

Menus du 8 au 12 novembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres vinaigrette ●● Lasagnes à la bolognaise ● Salade verte ● Vache picon ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de boulgour* ● Jambon grillé sauce Madère ● Haricots verts ● Brie ● Entremets à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes ● Haut de cuisse de poulet rôti ● Fondue de poireaux ● Fromage ● Riz au lait 		<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves ● Semoule ● Légumes couscous aux pois chiches ● Yaourt aromatisé ● Crêpe artisanale sucrée

* Boulgour, dés de tomates, poivrons jaunes, olives, vinaigrette.

Menus du 15 au 19 novembre 2021



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé à l'orientale ● Boulettes d'agneau ● Choux-fleurs béchamel Pommes de terre vapeur ● Montboissé ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de potimarrons ● Omelette sauce provençale ● Penne rigate ● Saint Môret ● Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de haricots verts vinaigrette ● Blanquette de veau ● Riz ● Petit suisse sucré ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Céleri rémoulade ●● Gratin de pommes de terre saumon aneth ● Salade verte ● Edam ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade Coleslaw* ● Nuggets (maternels) Cheeseburger (primaires) ● Frites ● Fromage ● Donut

* Carottes, chou blanc, oignon, vinaigrette, crème.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeu
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les **vian**des entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.


Menus du 22 au 26 novembre 2021

MENU BIO

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade aux dés de fromages et croûtons ● Sauté de dinde Vallée d'Auge ● Blé tendre ● Yaourt sucré ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Bouillon de bœuf vermicelle ●● Pizza aux trois fromages ● Salade verte ● Panna Cotta ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées ● Farfalles ● à la bolognaise ● Emmental râpé ● Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves au maïs ● Rôti de porc ● Haricots verts à la tomate ● Gouda ● Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de pommes de terre* ● Filet de poisson frais à la crème de poivron ● Julienne de légumes** ● Carré président ●● Flan nappé au caramel

*Pdt, cervelas, tomates, cornichons, vinaigrette.
**Carottes oranges, céleri rave, carottes jaunes.

Menus du 29 novembre au 3 décembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ●● Velouté de lentilles corail* ●● Riz façon Cantonnais ● (Riz, petits pois, dés de carottes, œuf, oignons confits) ● Camembert ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Chou chinois au jambon vinaigrette ● Bœuf bourguignon ● Semoule ●● Crème anglaise ●● Gâteau d'anniversaire  	<ul style="list-style-type: none"> ●● Potage de tomates aux vermicelles ●● Croque monsieur ● Salade verte ● Fromage ● Salade de fruits frais 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade alphabet* ●● Poisson pané ● Carottes à la crème d'ail ● Tome grise ● Yaourt à la pulpe de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves ●● Tartiflette ● Salade verte ● Petit suisse aromatisé ● Fruit de saison

* Lentilles corail, carottes, oignons, crème.

* Pâtes alphabet, dés de tomates, maïs, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée




☑ **Cuisine maison** : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 6 au 10 décembre 2021

MENU BIO

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes ● Sauté de porc à la coriandre ● Boulgour et brocolis ● Cantadou ail et fines herbes ● Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Feuilleté au fromage ● Macaronis ● Sauce tomate* ● Bûche laitière ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pâté de foie, cornichon ● Filet de poisson sauce crustacés ● Pommes vapeur ● Smoothie ● aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé ● Poulet rôti ● Haricots verts persillés ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées vinaigrette au citron ● Hachis parmentier ● Salade verte ● Emmental ● Gâteau d'anniversaire 

*Sauce tomate, oignons, farine de pois chiche, cumin.

Menus du 13 au 17 décembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade multicolore* ● Bœuf aux olives ● Carottes vichy ● Yaourt sucré ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Œuf dur mayonnaise ● Galette Jambon fromage ● Salade verte ● Chanteneige ● Ananas au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de râpés* ● Rôti de veau, jus au thym ● Petits pois ● Fromage ● Semoule au lait 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade d'endives aux noix ● Sauté de volaille ● Purée de pommes de terre ● Petit suisse ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Crème Dubarry ● Filet de poisson frais sauce potiron ● Riz doré ● Tome noire ● Liégeois au chocolat

* Tortis multicolores, dés de mimolette, maïs, vinaigrette.

* Carottes, céleri rave, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.