



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 24 AU 28 OCTOBRE 2022



MARDI



Le fruit et le légume du mois:
La Poire et le Brocolis

JEUDI



VENDREDI

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI

| | |
|-----------------|---|
| ENTREE DU JOUR | Tomate Bio vinaigrette balsamique du chef |
| ENTREE AU CHOIX | Chou rouge Bio vinaigrette balsamique du chef |

| | |
|----------------------------|----------------------------------|
| PLAT DU JOUR (menu unique) | Toulouse Saucisse de volaille |
|----------------------------|----------------------------------|

| | |
|--------------------------|--------------------------------|
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Lentilles / Carottes cuisinées |
|--------------------------|--------------------------------|

| | |
|------------------|---------------|
| LAITAGE DU JOUR | Camembert Bio |
| LAITAGE AU CHOIX | Brie Bio |

| | |
|------------------|--------------|
| DESSERT DU JOUR | Raisin blanc |
| DESSERT AU CHOIX | Raisin noir |

| | |
|---------|---|
| GOUTERS | Baguette beurre Yaourt aromatisé Orange |
|---------|---|

| | |
|----------------|---|
| ENTREE DU JOUR | Potage Dubarry Bio du chef (pomme de terre, chou fleur) |
|----------------|---|

| | |
|--------------|----------------|
| PLAT DU JOUR | Nuggets de blé |
|--------------|----------------|

| | |
|--------------------------|----------------------------|
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Couscous légumes / Semoule |
|--------------------------|----------------------------|

| | |
|------------------|-----------------------------------|
| LAITAGE DU JOUR | Yaourt Bio nature sucré (local) |
| LAITAGE AU CHOIX | Yaourt Bio nature & sucre (local) |

| | |
|------------------|--------|
| DESSERT DU JOUR | Orange |
| DESSERT AU CHOIX | Kiwi |

| | |
|---------|--|
| GOUTERS | Baguette confiture Fromage blanc sucré Pomme |
|---------|--|

| | |
|-----------------|--|
| ENTREE DU JOUR | Carottes râpées Bio vinaigrette de Xérés du chef |
| ENTREE AU CHOIX | Céleri Bio rémoulade |

| | |
|--------------|--|
| PLAT DU JOUR | Sauté de bœuf sauce paprika Race à viande |
|--------------|--|

| | |
|--------------------------|--------------|
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Torsades Bio |
|--------------------------|--------------|

| | |
|------------------|-----------------------------|
| LAITAGE DU JOUR | Petit suisse aromatisé |
| LAITAGE AU CHOIX | Petit suisse nature & sucre |

| | |
|------------------|--------|
| DESSERT DU JOUR | Banane |
| DESSERT AU CHOIX | Ananas |

| | |
|---------|-------------------------------------|
| GOUTERS | Brioche Lait chocolat Compote |
|---------|-------------------------------------|

| | |
|----------------|--|
| ENTREE DU JOUR | Potage de carottes Bio du chef (pomme de terre, carotte) |
|----------------|--|

| | |
|--------------|---|
| PLAT DU JOUR | Emincé de poulet sauce aux petits légumes |
|--------------|---|

| | |
|--------------------------|------------------------|
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Purée de butternut Bio |
|--------------------------|------------------------|

| | |
|------------------|-----------------|
| LAITAGE DU JOUR | Mimolette |
| LAITAGE AU CHOIX | Fourme d'Ambert |

| | |
|------------------|------------------|
| DESSERT DU JOUR | Tarte aux pommes |
| DESSERT AU CHOIX | Tarte chocolat |

| | |
|---------|---------------------------------------|
| GOUTERS | Baguette Croc lait Jus de pomme |
|---------|---------------------------------------|

| | |
|----------------|------------------------|
| ENTREE DU JOUR | Œuf dur Bio mayonnaise |
|----------------|------------------------|

| | |
|--------------|----------------------------|
| PLAT DU JOUR | Filet de colin sauce crème |
|--------------|----------------------------|

| | |
|--------------------------|--------------------------|
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Chou fleur Bio / Riz Bio |
|--------------------------|--------------------------|

| | |
|------------------|-------------|
| LAITAGE DU JOUR | Chanteneige |
| LAITAGE AU CHOIX | Carré frais |

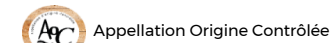
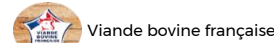
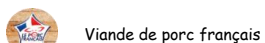
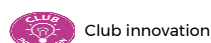
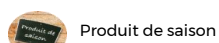
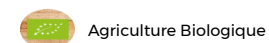
| | |
|------------------|--------------------------|
| DESSERT DU JOUR | Crème Mont Blanc vanille |
| DESSERT AU CHOIX | Crème Mont Blanc caramel |

| | |
|---------|---|
| GOUTERS | Madeleine Petit suisse nature & sucre Poire |
|---------|---|



