



LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE DU 30 OCTOBRE AU 03 NOVEMBRE 2023



MARDI



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

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI

ENTREE DU JOUR	Chou blanc Bio vinaigrette
ENTREE AU CHOIX	Chou rouge Bio vinaigrette
PLAT DU JOUR (menu unique)	Fricassée de porc sauce diable <i>Fricassée de dinde sauce diable</i>
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Lentilles / Carottes cuisinées
LAITAGE DU JOUR	Camembert Bio
LAITAGE AU CHOIX	Emmental Bio
DESSERT DU JOUR	Raisin blanc
DESSERT AU CHOIX	Raisin noir
GOUTERS	Baguette beurre Yaourt aromatisé Orange

Potage de potiron Bio du chef (pomme de terre, potiron)
Parmentier d'halloween gratiné (Purée de patate douce & lentilles)
Yaourt Bio nature sucré
Yaourt Bio nature & sucre
Tarte aux pommes
Tarte chocolat
Baguette confiture Fromage blanc Banane

MERCREDI

FERIE

JEUDI

Potage Dubarry Bio du chef (pommes de terre, chou fleur)
Emincé de poulet sauce aux petits légumes
Courgettes béchamel et Torsades Bio
Mimolette
Fourme d'Ambert
Orange
Kiwi
Pain au chocolat Petit suisse fruit Jus de pomme

VENDREDI

Œuf dur mayonnaise
Filet de colin sauce crème
Gratin de brocolis Bio / Riz Bio
Brie Bio
Vache qui rit Bio
Crème Mont Blanc vanille
Crème Mont Blanc caramel
Madeline 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. »

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



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

VENDREDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Betteraves Bio vinaigrette de Dijon du chef	Carottes rapées bio vinaigrette	Saucisson sec et cornichon	Potage de butternut du chef	Salade harmonie Bio (chou rouge, maïs, carotte)
ENTREE AU CHOIX	Macédoine Bio vinaigrette de Dijon du chef	Céleri Bio rémoulade	Roulade de volaille et cornichon		Salade coleslaw Bio (carotte, chou blanc)
PLAT DU JOUR (menu unique)	Sauté de boeuf sauce basquaise <i>Race à viande</i>	Couscous poulet	Sauté de dinde sauce paprika	Filet de colin sauce aurore	Chili sin carne
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois carottes	Couscous légumes et semoule	Gratin de brocolis Bio / Pommes de terre Bio	Haricots beurre persillés / Coquillettes Bio	
LAITAGE DU JOUR	Brie Bio	Petit suisse aromatisé Bio	Fromage blanc aromatisé	Emmental	Cantal Bio
LAITAGE AU CHOIX	Edam Bio	Petit suisse Bio nature et sucre	Fromage blanc + sucre	Coulommiers	Bûche de chèvre Bio
DESSERT DU JOUR	Clémentine	Banane	Pomme Bio	Compote pomme banane Bio	Mousse au chocolat au lait
DESSERT AU CHOIX	Orange	Ananas	Poire Bio	Compote pomme abricot Bio	Mousse au chocolat noir
GOUTERS	Baguette pâte à tartiner Yaourt sucré Compote	Brioche Fromage blanc Compote abricot	Baguette Samos Jus d'orange	Pain au lait 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. »

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



LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2023



LUNDI

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

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



ENTREE DU JOUR	Potage crécy Bio du chef	Salade de piemontaise Bio	Potage de poireau du chef	Carottes râpées Bio vinaigrette de Xérés du chef	Haricots verts vinaigrette de Dijon
ENTREE AU CHOIX		Salade de pâtes Bio		Salade arc en ciel Bio (céleri, maïs, salade verte)	Chou fleur sauce cocktail
PLAT DU JOUR (menu unique)	Palet végétarien à l'italienne sauce tomate à part	Chipolata <i>Saucisse de volaille</i>	Parmentier de poisson (purée Bio)	Sauté de bœuf sauce pizzaiolo Race à viande	Bolognaise
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts / Riz	Lentilles aux oignons	Salade verte Bio	Ratatouille Bio / Pommes vapeur Bio	Macaroni Bio
LAITAGE DU JOUR	Yaourt Bio Quart de Lait (local)	Camembert Bio	Petit suisse aromatisé	Rouy	Vache qui rit Bio
LAITAGE AU CHOIX		Chanteneige Bio	Petit suisse nature et sucre	Mimolette	Emmental Bio
DESSERT DU JOUR	Pomme	Clémentine		Riz au lait	Ananas
DESSERT AU CHOIX	Poire	Orange	Cookie chocolat lait	Semoule au lait	Poire
GOUTERS	Baguette confiture Petit suisse nature & sucre Orange	Muffin Lait nature Poire	Baguette Tomme noire Jus d'orange	Croissant Yaourt nature & sucre Pomme	Baguette barre chocolat lait Fromage blanc nature 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

MARDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Betteraves Bio vinaigrette de Xérès du chef	Salade coleslaw	Crêpe au fromage	Potage de carottes Bio au chef	Terrine de légumes sauce cocktail
ENTREE AU CHOIX	Macédoine Bio vinaigrette de Xérès du chef	Chou rouge aux pommes	Crêpe aux champignons		Terrine de saumon sauce cocktail
PLAT DU JOUR (menu unique)	Cordon bleu	Curry de légumes et riz Bio	Sauté de boeuf au jus	Filet de lieu sauce Aurore	Tartiflette porc Tartiflette volaille (pommes de terre Bio)
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois		Gratin de chou fleur / Pennes Bio	Epinards Bio à la crème / Blé Bio	
LAITAGE DU JOUR	Tomme blanche Bio	Yaourt nature Bio	Petit suisse Bio aromatisé	Coulommiers	Edam Bio
LAITAGE AU CHOIX	Brie Bio	Yaourt aromatisé Bio	Petit suisse nature Bio + sucre	Bûche de chèvre	Camembert Bio
DESSERT DU JOUR	Clémentine	Beignet framboise	Ananas	Pomme	Crème dessert Mont Blanc vanille
DESSERT AU CHOIX	Orange	Beignet pomme	Banane	Poire	Crème dessert Mont Blanc chocolat
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. »





SEMAINE DU 27 NOVEMBRE AU 01 DECEMBRE 2023

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Potage de poireau du chef	Chou rouge aux pommes	Taboulé Bio	Potage de légumes du chef	Œuf dur Bio mayonnaise
ENTREE AU CHOIX		Chou blanc emmental	Salade piémontaise Bio		
PLAT DU JOUR (menu unique)	Filet de colin meunière et citron	Bolognaise	Jambalaya (riz Bio, poulet, lardon, chorizo) <i>Jambalaya de poulet (riz Bio, poulet)</i>	Nugget's de blé sauce tartare	Filet de lieu sauce tomate
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Gratin de courgettes / Pommes vapeur	Torsades Bio + râpé		Purée d'épinards Bio	Carottes cuisinées et Blé Bio
LAITAGE DU JOUR	Camembert Bio	Yaourt Bio aromatisé	Petit suisse aromatisé	Vache qui rit Bio	Mimolette
LAITAGE AU CHOIX	Chanteneige Bio	Yaourt nature Bio & sucre	Petit suisse nature & sucre	Brie Bio	Fourme d'Ambert
DESSERT DU JOUR	Pomme Bio	Kiwi	Clémentine	Yaourt brassé aux fruits	Semoule au lait
DESSERT AU CHOIX	Poire Bio	Orange	Banane		Riz au lait
GOUTERS	Baguette confiture Petit suisse aromatisé Raisin	Pain au lait 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 Origine Contrôlée



Appellation Origine Protégée



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

JEUDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREE DU JOUR	Chou rouge vinaigrette de Dijon	Saucisson ail et cornichon	Carottes râpées Bio vinaigrette de Xérès du chef	Salade Automnale (Pomme, carottes, lentilles)	Potage crécy du chef (carottes; pommes de terre)
ENTREE AU CHOIX	Céleri rémoulade	Roulade de volaille et cornichon	Salade coleslaw Bio (carotte, chou blanc)	Salade Harmonie (Carottes, chou rouge, maïs)	
PLAT DU JOUR (menu unique)	Quenelles de brochet sauce Normande	Sauté de veau sauce basquaise	Sauté de dinde au paprika	Pané de blé sauce tomate à part	Filet de colin aux agrumes
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Purée pommes de terre Bio	Chou fleur Bio béchamel et semoule	Purée de légumes Bio	Ratatouille et Riz Bio	Gratin de brocolis Bio / Macaroni Bio
LAITAGE DU JOUR	Emmental	Tomme blanche Bio	Gouda	Petit suisse Bio aromatisé	Yaourt Bio aromatisé
LAITAGE AU CHOIX	Bûche de chèvre	Coulommiers Bio	Cantal	Petit suisse Bio nature & sucre	Yaourt nature Bio & sucre
DESSERT DU JOUR	Orange Bio	Eclair vanille	Mousse au chocolat au lait	Kiwi	Clémentine
DESSERT AU CHOIX	Pomme Bio	Eclair chocolat	Mousse au chocolat noir	Poire	Ananas
GOUTERS	Moelleux chocolat Fromage blanc aromatisé Pomme	Baguette beurre 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. »



