

Menu

DU 4 AU 29 NOVEMBRE 2024

Semaine 45

LUNDI 4 NOVEMBRE	
Taboulé Galette de pois chiche Purée de céleri Edam Yaourt aromatisé	
PAIN	Baguette rustique
MARDI 5 NOVEMBRE	
Salade de carottes râpées Filet de poulet à la crème Pâtes Chanteneige Pomme	
SANS PORC / SANS VIANDE	Omelette
PAIN	Baguette rustique
MERCREDI 6 NOVEMBRE	
Salade verte au maïs Estouffade de bœuf Boulgour Fromage Flan vanille	
SANS PORC / SANS VIANDE	Galette mexicaine
PAIN	Baguette rustique
JEUDI 7 NOVEMBRE	
Charcuterie (ou œuf mayo) Poisson pané, quartier citron Petit pois carottes Mimolette Compote	
PAIN	Baguette
VENDREDI 8 NOVEMBRE	
<i>Bienvenue à la montagne</i>	
Velouté de bolet Tartiflette Munster à partager Pâtisserie	
SANS PORC / SANS VIANDE	Tartiflette au fromage
PAIN	Baguette de campagne

Semaine 46

LUNDI 11 NOVEMBRE	
Férié	
MARDI 12 NOVEMBRE	
Salade de betteraves vinaigrette Escalope de blé panée Purée de carottes Gouda Liégeois chocolat	
PAIN	Baguette
MERCREDI 13 NOVEMBRE	
Soupe de céleri Gratin de pâtes au poisson à la Vaillotte ciboulette Samos® Fruit frais	
PAIN	Pain ciabatta
JEUDI 14 NOVEMBRE	
Coleslaw Gnocchis bolognaise Rondelé® ail et fines herbes Yaourt aux myrtilles fermier	
SANS PORC / SANS VIANDE	Gnocchis sauce fromage
PAIN	Baguette rustique
VENDREDI 15 NOVEMBRE	
Salade de perles Nuggets de poulet Haricots verts Emmental Salade de fruits	
SANS PORC / SANS VIANDE	Nuggets de poisson
PAIN	Baguette rustique

Semaine 47

LUNDI 18 NOVEMBRE	
Salade d'endive à l'aigre douce Emincé de bœuf Vaillotte® italienne Blé tendre Tomme noire Fruit frais	
SANS PORC / SANS VIANDE	Portion de colin
PAIN	Baguette rustique
MARDI 19 NOVEMBRE	
Mixte crudité Filet meunière Chou-fleur et pommes de terre en béchamel P'tit Louis® Yaourt aux fruits	
PAIN	Baguette
MERCREDI 20 NOVEMBRE	
Salade de brocolis , emmental Emincé de poulet sauce forestière Flageolets Fromage Fruit frais	
SANS PORC / SANS VIANDE	Omelette
PAIN	Baguette rustique
JEUDI 21 NOVEMBRE	
<i>Saveurs d'Orient</i>	
Salade verte, raisins secs, sauce orange Couscous boulettes de bœuf Semoule et légumes Chèvre à partager Yaourt au citron fermier	
SANS PORC / SANS VIANDE	Boulettes de soja
PAIN	Pain au maïs
VENDREDI 22 NOVEMBRE	
Potage de potiron Hachis de lentilles Edam Mousse chocolat	
PAIN	Baguette rustique

Semaine 48

LUNDI 25 NOVEMBRE	
Chou rouge Cordon bleu de volaille Haricots verts / Pommes de terre Gouda Flan vanille	
SANS PORC / SANS VIANDE	Escalope de blé
PAIN	Baguette rustique
MARDI 26 NOVEMBRE	
Velouté de petits pois Chakchouka aux pois chiches Vaillotte® tomate Riz Saint-Paulin Fruit frais	
PAIN	Baguette rustique
MERCREDI 27 NOVEMBRE	
Salade de carottes râpées Blanquette de poisson à la vanille Mélange de 5 céréales Fromage Compote	
PAIN	Baguette rustique
JEUDI 28 NOVEMBRE	
Macédoine de légumes Aiguillettes de poulet au curry Pâtes Emmental Fruit frais	
SANS PORC / SANS VIANDE	Crousti' fromage®
PAIN	Baguette
VENDREDI 29 NOVEMBRE	
<i>L'Amérique</i>	
Coleslaw Hamburger de veau Pommes darphin Cheddar Pâtisserie	
SANS PORC / SANS VIANDE	Rondo de poisson
PAIN	Pain bûcheron

Nos menus peuvent être remplacés par des équivalents en fonction des approvisionnements. Ils sont susceptibles de contenir des éléments allergènes. Pour les menus végétariens ou sans porc, un mets de substitution est systématiquement proposé.



Produits du terroir régional



Produits issus de l'agriculture biologique



Menu

DU 2 AU 20 DÉCEMBRE 2024

Semaine 49

LUNDI 2 DÉCEMBRE	
Salade de betteraves Filet de lieu au citron Pâtes Chanteneige® Compote	
PAIN	Baguette rustique
MARDI 3 DÉCEMBRE	
Salade de haricots verts Emincé de bœuf Boulogne Mimolette Liégeois vanille	
SANS PORC / SANS VIANDE	Steak de soja
PAIN	Baguette rustique
MERCREDI 4 DÉCEMBRE	
Velouté de tomate Chausson bolognaise Purée de légumes Fromage Yaourt abricot fermier	
SANS PORC / SANS VIANDE	Crousti' fromage®
PAIN	Baguette
JEUDI 5 DÉCEMBRE	
Salade de perles Galette panée de petits légumes Petits pois carottes Emmental Flan chocolat	
PAIN	Baguette rustique
VENDREDI 6 DÉCEMBRE	
<i>Saint-Nicolas</i>	
Salade de carottes à la cannelle Choucroute Duo de saucisses Carré de l'Est® à partager Clémentines	
SANS PORC / SANS VIANDE	Roulé végétal
PAIN	Baguette festigraine

Semaine 50

LUNDI 9 DÉCEMBRE	
Salade verte Fricassée de bœuf Céréales gourmandes Camembert Fromage blanc aux fruits	
SANS PORC / SANS VIANDE	Omelette
PAIN	Baguette rustique
MARDI 10 DÉCEMBRE	
Brocolis, gruyère, lardons Poisson meunière Pommes boulangères Kiri® Pomme	
PAIN	Baguette rustique
MERCREDI 11 DÉCEMBRE	
Taboulé Escalope de blé panée Poêlée de légumes Fromage Crème caramel	
PAIN	Baguette
JEUDI 12 DÉCEMBRE	
Soupe Dubarry Tartiflette Carré frais® Fruit frais	
SANS PORC / SANS VIANDE	Tartiflette au fromage
VENDREDI 13 DÉCEMBRE	
Salade d'endives Paupiette de veau Vaillotte® forestière Blé Tomme Yaourt aromatisé	
SANS PORC / SANS VIANDE	Paupiette de poisson
PAIN	Baguette rustique

Semaine 51

LUNDI 16 DÉCEMBRE	
Soupe de potiron Brandade de poisson Croc' lait® Fruit frais	
PAIN	Baguette rustique
MARDI 17 DÉCEMBRE	
Salade de céleri Boulettes de soja Riz Edam Flan nappé caramel	
PAIN	Baguette
MERCREDI 18 DÉCEMBRE	
Salade de pâtes Normandin de veau Gratin de carottes et pommes de terre Fromage Fruit frais	
SANS PORC / SANS VIANDE	Crousti' fromage®
PAIN	Baguette rustique
JEUDI 19 DÉCEMBRE	
<i>Repas de Noël</i>	
VENDREDI 20 DÉCEMBRE	
Salade composée Pâtes carbonara Vache qui rit® Mousse chocolat	
SANS PORC / SANS VIANDE	Pâtes sauce poisson
PAIN	Baguette rustique

Nos menus peuvent être remplacés par des équivalents en fonction des approvisionnements.
Ils sont susceptibles de contenir des éléments allergènes. Pour les menus végétariens
ou sans porc, un mets de substitution est systématiquement proposé.



Produits du
terroir régional



Produits issus
de l'agriculture
biologique

