

Les plats sont cuisinés avec des produits frais à la cuisine centrale, certaines cuissons sont à basse température

Menus établis avec 50% de produits durables et de qualités dont 35% bio. Pain bio tous les jours

Menus du 25 novembre au 20 décembre 2024



Les menus peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnement liées au transport des denrées ou pour toute autre raison.

Semaine du 25 au 29 novembre

	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27 Repas végétarien	Jeudi 28	Vendredi 29
	Salade composée (pâtes/edam/maïs)	Betteraves au vinaigre de pommes	Œufs mimosas	Salade Coleslaw	Potage de légumes
	Nuggets de volaille	Tartiflette	Quiche à la tomate	Poisson de la criée	Paupiette de veau à la tomate
	Jardinière de légumes	Salade Verte	Salade verte	Poêlée méridionale	Macaronis
	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Cantal	Camembert	Liégeois à la vanille
Goûters	Céréales Lait	Gâteau maison	Entremet caramel Biscuit	Compote de fruits Biscuit	Pain Confiture

Semaine du 02 au 06 décembre

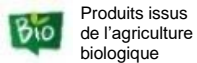
	Lundi 02	Mardi 03 Repas végétarien	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
	Salade du pêcheur (croûtons, colin, oignons rouges)	Macédoine de légumes	Pizza Margarita	Bouillon du pot aux vermicelles	Terrine de campagne
	Jambon grillé sauce au bleu	Omelette forestière	Steak haché	Pot au feu	Gratin de pâtes au saumon
	Purée de panais	Salade verte	Petits pois carottes	et ses légumes	Salade verte
	Donuts au sucre	Fruit de saison	Ile flottante	Yaourt fermier	Fruit de saison
Goûters	Fromage blanc Biscuit	Pain Fromage	Fruit rôtis Biscuit	Entremet vanille Biscuit	Gâteau maison

Semaine du 09 au 13 décembre

	Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12 Repas végétarien	Vendredi 13
	Salade Niçoise (tomates, œufs, haricots verts)	Céleri rémoulade	Velouté de butternuts et lentilles corail	Endives aux noix	Salade verte aux dès d'emmental
	Poisson pané	Chipolatas	Sauté de bœuf au balsamique	Lasagnes provençales	Tajine de volaille
	Gratin de butternut	Flageolets	Riz de Camargue	Salade verte	et ses légumes
	Brie	Plateau dégustation: Tête de moine	Livarot		
	Fruit de saison	Crème renversée	Flan pâtissier	Petits Suisses Biscuit	Fruit de saison
Goûters	Salade de fruits Biscuit	Pain perdu	Entremet chocolat Biscuit	Gâteau maison	Pain Barre chocolat

Semaine du 16 au 20 décembre

	Lundi 16 Repas végétarien	Mardi 17	Mercredi 18 Repas de Noël	Jeudi 19 Repas de Noël	Vendredi 20
	Friand au fromage	Velouté d'asperges	Blinis au saumon fumé et crème citronnée	Velouté de potimarron aux noix	Betteraves vinaigrette
	Dahl de lentilles	Poisson de la criée	Suprême de Chapon au Champagne	Roulé de dinde au chorizo	Raviolis
	au curry de légumes	Ratatouille	Tagliatelles aux cèpes	Duo de pommes de terre et haricots verts	Salade verte
	Compote de fruits	Flan nappé caramel	Camembert au four	Assortiment de fromages	
	Crème renversée Biscuit	Pain Pâtes à tartiner	Profiteroles	Sapin aux deux chocolats	Cocktail de fruits
Goûters	Crème renversée Biscuit	Pain Pâtes à tartiner	Compote de fruit Biscuit	Gâteau Maison Chocolat Chaud	Pain Fromage



Viande origine France



Haute valeur environnementale HVE



Plat végétarien



AOC/AOP/IGP



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Pêche durable/MSC