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »





LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 31 OCTOBRE AU 04 NOVEMBRE 2022

Le fruit et le légume du mois:
L'Orange et le Potiron

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

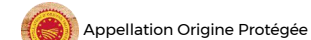
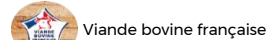
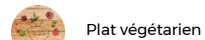
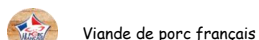
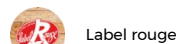
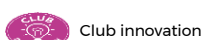
VENDREDI

| | | | | | |
|----------------------------|---|-------|--|---|--|
| ENTREE DU JOUR | Betteraves Bio vinaigrette de Dijon du chef | | Saucisson sec et cornichon | Potage de potiron du chef | Salade harmonie Bio (chou rouge, maïs, carotte) |
| ENTREE AU CHOIX | Macédoine Bio vinaigrette de Dijon du chef | | Roulade de volaille et cornichon | | Salade coleslaw Bio (carotte, chou blanc) |
| PLAT DU JOUR (menu unique) | Sauté de veau marengo | FERIE | Sauté de dinde sauce camarguaise | Filet de colin sauce basquaise | Pizza au fromage |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Petits pois carottes | | Gratin de brocolis Bio / Pommes de terre Bio | Riz Bio | Salade verte Bio |
| LAITAGE DU JOUR | Brie Bio | | Fromage blanc aromatisé | Pont l'Evêque | Coulommiers |
| LAITAGE AU CHOIX | Edam Bio | | Fromage blanc + sucre | Cantal | Bûche de chèvre |
| DESSERT DU JOUR | Clémentine | | Pomme Bio | Compote pomme banane Bio | Riz au lait |
| DESSERT AU CHOIX | Orange | | Poire Bio | Compote pomme abricot Bio | Semoule au lait |
| GOUTERS | Baguette pâte à tartiner Yaourt sucré Compote | | Baguette Samos Jus d'orange | Chausson aux pommes Petit suisse aromatisé Raisin | Gaufre liégeoise chocolat Lait nature Orange |



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »





LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Le fruit et le légume du mois:
L'Orange et le Potiron

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------------------|---|--|---|--|----------|
| ENTREE DU JOUR | Potage crécy Bio du chef | Salade de riz Bio (riz, poivron, tomate) | Potage de poireau du chef | Carottes râpées Bio vinaigrette de Xérés du chef | |
| ENTREE AU CHOIX | | Salade de pâtes Bio | | Salade arc en ciel Bio (tomate, céleri, maïs) | |
| PLAT DU JOUR (menu unique) | Palet végétarien à l'italienne sauce tomate à part | Rôti de porc à la diable <i>Rôti de dinde à la diable</i> | Parmentier de poisson | Sauté de bœuf sauce pizzaiolo Race à viande | FERIE |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Purée de pommes de terre | Lentilles aux oignons | Salade verte Bio | Ratatouille Bio / Pommes de terre Bio | |
| LAITAGE DU JOUR | Yaourt Bio Quart de Lait (local) | Camembert Bio | Petit suisse nature & sucre | Rouy | |
| LAITAGE AU CHOIX | | Emmental Bio | Petit suisse aromatisé | Mimolette | |
| DESSERT DU JOUR | Raisin noir | Clémentine | Ananas Bio | Mousse au chocolat au lait | |
| DESSERT AU CHOIX | Raisin blanc | Pomme | Banane Bio | Mousse au chocolat noir | |
| GOUTERS | Baguette confiture Petit suisse nature & sucre Orange | Biscuit fourré abricot Lait nature Poire | Baguette Vache qui rit Jus d'orange | Croissant Yaourt nature & sucre Pomme | |



