

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	04/11/2024	Chou blanc vinaigrette Escalope de dinde sauce forestière Semoule St Paulin Purée de pomme et poire	Friand aux fromages Boulettes de bœuf à la milanaise Julienne de légumes Cantal Purée de pomme et abricot	A	B
		Taboulé à la menthe Tarte à l'oignons du chef Petits suisses nature et sucre Fruit de saison			
MARDI MIDI	05/11/2024	Salade de fenouil à l'orange Sauté de bœuf à la normande Chou-fleur sauce mornay Fromage blanc nature et sucre Gaufre liégoise	Celeri râpé vinaigrette Filet de colin sauce beurre citron Carottes braisées Yaourt aromatisé Fruit de saison	A	B
		Sauté de porc* au romarin Riz Mimolette Purée de pomme et poire			
MARDI SOIR					
MERCREDI MIDI	06/11/2024	Rosette* et cornichons Lasagne ricotta et épinard Carré de l'Est Gâteau aux pommes du chef	Potage de légumes et vermicelles Raviolis de bœuf Edam Purée de pomme	A	B
		Omelette Brocolis Emmental Fruit de saison			
MERCREDI SOIR					
JEUDI MIDI	07/11/2024	Salade mêlée vinaigrette Saucisse de francfort fumée* Purée façon aligot Cantal Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Nuggets de poisson Haricots verts Chanteneige Madeleines	A	B
		Potage de carottes Croque Monsieur* Petits suisses nature et sucre Purée de pomme et banane			
JEUDI SOIR					
VENDREDI MIDI	08/11/2024	Velouté de brocolis Poisson pané et citron Coquillettes Yaourt aromatisé Fruit de saison	Jambon de pays* Boulettes de pois chiches Ratatouille Petits suisses nature et sucre Fruit de saison	A	B
		Escalope de dinde sauce basquaise Pommes de terre vapeur Camembert Crème dessert vanille			
VENDREDI SOIR					
SAMEDI MIDI	09/11/2024	Terrine de campagne* et cornichons Aiguillettes de saumon meunière Courgettes braisées Tomme noire Fruit de saison		A	
		Salade d'artichaud vinaigrette Gnocchis courgettes vache qui rit Brie Fruit de saison			
SAMEDI SOIR					
DIMANCHE MIDI	10/11/2024	Salade de cœurs de palmier Parmentier de canard Yaourt nature et sucre Tarte poires bourdaloue du chef		A	
		Quiche lorraine* du chef Haricots beurres aux herbes Fromage blanc nature et sucre Purée de pomme et banane			
DIMANCHE SOIR					

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	04/11/2024	<p>Friand aux fromages Boulettes de bœuf à la milanaise Julienne de légumes Cantal Purée de pomme abricot</p>
LUNDI SOIR		<p>Taboulé à la menthe Tarte à l'oignons du chef 🍳 Petits suisses nature Fruit de saison</p>
MARDI MIDI	05/11/2024	<p>Celeri râpé vinaigrette Filet de colin sauce beurre citron Carottes braisées Fromage blanc nature Fruit de saison</p>
MARDI SOIR		<p>Sauté de porc* au romarin Riz Mimolette Purée de pomme poire</p>
MERCREDI MIDI	06/11/2024	<p>Potage de légumes et vermicelles Raviolis de bœuf Edam Gâteau aux pommes du chef 🍳</p>
MERCREDI SOIR		<p>Omelette Brocolis Emmental Fruit de saison</p>
JEUDI MIDI	07/11/2024	<p>Macédoine mayonnaise Nuggets de poisson Haricots verts Chanteneige Madeleines</p>
JEUDI SOIR		<p>Potage de carottes Croque Monsieur* Petits suisses nature Purée de pomme et banane</p>
VENDREDI MIDI	08/11/2024	<p>Jambon de pays* Boulettes de pois chiches Ratatouille Petits suisses nature Fruit de saison</p>
VENDREDI SOIR		<p>Escalope de dinde sauce basquaise Pommes de terre vapeur Camembert Purée de pomme abricot</p>
SAMEDI MIDI	09/11/2024	<p>Terrine de campagne* et cornichons Aiguillettes de saumon meunière Courgettes braisées Tomme noire Fruit de saison</p>
SAMEDI SOIR		<p>Salade d'artichaud vinaigrette Gnocchis courgettes vache qui rit Brie Fruit de saison</p>
DIMANCHE MIDI	10/11/2024	<p>Salade de cœurs de palmier Parmentier de canard Yaourt nature Tarte poires bourdaloue du chef 🍳</p>
DIMANCHE SOIR		<p>Quiche lorraine* du chef 🍳 Haricots beurres aux herbes Fromage blanc nature Purée de pomme banane</p>

GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ


ARMISTICE (vin et pain spécial)

