruits de saison 	Flan pâtissier

Légende



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Dessert du potager



Viande Bovine Française (VBF)



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 49

du 2 au 6 décembre 2024

LUNDI 02/12/2024	MARDI 03/12/2024	MERCREDI 04/12/2024	JEUDI 05/12/2024	VENDREDI 06/12/2024
	Soupe de lentilles blondes  **** 		Carottes râpées aux raisins   	
Sauté de volaille forestière	Saucisse de campagne 	Rôti de veau au jus d'estragon	Lasagnes aux légumes et lentilles corail 	Paëlla de poisson 
Blé créole 	Purée de pdt carottes 	Haricots verts sautés	*****	Riz paëlla *****
		Semoule 		
Camembert	Edam	Yaourt nature sucre 	Pyrénées	Fromage blanc 
Fruits de saison 	Fruits 	Fruit du jour 	Compote de pommes 	Marbré au chocolat

Légende

 Soupe du chef	 Le Porc Français	 Agriculture Biologique Europe	 Plat végétarien	 Pêche responsable	 De saison
--	---	--	--	--	--

LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 50

Du 9 au 13 décembre 2024

LUNDI 09/12/2024	MARDI 10/12/2024	MERCREDI 11/12/2024	JEUDI 12/12/2024	VENDREDI 13/12/2024
****	Betteraves vinaigrette  	Salade d'endives et emmental 	Salade mêlée aux pommes  	
Rôti de porc sauce moutarde	Polenta croustillante 	Boulette de bœuf sauce basilic	Escalope de poulet sauce paprika	Filet de poisson sauce Dugléré 
Haricots beurre à l'ail et persil	Loubia marocain à la tomate ****	Boulgour 	Pommes de terre boulangères	Riz pilaf 
Coulommiers	Yaourt nature sucre 	Fromage blanc aux fruits	Emmental	Petit moulé ail et fines herbes
Fruit du jour 	Fruit du jour 	Donuts au sucre	Crème dessert vanille 	Tarte aux poires 

Légende



De saison



Appellation d'Origine
Contrôlée (AOC)



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
Biologique Europe



Pêche
responsable

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 51

Du 14 au 18 octobre au décembre 2024



LUNDI 16/12/2024	MARDI 17/12/2024	MERCREDI 18/12/2024	JEUDI 19/12/2024	VENDREDI 20/12/2024
		Soupe de champignons ***** 		
Goulash de porc	Clafoutis de légumes à la ricotta et aux amandes 	Steak haché au jus	<i>Repas de fin d'Année</i>	Filet de poisson à la fondue de poireaux 
Pâtes 	Batavia aux croûtons 	Epinards à la crème 		Boulgour pilaf 
Mimolette	Chèvre	Yaourt aromatisé 		Carré de l'Est
Fruits de saison 	Dessert liégeois vanille	Fruit du jour 		Fruits de saison

Légende



Soupe du chef



Région
Ultrapériphérique



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
Biologique Europe



De saison