

lundi 6 novembre 2023	mardi 7 novembre 2023	mercredi 8 novembre 2023	jeudi 9 novembre 2023	vendredi 10 novembre 2023
Macédoine mayonnaise	 Carottes râpées	Taboulé	Salade de pommes de terre 	Salade verte vinaigrette balsamique
Salade de betteraves	Céleri rémoulade		Salade de riz composée	Pamplemousse et sucre
Quenelles sauce financière	 Filet de poulet sauce marocaine	Boulettes de bœuf sauce crème champignons	Boulettes de soja tomate sauce aigre douce 	Colin d'Alaska pané et quartier de citron
 	Sauce légumes, pois cassés 	Dés de poisson sauce crème champignons 		
Vol au vent	Pâtes  et emmental râpé	 Haricots verts à l'ail	Petits pois mijotés	Brocolis 
Coulommiers		Fromage frais Tartare nature	Fromage blanc nature	Fromage frais Cantafrais ail et fines herbes
Tomme blanche			Fromage blanc aromatisé	Fromage frais Petit Cotentin
Choix de fruits	Crème dessert lacté onctueuse caramel	Cocktail de fruits au sirop	Choix de fruits	Gâteau choco-poires (Farine ) 
	Crème dessert lacté onctueuse saveur 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



lundi 13 novembre 2023	mardi 14 novembre 2023	mercredi 15 novembre 2023	jeudi 16 novembre 2023	vendredi 17 novembre 2023
Radis et beurre	Salade de lentilles	Salade iceberg	Salade de chou chinois	Soupe de légumes variés 
Salade de chou rouge	Salade de quinoa		Salade d'endives	
Sauté de bœuf sauce façon grand-mère	 Omelette nature	Bolognaise végétarienne	Dès de poisson sauce échalote 	Jambon de dinde (froid)
Colin d'Alaska sauce façon parmentière 				Nuggets d'emmental 
Semoule 	 Epinards hachés à la béchamel	Riz 	Carottes, oignons au naturel 	 Blé sauce tomate
Saint Nectaire AOP 	Brie	Fromage fondu Vache qui rit	Yaourt local nature 	Fromage fondu Croc'lait
Mimolette	Fromage au lait pasteurisé Carré Ligueil			Fromage frais Chanteneige
Dessert lacté gélifié vanille	Choix de fruits	Compote de pommes	Beignet à la pomme 	Ile flottante
Dessert lacté gélifié chocolat				



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 20 novembre 2023	mardi 21 novembre 2023	mercredi 22 novembre 2023	jeudi 23 novembre 2023	vendredi 24 novembre 2023
Pamplemousse et sucre	Saucisson à l'ail	Salade de pois chiches	Salade verte	Salade de chou blanc
Carottes rapées	Œufs durs	Nuggets de poulet	Céleri sauce cocktail	Salade de chou chinois
Galette de soja, tomate, basilic 	Colin d'Alaska sauce Nantua 	Crousti'fromage	Coquillettes sauce 	Sauté de bœuf sauce hongroise
Pommes de terre smiles et ketchup	Julienne de légumes	Navets confits à la tomate	butternut, cheddar	Filet de merlu sauce crème
Fromage frais Petit Moulé ail et fines herbes	Saint Paulin	Fromage blanc	Fromage frais Rondelé à la fleur de sel	Chou-fleur
Fromage frais Carré frais 1/2 sel	Edam		Fromage frais Saint Môret	Petit fromage frais au lait entier aromatisé
Dessert lacté lait entier liégeois chocolat	Choix de fruits	Fruit	Poires au sirop	Petit fromage frais au lait entier nature
Dessert lacté lait entier liégeois saveur vanille				Pas Pareille: Moelleux au chocolat et copeaux de chocolat blanc (Farine)

Issus de l'agriculture biologique

Préparé en cuisine

Issus de l'agriculture biologique et locale

Pêche durable

Plat végétarien

Issus de l'agriculture locale

Décongelé

Viande charolaise

AOP : Appellation d'Origine Protégée



MENUS NOVEMBRE 2023
MENUS ELEMENTAIRE GIVORS

lundi 27 novembre 2023	mardi 28 novembre 2023	mercredi 29 novembre 2023	jeudi 30 novembre 2023	vendredi 1 décembre 2023
Taboulé	Coleslaw	 Céleri rémoulade	Salade iceberg	Salade de pommes de terre
Salade de haricots rouges, tomate comme un chili	Salade de chou rouge	 Beignet stick de mozzarella	Salade d'endives	 Salade de boulgour 
Saucisse de volaille type knack	Escalope de porc sauce au thym	 Beignet stick de mozzarella	Dés de poisson sauce dieppoise	Nuggets de blé
<i>Galette de boulgour, pois chiche, emmental</i>	<i>Colin d'Alaska sauce au thym</i> 	 Epinards hachés à la béchamel		
Gratin de blettes	 Lentilles mijotées	 Fromage fondu P'tit Louis	Riz 	Haricots beurre à la tomate
Pont l'Evêque AOP 	Yaourt local BIO aromatisé	Fromage fondu P'tit Louis	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	Camembert 
Tomme grise	 Yaourt local BIO aromatisé	Fromage fondu P'tit Louis	Fromage frais Fraidou	Fromage au lait pasteurisé Carré Ligueil 
Crème dessert lacté onctueuse saveur vanille	Choix de fruits	Gâteau au citron	Compote pommes poires	Choix de fruits
Crème dessert lacté onctueuse caramel			Compote pommes cannelle	