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Agriculture Biologique



Produit de saison



Club innovation



Label rouge



Pêche responsable



Produit local



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Viande bovine française



Appellation Origine Contrôlée



Appellation Origine Protégée

SEMAINE DU 14 AU 18 NOVEMBRE 2022

Le fruit et le légume du mois:
L'Orange et le Potiron

MARDI

LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | | |
|----------------------------|---|--|---|--|---|
| ENTREE DU JOUR | Betteraves Bio vinaigrette de Xérès du chef | Potage de légumes Bio du chef | Salade harmonie Bio (chou rouge, maïs, carotte) | Potage de carotte Bio du chef | Maquereau à la tomate |
| ENTREE AU CHOIX | Macédoine Bio vinaigrette de Xérès du chef | | Salade potagère Bio (carotte, chou-fleur, haricot vert, maïs) | | Thon mayonnaise |
| PLAT DU JOUR (menu unique) | Cordon bleu de dinde | Risotto Napolitain à la mozzarella (riz Bio) | Bœuf en daube Race à viande | Filet de lieu sauce aurore | Rôti de dinde à la Normande |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Petits pois carottes | | Gratin de brocolis Bio / Macaroni Bio | Epinards Bio à la crème / Blé Bio | Purée de haricots verts Bio |
| LAITAGE DU JOUR | Tomme blanche | Yaourt velouté fraise Bio | Fromage blanc aromatisé | Coulommiers | Edam Bio |
| LAITAGE AU CHOIX | Brie | Yaourt velouté banane Bio | Fromage blanc nature & sucre | Bûche de chèvre | Camembert Bio |
| DESSERT DU JOUR | Clémentine | Beignet framboise | Ananas | Pomme | Crème Mont Blanc vanille |
| DESSERT AU CHOIX | Orange | Beignet pomme | Banane | Poire | Crème Mont Blanc caramel |
| GOUTERS | Pain au chocolat Lait nature Clémentine | Baguette confiture Fromage blanc sucré Poire | Baguette Kiri Jus de pomme | Quatre quart Yaourt aromatisé Orange | Baguette pâte à tartiner Petit suisse nature & sucre Banane |

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »





Le fruit et le légume du mois:
L'Orange et le Potiron

LUNDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | | |
|----------------------------|--|---|---|---|--|
| ENTREE DU JOUR | Potage de poireau du chef | Bâtonnet de carotte sauce crème ciboulette | Taboulé Bio | Potage de légumes Bio du chef | Œuf dur Bio mayonnaise |
| ENTREE AU CHOIX | | | Salade piémontaise Bio | | |
| PLAT DU JOUR (menu unique) | Filet de colin meunière et citron | Nugget's de blé sauce tartare | Jambalaya (riz Bio, poulet, lardon, chorizo) Jambalaya de poulet (riz Bio, poulet) | Raclette Raclette sans porc | Estouffade de bœuf Stroganoff Race à viande |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Gratin de courgettes / Pommes vapeur | Purée de pommes de terre Bio | | Raclette légumes | Torsades Bio & râpé à part |
| LAITAGE DU JOUR | Camembert Bio | Brie Bio | Petit suisse aromatisé | Yaourt nature Bio & sucre | Mimolette |
| LAITAGE AU CHOIX | Vache qui rit Bio | Chanteneige Bio | Petit suisse nature & sucre | Yaourt aromatisé Bio | Fourme d'Ambert |
| DESSERT DU JOUR | Pomme Bio | Yaourt à boire | Semoule au lait | Raisin noir | Clémentine |
| DESSERT AU CHOIX | Poire Bio | | Riz au lait | Raisin blanc | Banane |
| GOUTERS | Baguette confiture Petit suisse aromatisé Raisin | Chausson aux pommes Yaourt sucré Clémentine | Madeleine Lait chocolat Orange | Baguette beurre Fromage blanc sucré Compote | Baguette Emmental Jus d'orange |



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Agriculture Biologique



Produit de saison



Club innovation



Label rouge



Pêche responsable



Produit local



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Viande bovine française



Appellation Origin Contrôlée



Appellation Origin Protégée



Le fruit et le légume du mois:
La Clémentine et le Céleri

JEUDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

VENDREDI



| | | | | | |
|----------------------------|---|---|--|--|---|
| ENTREE DU JOUR | Potage de potiron du chef | Haricots verts vinaigrette de Dijon du chef | Carottes râpées Bio vinaigrette de Xérès du chef | Potage crécy Bio du chef (carotte, pomme de terre) | Cervelas et cornichon |
| ENTREE AU CHOIX | | Salade de lentilles vinaigrette de Dijon du chef | Salade coleslaw Bio (carotte, chou blanc) | | Roulade de volaille et cornichon |
| PLAT DU JOUR (menu unique) | Chipolata Saucisse de volaille | Sauté de bœuf aux herbes Race à viande | Rôti de dinde jus au thym | Pizza aux légumes | Filet de merlu sauce basquaise |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Purée de légumes Bio | Blé Bio aux petits légumes | Gratin de chou fleur Bio / Pommes de terre Bio | Poêlée de légumes Bio | Gratin de brocolis Bio / Macaroni Bio |
| LAITAGE DU JOUR | Emmental | Tomme blanche Bio | Carré de l'est | Petit suisse aromatisé | Yaourt Bio fraise |
| LAITAGE AU CHOIX | Bûche de chèvre | Coulommiers Bio | Cantal | Petit suisse nature & sucre | Yaourt Bio vanille |
| DESSERT DU JOUR | Orange Bio | Crêpe sucrée | Banane | Mousse au chocolat au lait | Clémentine |
| DESSERT AU CHOIX | Pomme Bio | | Poire | Mousse au chocolat noir | Ananas |
| GOUTERS | Moelleux chocolat Fromage blanc aromatisé Pomme | Baguette confiture Petit suisse nature & sucre Clémentine | Croissant Yaourt nature & sucre Compote | Baguette Edam Jus de pomme | Baguette pâte à tartiner Lait nature Orange |