MARDI

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

LUNDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	 Potage de poireau du chef	 Macédoine mayonnaise	 Carottes râpées Bio vinaigrette balsamique du chef	 Terrine de campagne et cornichon	 Endives mimolette
ENTREE AU CHOIX		 Betteraves vinaigrette	 Céleri Bio vinaigrette balsamique du chef	 Terrine de légumes sauce cocktail	 Chou blanc emmental
PLAT DU JOUR (menu unique)	 Saucisse de Francfort Saucisse de volaille	 Chili sin carne	 Emincé de poulet sauce basquaise	 Roti de dinde sauce crème	 Filet de poisson pané + citron
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carottes cuisinées / Lentilles	 Riz Bio	 Gratin de chou fleur / Penne	 Purée de pomme de terre Bio	 Gratin de brocolis Bio / Boulgour Bio
LAITAGE DU JOUR	 Edam Bio	 Yaourt sucré Bio	Mimolette	 Camembert Bio	 Petit suisse aromatisé Bio
LAITAGE AU CHOIX	 Brie Bio	 Yaourt nature Bio & sucre	Gouda	 Emmental Bio	 Petit suisse nature Bio & sucre
DESSERT DU JOUR	 Compote pomme abricot Bio	Donut's au sucre	 Pomme Bio	Tarte abricotine	 Kiwi
DESSERT AU CHOIX	 Compote pomme fraise Bio	Muffin	 Poire Bio	Tarte aux poires	 Orange
GOUTERS	Baguette Tomme blanche Jus d'orange	Biscuit fourré fraise Fromage blanc nature & sucre Poire	Baguette barre de chocolat Yaourt sucré Banane	Brioche Petit suisse aromatisé Compote	Baguette beurre Lait 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. »



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



MARDI

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

LUNDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Tarte au fromage	Salade de riz niçoise	Potage de potiron du chef	 REPAS DE NOEL	Carottes rapées vinaigrette
ENTREE AU CHOIX	Tarte aux légumes	Salade piémontaise			Céleri rémoulade
PLAT DU JOUR (menu unique)	Filet de colin sauce provençale	Pané blé épinards + sauce tomate à part	Sauté de porc sauce paprika <i>Sauté de dinde sauce paprika</i>		Bolognaise
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois Bio	Purée de butternut Bio	Carottes cuisinées Bio / Pommes vapeur Bio		Torsades Bio + râpé
LAITAGE DU JOUR	Vache qui rit Bio	Emmental Bio	Petit suisse aux fruits Bio		Yaourt Bio Quart de Lait (local)
LAITAGE AU CHOIX	Tomme blanche Bio	Chanteneige Bio	Petit suisse nature et sucre Bio		
DESSERT DU JOUR	Clémentine	Yaourt brassé aux fruits	Kiwi	Ananas	
DESSERT AU CHOIX	Orange		Banane	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

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	FERIE	Carottes râpées Bio vinaigrette de Xérès du chef	Velouté champignons du chef (champignons, crème)	Taboulé Bio	 Repas de fin d'année
ENTREE AU CHOIX		Céleri Bio rémoulade	Hachis parmentier (purée Bio)	Salade piémontaise Bio	
PLAT DU JOUR (menu unique)		Falafels sauce tartare	Sauté de poulet sauce provençale		
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT		Petits pois carottes	Salade verte	Epinards à la crème / Torsades Bio	
LAITAGE DU JOUR		Camembert Bio	Petit suisse aromatisé Bio	Mimolette	
LAITAGE AU CHOIX		Emmental Bio	Petit suisse nature Bio & sucre	Fourme d'Ambert	
DESSERT DU JOUR		Mousse au chocolat au lait	Tarte aux pommes	Orange	
DESSERT AU CHOIX		Mousse au chocolat noir	Tarte aux poires	Ananas	
GOUTERS		Baguette barre chocolat lait Yaourt aromatisé Pomme	Madeleine Lait chocolat Compote	Baguette Kiri Jus de pomme	Gaufrette vanille Fromage blanc et sucre 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. »



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