 Issus de l'agriculture biologique 

 Préparé en cuisine

Issus de l'agriculture biologique et locale

 Pêche durable

 Plat végétarien

 Issus de l'agriculture locale

 Décongelé

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 4 décembre 2023	mardi 5 décembre 2023	mercredi 6 décembre 2023	jeudi 7 décembre 2023	vendredi 8 décembre 2023
<p>Salade de pâtes et dés d'Emmental </p> <p>Beignet de poisson blanc et quartier de citron </p> <p> Carottes à la crème</p> <p>Choix de fruits</p>	<p>Salade de chou chinois</p> <p>Pamplemousse et sucre</p> <p>Pané moelleux au Gouda </p> <p>Pas Pareille: Purée de potiron  et courge butternut </p> <p></p> <p>Yaourt BIO local nature </p> <p>Donut's au sucre </p>	<p>Salade de betteraves</p> <p>Rôti de porc sauce diable</p> <p><i>Filet de merlu sauce bretonne</i> </p> <p>Blé </p> <p>Brie</p> <p>Fruit</p>	<p>Rondelles de radis vinaigrette</p> <p>Salade de chou rouge</p> <p>Tajine marocain végétarien </p> <p>Semoule </p> <p>Fromage frais Rondelé ail et fines herbes</p> <p>Fromage frais Kiri</p> <p>Mix'lait cacao</p>	<p>Soupe montagnarde</p> <p>Jambon de dinde (froid)</p> <p><i>Nuggets de pois chiches</i> </p> <p> Brocolis en persillade</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Camembert</p> <p>Choix de fruits</p>

 Issus de l'agriculture biologique 

 Préparé en cuisine

Issus de l'agriculture biologique et locale

 Pêche durable

 Plat végétarien

 Issus de l'agriculture locale

 Décongelé

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 11 décembre 2023	mardi 12 décembre 2023	mercredi 13 décembre 2023	jeudi 14 décembre 2023	vendredi 15 décembre 2023
Crêpe au fromage	Salade d'endives	Salade de boulgour	Salade iceberg vinaigrette aux herbes	Coleslaw
Œufs durs 	Salade de chou blanc	Bifteck haché de bœuf sauce estragon	Céleri sauce cocktail	Champignons émincés
	Emincé de cuisse de poulet sauce paprika, persil 	<i>Colin d'Alaska sauce estragon</i> 	Crozets sauce tartiflette, 	Filet de merlu sauce fines herbes 
A la florentine (Epinards )	Pommes de terre rissolées 	 Chou-fleur à la béchamel	emmental	Riz 
Fromage blanc nature 	Saint Nectaire AOP 	Petit fromage frais au lait entier sucré	Brie 	Fromage frais Tartare nature
Fromage blanc aromatisé 	Gouda		Tomme blanche	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes
Choix de fruits	Dessert lacté gélifié chocolat	Fruit	Choix de fruits	Compote pommes bananes
	Dessert lacté gélifié vanille			Compote pommes à la vanille



Issus de l'agriculture biologique 



Préparé en cuisine



Issus de l'agriculture biologique et locale



Pêche durable



Plat végétarien



Issus de l'agriculture locale



Décongelé



Viande charolaise



AOP : Appellation d'Origine Protégée





Repas de fin d'année

lundi 18 décembre 2023	mardi 19 décembre 2023	mercredi 20 décembre 2023	jeudi 21 décembre 2023	vendredi 22 décembre 2023
<p>Taboulé (semoule )</p> <p>Salade de pâtes </p> <p>Finger soja, blé, 3 graines et dosette de mayonnaise</p> <p></p> <p> Haricots verts persillés</p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>Edam</p> <p>Crème dessert lacté onctueux caramel</p> <p>Crème dessert lacté onctueux saveur vanille</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Jambon de porc (froid)</p> <p><i>Cubes de saumon sauce marseillaise</i> </p> <p> Lentilles mijotées</p> <p>Yaourt local aromatisé</p> <p></p> <p>Choix de fruits </p>	<p>Salade verte</p> <p>Fiore tomate mozzarella</p> <p></p> <p>sauce tomate</p> <p>Fromage frais Carré 1/2 sel</p> <p>Dessert lacté lait entier liégeois chocolat</p>	<p>Cake au saumon et aneth</p> <p>Sot l'y laisse de dinde sauce tomate aux épices fumées</p> <p><i>Sauté de cabillaud sauce aux épices douces</i> </p> <p>Pom' croquettes</p> <p>Sapin de Noël</p> <p></p> <p>Clémentine et papillote</p>	<p>Salade de riz composée </p> <p>Salade de blé aux petits légumes </p> <p>Dés de poisson sauce matelote </p> <p> Carottes à l'ail</p> <p>Coulommiers </p> <p>Fromage au lait pasteurisé Carré Ligeil </p> <p>Choix de fruits</p>

 Issus de l'agriculture biologique 

 Préparé en cuisine

Issus de l'agriculture biologique et locale

 Pêche durable

 Plat végétarien

 Issus de l'agriculture locale

 Décongelé

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée

