



Du 1^{er} novembre au 3 novembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre				Carottes râpées  	
Plat protidique			FERIE	Steak haché de bœuf BIO  jus d'oignons <i>S/V : Omelette sauce basquaise</i>	Enchilada (Haricots rouges, maïs) 
Alternative sans viande					
Sa garniture				Purée de pomme de terre	
Produit laitier					Camembert 
Dessert				Lacté saveur vanille nappé caramel	Banane



Produits locaux



Produits labels rouges



Préparé par nos équipes



Œufs de poule élevée en plein air



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens















Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour



Du 6 novembre au 10 novembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Emincé d'endives   Et dés d'emmental			Soupe de lentilles corail lait coco Emmental râpé
Plat protidique	Couscous de légumes, fèves 	Sauté de porc VF sauce champignon crémé	Cuisse de poulet rôti  au jus aux herbes	Parmentier de poisson blanc  	Cordon bleu de volaille S/V : Nuggets emmental crispidor
Alternative sans viande		S/V : Nuggets de blé	S/V : Boulette de lentilles et sarrasin sauce tomate		
Sa garniture	Semoule 	Purée de courgettes	Riz 	Salade verte 	Haricots verts à l'ail & blé
Produit laitier	Fromage blanc nature et sucre		Edam	Coulommier 	
Dessert	Fruit 	Roulé à la framboise	Fruit	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Ananas 



Produits locaux



Produits labels
rouges



Préparé par nos
équipes



Cœufs de poule élevée
en plein air



Produits issus de
l'agriculture
biologique



Poissons issus des
filiales MSC



Plats végétariens


















Appellation d'origine
protégée



Un pain traditionnel est servi
chaque jour



Du 13 novembre au 17 novembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Radis et beurre		Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)	Soupe de salsifis et pdt 	**Les Pas Pareille** Salade verte Et dés de cantal Vinaigrette miel moutarde à l'ancienne  
Plat protidique Alternative sans viande	Chili sin carne (haché végétal) 	Rôti de dinde  jus <i>S/V : Galette de boulgour pois chiches</i>	Omelette 	Sauté de bœuf  sauce stroganoff <i>S/V : Médaillon de merlu PMD sauce butternut champignon crème</i>	Colin d'Alaska PMD pané au riz soufflé 
Sa garniture	Riz 	Boulgour	Purée de potiron et pommes de terre	Coquillettes  semi- complète et emmental râpé	Epinards branches  à la crème & Semoule 
Produit laitier	Yaourt nature de Sigy 	Tomme blanche			
Dessert		Fruit 	Lacté saveur vanille	Fruit	Moelleux choco pépite Et copeaux de chocolat blanc 



Produits locaux



Produits labels
rouges



Préparé par nos
équipes



Cœufs de poule élevée
en plein air



Produits issus de
l'agriculture
biologique



Poissons issus des
filiales MSC



Plats végétariens

















Appellation d'origine
protégée



Un pain traditionnel est servi
chaque jour



Du 20 novembre au 24 novembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Céleri rémoulade Et dés de mimolette	Chou rouge   vinaigrette Et dés d'emmental	Soupe de légumes racine 	
Plat protidique Alternative sans viande	Sauce ratatouille et pois cassés 	Sauté de veau  sauce blanquette <i>S/V : Stick emmental mozzarella</i>	Rôti de bœuf  au jus <i>S/V : Omelette</i>	Tarte au fromage	Médailillon de merlu  sauce citron
Sa garniture	Torsades	Carottes et riz	Gratin de courgette et pomme de terre	Salade verte 	Blé  pilaf
Produit laitier	Saint Nectaire AOP 			Yaourt aromatisé	Bûche mélangée (lait vache et chèvre)
Dessert	Fruit 	Beignet au chocolat 	Purée de pommes et poires CPNE 		Fruit 



Produits locaux



Produits labels
rouges



Préparé par nos
équipes



Cœufs de poule élevée
en plein air



Produits issus de
l'agriculture
biologique



Poissons issus des
filiales MSC



Plats végétariens
















Appellation d'origine
protégée



Un pain traditionnel est servi
chaque jour



Du 27 novembre au 1er décembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Soupe au chou Et emmental râpé		Carottes râpées 	Emincé d'endives  Vinaigrette aux herbes  
Plat protidique	Hoki  sauce basilic	Jambon blanc VF	Nugget de blé 	Sauté de bœuf  au jus de tomate	Colin d'Alaska PMD pané  au riz soufflé 
Alternative sans viande		<i>S/V : Omelette aux herbes</i>		<i>S/V : boulette de lentilles sarrasin sauce tomate</i>	
Sa garniture	Riz 	Coquillettes 	Haricots vert persillés & Pommes de terre 	Semoule	Purée de céleri et pommes de terre
Produit laitier	Gouda		Camembert		Petit fromage blanc aux fruits
Dessert	Compote pomme fraise allégée en sucre	Fruit 	Fruit	Fromage blanc & Coullis de mangue	



Produits locaux



Produits labels rouges



Préparé par nos équipes



Cœufs de poule élevée en plein air



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens





















Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour



Du 4 décembre au 8 décembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Pomelos et sucre	Soupe de potiron et pommes de terre 	Salade verte  Et dés de Cantal  Vinaigrette huile de noix 	
Plat protidique Alternative sans viande	Médaille de merlu  sauce armoricaine	Courgette pomme de terre béchamel emmental chèvre (plat complet) 	Sauté de bœuf  sauce forestière <i>S/V : Penne semi-complète</i>  sauce tomate lentilles  façon bolognaise (plat complet)	Rôti de veau  sauce romarin <i>S/V : Quenelle nature sauce mornay</i>	Filet de colin d'Alaska  sauce basquaise
Sa garniture	Riz 		Penne semi-complète  et emmental râpé	Carottes   à l'ail	Epinards branches béchamel et pommes de terre
Produit laitier	Brie				Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit 	Lacté saveur vanille nappé au caramel	Fruit	Tarte au flan 	Banane Pâte à tartiner CPNE 



Produits locaux



Produits labels rouges



Préparé par nos équipes



Cœufs de poule élevée en plein air



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens





















Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour



Du 11 décembre au 15 décembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Céleri  rémoulade		Carottes râpées  Et dés de mimolette	** Les Pas Pareilles** Chou rouge  Vinaigrette 	Soupe dubarry (chou fleur)  
Plat protidique	Poulet sauce 4 épices (cuisse de poulet ) <i>S/V : Râgout de lentilles (plat complet)</i>	Torsades champignons et crème 	Médaille de merlu  sauce citron	Steak haché de boeuf  au jus <i>S/V : Galette boulgour pois chiches emmental oriental</i>	Cordon bleu de volaille <i>S/V : Nuggets emmental crispidor</i>
Sa garniture	Lentilles mijotées  	Emmental râpé	Riz thaï	Purée de potiron et cube de butternut	Haricots verts et semoule 
Produit laitier		Edam		Petit fromage frais sucré	Coulommiers 
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit 	Purée de pommes   CPNE 		Ananas



Produits locaux



Produits labels
rouges



Préparé par nos
équipes



Cœufs de poule élevée
en plein air



Produits issus de
l'agriculture
biologique



Poissons issus des
filiales MSC



Plats végétariens














Appellation d'origine
protégée



Un pain traditionnel est servi
chaque jour



Du 18 décembre au 22 décembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Radis beurre	Chou blanc  	** C'est la Fête : Repas de Noël **	
Plat protidique	Pavé de colin d'Alaska	Rôti de bœuf  froid et son jus chaud aux herbes	Omelette  sauce tomate	Velouté de carottes muscade  et emmental râpé	Tajine marocaine pois chiches et semoule 
Alternative sans viande	 sauce basilic	<i>S/V : Boulette de lentilles sarrasin légumes sauce tomate</i>		Parfait de bœuf charolais sauce crème aux légumes d'antan	
Sa garniture	Purée de brocolis	Torsades	Carottes  et Boulgour 	S/V : Emincé de cabillaud sauce crème aux légumes d'antan	
Produit laitier	Brie	Fromage blanc nature  & sucre		Pom'croquettes	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit		Lacté saveur vanille nappé caramel	Entremet sapin aux 2 chocolats	Banane 



Produits locaux



Produits labels rouges



Préparé par nos équipes



Cœufs de poule élevée en plein air



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens


















Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour



Du 25 décembre au 29 décembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre			Potage de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. verts, petits pois) 	Emincé d'endives  Et dés de Cantal  Vinaigrette 	
Plat protidique Alternative sans viande	FERIE	Bolognaise de canard  CPNE <i>S/V : Lentilles tomate façon bolognaise</i>	Gratin de pomme de terre épinards et raclette 	Colin d'Alaska  pané au riz soufflés et quartier citron	Sauté de dinde  sauce curry <i>S/V : Stick emmental mozzarella</i>
Sa garniture	NOEL	Penne  semi-complète et emmental râpé	Salade verte 	Ratatouille et riz	Petits pois  & blé 
Produit laitier		Camembert	Yaourt aromatisé  de la bergerie nationale de Rambouillet 		Tomme grise
Desserts		Fruit		Cake chocolat épices 	Fruit



Produits locaux



Produits labels rouges



Préparé par nos équipes



Cœufs de poule élevée en plein air



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens



Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour



Produits locaux



Produits issus de
l'agriculture
biologique



Produits labels
rouges



Poissons issus des
filières MSC



Préparé par nos
équipes



Plats végétariens



Cœufs de poule élevée
en plein air



Appellation d'origine
protégée



Un pain traditionnel est servi
chaque jour