

lundi 7 novembre 2022	mardi 8 novembre 2022	mercredi 9 novembre 2022	jeudi 10 novembre 2022	vendredi 11 novembre 2022
Salade de pois chiche Salade de haricots rouges comme un chili Colin d'Alaska pané et quartier de citron  Haricots verts à l'ail Camembert  Brie  Choix de fruits	Salade de chou rouge Chou chinois Couscous végétarien fèves soja  Semoule  Emmental Gouda Dessert lacté gélifié chocolat Dessert lacté gélifié vanille	Salade de betteraves Sauce végétale champignons crémée  Pâtes  Petit fromage frais au lait entier aromatisé Fruit	Salade de pommes de terre vinaigrette moutarde à l'ancienne  Salade de blé  Sauté de bœuf sauce au thym Colin d'Alaska sauce à l'oseille  Choux de Bruxelles Fromage fondu Vache qui rit  Fromage frais Rondelé  Choix de fruits Amuse bouche : Cake poires  noisettes sarrasin 	FERIE



 Issus de l'agriculture biologique

 Issus de l'agriculture biologique et locale

 Plat végétarien

 Décongelé

 Préparé en cuisine

 Pêche durable

 Issus de l'agriculture locale

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée

lundi 14 novembre 2022	mardi 15 novembre 2022	mercredi 16 novembre 2022	jeudi 17 novembre 2022	vendredi 18 novembre 2022
Carottes râpées	Salade de riz 	Salade verte	Céleri rémoulade	Potage façon cultivateur
Radis et beurre	Salade de boulgour 	Steak haché de bœuf au jus	Salade d'endives	Echine de porc 1/2 sel (froide)
Quenelles sauce financière	Choufleur'mentier 	<i>Colin d'Alaska sauce au bouillon de légumes</i> 	Sauté de dinde sauce façon grand-mère	<i>Emincé de thon sauce échalote</i>
 		Pommes de terre vapeur 	<i>Croquettes de blé</i>	 Lentilles mijotées
Vol au vent	Coulommiers 	Fromage frais P'tit Louis	Epinards hachés à la bechamel 	Saint Nectaire AOP 
Fromage frais Cantadou	Tomme blanche 		Fromage blanc aux fruits 	Montboissié
Fromage frais St Morêt	Choix de fruits	Dessert lacté liégeois chocolat	Fromage blanc nature 	Choix de fruits
Crème dessert lacté onctueuse saveur vanille			Gâteau au chocolat 	
Crème dessert lacté onctueuse caramel				

 Issus de l'agriculture biologique

 Issus de l'agriculture biologique et locale

 Plat végétarien

 Décongelé

 Préparé en cuisine

 Pêche durable

 Issus de l'agriculture locale

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 21 novembre 2022	mardi 22 novembre 2022	mercredi 23 novembre 2022	jeudi 24 novembre 2022	vendredi 25 novembre 2022
<p>Taboulé (semoule )</p> <p>Salade de haricots blancs au cerfeuil </p> <p>Boulettes de bœuf sauce marengo</p> <p>Filet de merlu sauce armoricaine </p> <p>Petits pois</p> <p>Brie</p> <p>Fromage au lait pasteurisé Carré Ligeil</p> <p>Choix de fruits</p>	<p>Salade de chou blanc </p> <p>Pamplemousse et sucre </p> <p>Bolognaise végétarienne </p> <p>Riz </p> <p>Saint Paulin </p> <p>Edam </p> <p>Dessert lacté flan vanille nappé caramel</p> <p>Dessert lacté gélifié chocolat</p>	<p>Salade de risetti</p> <p>Crousti'fromage </p> <p>Gratin de blettes</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit </p>	<p>Pas pareille : Rillettes de thon </p> <p>Sauté de veau sauce aigre-douce</p> <p>Colin d'Alaska sauce bercy </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt local aromatisé </p> <p>Choix de fruits</p>	<p>Salade verte</p> <p>Salade de chou rouge</p> <p>Colin d'Alaska sauce crème aux herbes </p> <p>Blé </p> <p>Fromage frais Rondelé </p> <p>Fromage fondu Vache qui rit </p> <p>Compote pommes-dattes</p> <p>Compote pommes-fraises</p>

 Issus de l'agriculture biologique

 Issus de l'agriculture biologique et locale

 Plat végétarien

 Décongelé

 Préparé en cuisine

 Pêche durable

 Issus de l'agriculture locale

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée



sOgeres



MENUS NOVEMBRE 2022

MENUS GIVORS



Menu C'est la fête

lundi 28 novembre 2022

mardi 29 novembre 2022

mercredi 30 novembre 2022

jeudi 1 décembre 2022

vendredi 2 décembre 2022

Saucisson à l'ail

Sardines à l'huile

Filet de merlu sauce bretonne 

Navets sautés

Cantal AOP 

Emmental

Choix de fruits

Radis et beurre

Salade iceberg

Wings de poulet et ketchup

Croquette de fromage et ketchup

Pâtes 

Fromage frais Petit Moulé nature
Fromage frais Petit Moulé ail et fines herbes

Milkshake vanille

Chou chinois

Boulettes falafels sauce tomate



Semoule 

Camembert

Dessert lacté gélifié chocolat

Potage paysan (Carottes, oignons, pommes de terre)



Jambon de porc

Finger soja, blé, 3 graines

Ecrasé de pommes de terre



Montcadi croûte noire

Gouda

Choix de fruits 

Salade d'endives

Champignons émincés

Omelette sauce basquaise



 Carottes à l'ail

Yaourt BIO local aromatisé



Beignet fourré à la pomme



 Issus de l'agriculture biologique

 Issus de l'agriculture biologique et locale

 Plat végétarien

 Décongelé

 Préparé en cuisine

 Pêche durable

 Issus de l'agriculture locale

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée



Menus et labels proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



MENUS DECEMBRE 2022

MENUS GIVORS



lundi 5 décembre 2022	mardi 6 décembre 2022	mercredi 7 décembre 2022	jeudi 8 décembre 2022	vendredi 9 décembre 2022
Salade de chou rouge Pamplemousse et sucre	Taboulé (semoule ) Salade de blé 	Céleri rémoulade	Salade de pois chiche Salade de pâtes	Salade verte Salade de chou blanc
Sauté de veau au jus <i>Filet de merlu au bouillon de légumes</i>	Sauté de dinde sauce fermière <i>Grinioc d'épeautre</i>	Chipolatas <i>Beignet de poisson blanc</i>	Beignet stick de mozzarella 	Quenelles sauce tomate 
 Lentilles mijotées	Haricots verts 	Chou fleur à l'ail 	Purée de courge 	Riz créole 
Coulommiers Brie	Yaourt local nature  Amuse bouche : La Brousse 	Petit fromage frais au lait entier sucré	Tomme blanche Bleu	Fromage frais nature Saint Môtet Fromage fondu Six de Savoie
Dessert lacté lait entier vanille sur lit caramel liégeois Dessert lacté lait entier liégeois chocolat	Choix de fruits	Cake chocolat mandarine 	Choix de fruits 	Compote de pommes Compote pommes-bananes

 Issus de l'agriculture biologique

 Issus de l'agriculture biologique et locale

 Plat végétarien

 Décongelé

 Préparé en cuisine

 Pêche durable

 Issus de l'agriculture locale

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 12 décembre 2022	mardi 13 décembre 2022	mercredi 14 décembre 2022	jeudi 15 décembre 2022	vendredi 16 décembre 2022
Crêpe aux champignons	Carottes râpées Salade d'endives	Salade de riz	C'EST L'ÉTÉ Menu de fin d'année Cake potiron carottes emmental	Chou chinois Salade de chou rouge
Œufs durs  	Thon à la tomate, basilic	Pané moelleux Gouda 	Pavé de dinde sauce aux marrons <i>Sauté de saumon sauce crème légumes d'Antan</i>	Sauté de porc sauce caramel <i>Filet de merlu sauce caramel</i> 
Epinards hachés à la béchamel 	Penne semi-complètes 	Brocolis persillés 	Poêlée forestière et pommes paillassons	Blé 
Saint Nectaire AOP 	Fromage frais nature Petit Cotentin	Fromage au lait pasteurisé Carré Ligueil	Bûche collective au chocolat	Pas pareille : Fromage blanc nature et confits poires, miel et orange 
Emmental	Fromage fondu Vache qui rit	Fruit	Clémentines et papillotes	Choix de fruits 
Choix de fruits	Dessert lacté gélifié chocolat Dessert lacté gélifié vanille			

 Issus de l'agriculture biologique

 Issus de l'agriculture biologique et locale

 Plat végétarien

 Décongelé

 Préparé en cuisine

 Pêche durable

 Issus de l'agriculture locale

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée