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Agriculture Biologique



Produit de saison



Club innovation



Label rouge



Pêche responsable



Produit local



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Viande bovine française



Appellation Origine Contrôlée



Appellation Origine Protégée



Scolarest
COCU / PARFAIT / PROXIMITÉ

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 05 AU 09 DECEMBRE 2022

Le fruit et le légume du mois:
La Clémentine et le Céleri



VENDREDI



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

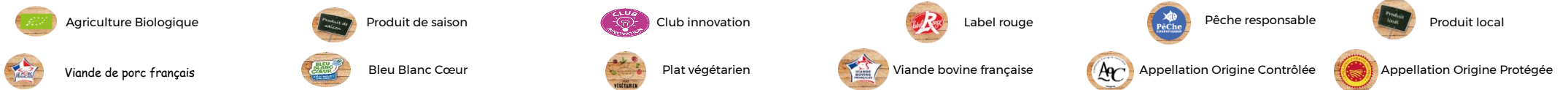


| | | | | | |
|----------------------------|--|--|--|--|--|
| ENTREE DU JOUR | Tarte au fromage | Potage de poireau du chef | Carottes râpées Bio vinaigrette balsamique du chef | Potage de légumes Bio du chef | Endives mimolette |
| ENTREE AU CHOIX | Tarte aux légumes | | Céleri Bio vinaigrette balsamique du chef | | Chou blanc emmental |
| PLAT DU JOUR (menu unique) | Emincé de porc sauce poivre <i>Emincé de dinde sauce poivre</i> | Filet de colin sauce vierge | Sauté de veau marengo | Sauté de bœuf jus au thym Race à viande | Pané blé fromage épinards sauce tomate à part |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Carottes cuisinées / Lentilles | Haricots verts Bio / Pennes Bio | Gratin de chou fleur / Riz | Purée de potiron | Gratin de brocolis Bio / Boulgour Bio |
| LAITAGE DU JOUR | Edam Bio | Yaourt sucré Bio | Saint Nectaire | Camembert Bio | Petit suisse aromatisé Bio |
| LAITAGE AU CHOIX | Brie Bio | Yaourt nature Bio & sucre | Pont l'Evêque | Edam Bio | Petit suisse nature Bio & sucre |
| DESSERT DU JOUR | Compote pomme abricot Bio | Cookie chocolat | Pomme Bio | Tarte aux pommes | Clémentine |
| DESSERT AU CHOIX | Compote pomme fraise Bio | Donut's au sucre | Poire Bio | Tarte au citron | Orange |
| GOUTERS | Baguette Vache qui rit Jus de pomme | Biscuit fourré fraise Fromage blanc nature & sucre Poire | Baguette barre de chocolat Yaourt sucré Banane | Brioche Petit suisse aromatisé Compote | Baguette beurre Lait chocolat Clémentine |



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »





Le fruit et le légume du mois:
La Clémentine et le Céleri

MARDI



LUNDI

ENTREE DU JOUR
Velouté de courgettes Bio du chef

ENTREE AU CHOIX

Salade de riz niçoise

Salade piémontaise

MERCREDI

Potage de potiron du chef

JEUDI



REPAS DE NOEL

VENDREDI

Œuf dur Bio mayonnaise

PLAT DU JOUR
(menu unique)

Rôti de dinde sauce curry

Nuggets de blé

Bœuf à la tomate
Race à viande

Filet de merlu sauce provençale

LEGUMES
D'ACCOMPAGNEMENT

Petits pois

Purée de haricots verts Bio

Carottes cuisinées Bio / Pommes de terre sautées Bio

Purée de potimarron

LAITAGE DU JOUR
Emmental Bio

LAITAGE AU CHOIX
Chanteneige Bio

Vache qui rit Bio

Tomme blanche Bio

Yaourt sucré Bio

Yaourt aromatisé Bio

Yaourt Bio Quart de Lait (local)

DESSERT DU JOUR
Clémentine

DESSERT AU CHOIX
Orange

Kiwi

Banane

Crème Mont Blanc caramel

Crème Mont Blanc vanille

Ananas

Pomme

GOUTERS
Baguette pâte à tartiner
Lait nature
Poire

Baguette beurre
Petit suisse aromatisé
Compote

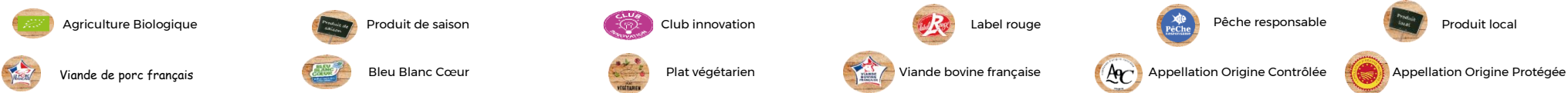
Madeleine
Fromage blanc & sucre
Clémentine

Pain au chocolat
Lait nature
Orange



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »





VACANCES SCOLAIRES

MARDI

Le fruit et le légume du mois:
La Clémentine et le Céleri

JEUDI

LUNDI

MERCREDI

VENDREDI

| | | | | | |
|----------------------------|--|--|--|----------------------------------|-------------------|
| ENTREE DU JOUR | Potage de légumes Bio du chef | Carottes râpées Bio vinaigrette de Xérés du chef | Velouté champignons du chef (champignons, crème) | Taboulé | |
| ENTREE AU CHOIX | | Céleri Bio rémoulade | | Salade piémontaise | |
| PLAT DU JOUR (menu unique) | Emincé de porc charcutière <i>Emincé de dinde charcutière</i> | Filet de colin crème ciboulette | Sauté de bœuf sauce paprika Race à viande | Œufs durs Bio florentine | REVEILLON DE NOEL |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Flageolets | Purée de brocolis Bio | Haricots verts Bio / Riz Bio | Epinards / Torsades | |
| LAITAGE DU JOUR | Camembert Bio | Mimolette | Petit suisse aromatisé Bio | Yaourt sucré Bio | |
| LAITAGE AU CHOIX | Brie Bio | Fourme d'Ambert | Petit suisse nature Bio & sucre | Yaourt nature Bio & sucre | |
| DESSERT DU JOUR | Clémentine | Mousse au chocolat au lait | Tarte aux poires | Orange | |
| DESSERT AU CHOIX | Kiwi | Mousse au chocolat noir | Tarte aux pommes | Ananas | |
| GOUTERS | Croissant Petit suisse nature & sucre Poire | Baguette confiture Yaourt aromatisé Pomme | Madeleine Lait chocolat Compote | Baguette Kiri Jus de pomme | |



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Agriculture Biologique



Produit de saison



Club innovation



Label rouge



Pêche responsable



Produit local



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Viande bovine française



Appellation Origine Contrôlée



Appellation Origine Protégée



VACANCES SCOLAIRES

Le fruit et le légume du mois:
La Clémentine et le Céleri

JEUDI



LUNDI

MARDI

MERCREDI

VENDREDI

| | | | | | |
|----------------------------|---|---|--|---|-----------------|
| ENTREE DU JOUR | Potage de poireau du chef | Betteraves Bio vinaigrette de Dijon du chef | Carottes râpées vinaigrette balsamique du chef | Potage potiron du chef | |
| ENTREE AU CHOIX | | Céleri rémoulade Bio | Endives vinaigrette balsamique du chef | | |
| PLAT DU JOUR (menu unique) | Saucisse de Francfort <i>Saucisse de volaille</i> | Couscous poulet | Sauté de dinde sauce camarguaise | Bolognaise végétarienne | SAINT-SYLVESTRE |
| LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT | Pommes campagnardes | Couscous légumes / Semoule | Carottes cuisinées Bio / Blé Bio | Macaroni Bio + râpé | |
| LAITAGE DU JOUR | Coulommiers Bio | Gouda Bio | Fromage blanc aromatisé | Bûche de chèvre | |
| LAITAGE AU CHOIX | Emmental Bio | Tomme blanche Bio | Fromage blanc & sucre | Edam | |
| DESSERT DU JOUR | Pomme Bio | Ile flottante | Banane Bio | Compote pomme abricot Bio | |
| DESSERT AU CHOIX | Poire Bio | | Poire Bio | Compote pomme fraise Bio | |
| GOUTERS | Baguette confiture Fromage blanc & sucre Clémentine | Brioche Yaourt sucré Compote | Baguette Samos Jus d'ananas | Gaufre liégeoise chocolat Petit suisse aromatisé Banane | |



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