Salade de courgettes râpée
Paupiette de veau sauce forestière
Fusilli
Camembert
Pomme au four

A

LUNDI
MIDI
11/11/2024
ATTENTION DLC -
JOUR FERIE
LIVRER LE 08/11

LUNDI
SOIR

Sauté de dinde au thym
Petit pois persillées
Fromage blanc nature et sucre
Madeleines

MARDI
MIDI
12/11/2024

Salade de pois chiches
Emincé de poulet sauce moutarde
Haricots verts persillés
Petit suisse fruité
Fruit de saison

Tarte aux fromages du chef
Escalope de porc* au jus aux herbes
Julienne de légumes
Petits suisses nature et sucre
Purée de pomme et banane

A B

MARDI
SOIR

Friand à la viande*
Pâtes aux fromages
Mimolette
Mousse chocolat

MERCREDI
MIDI
13/11/2024
ATTENTION DLC -
11/11 FERIE

Friand aux fromages
Sauté de veau sauce poivron
Fusilli
Fromage blanc sucré
Cake aux fruits du chef

Potage de courgettes
Brandade de colin
Babybel
Crème dessert vanille

A B

Tarte aux fromages du chef
Carottes braisées
Chanteneige
Fruit de saison

JEUDI
MIDI
14/11/2024

Saucisson à l'ail*
Curry de pois chiches
Riz
Brie
Purée de pomme et abricot

Sardines à l'huile
Lasagne ricotta épinard du chef
Vache qui rit
Cocktail de fruits rouges

A B

JEUDI
SOIR

Betteraves vinaigrette
Pizza royale*
Emmental
Fruit de saison

VENDREDI
MIDI
15/11/2024

Velouté de potimarron/potiron
Filet de hoki au beurre blanc
Epinards béchamel
Petit moulé
Fruit de saison

Maquereau à la tomate
Quiche aux légumes du chef
Salade de pâtes vinaigrette
Tartare
Eclair au chocolat

A B

VENDREDI
SOIR

Omelette
Courgettes à l'ail
Yaourt nature et sucre
Purée de pomme et poire

SAMEDI
MIDI
16/11/2024

Rosette* et cornichons
Moussaka de bœuf
Petits suisses nature et sucre
Fruit de saison

A

SAMEDI
SOIR

Emincé de poulet sauce paprika
Haricots beurres
Gouda
Fruit de saison

DIMANCHE
MIDI
17/11/2024

Concombre à la menthe
Cassoulet*
Petit suisses aromatisé
Tarte noix de coco du chef

A

DIMANCHE
SOIR

Boulettes de bœuf sauce poivrons
Purée de pommes de terre
Tomme grise
Purée de pomme

MENU SANS SUCRE
ARMISTICE (vin et pain spécial)

LUNDI MIDI	11/11/2024	Salade de courgettes râpée Paupiette de veau sauce forestière Fusilli Camembert Pomme au four
LUNDI SOIR		Sauté de dinde au thym Petit pois persillées Fromage blanc nature Madeleines
MARDI MIDI	12/11/2024	Tarte aux fromages du chef Escalope de porc* au jus aux herbes Julienne de légumes Petits suisses nature Purée de pomme et banane
MARDI SOIR		Friand à la viande* Pâtes aux fromages Mimolette Purée de pomme
MERCREDI MIDI	13/11/2024	Potage de courgettes Brandade de colin Babybel Cake aux fruits du chef
		Tarte aux fromages du chef Carottes braisées Chanteneige Fruit de saison
JEUDI MIDI	14/11/2024	Sardines à l'huile Lasagne ricotta épinard du chef Vache qui rit Purée de pomme et abricot
JEUDI SOIR		Betteraves vinaigrette Pizza royale* Emmental Fruit de saison
VENDREDI MIDI	15/11/2024	Maquereau à la tomate Quiche aux légumes du chef Salade de pâtes vinaigrette Tartare Fruit de saison
VENDREDI SOIR		Omelette Courgettes à l'ail Yaourt nature Purée de pomme et poire
SAMEDI MIDI	16/11/2024	Rosette* et cornichons Moussaka de bœuf Petit suisse nature Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Emincé de poulet sauce paprika Haricots beurrés Gouda Fruit de saison
DIMANCHE MIDI	17/11/2024	Concombre à la menthe Cassoulet* Yaourt nature Tarte noix de coco du chef
DIMANCHE SOIR		Boulettes de bœuf sauce poivrons Purée de pommes de terre Tomme grise Purée de pomme



		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	18/11/2024	Velouté de petits pois Escalope de dinde à la crème Carottes braisées Mimolette Fruit de saison	Salade de riz Cake olives, tomates, emmental du chef Macédoine de légumes Fromage blanc nature et sucre Eclair au chocolat	A	B
LUNDI SOIR		Concombre à la crème Gnoochis sauce parmesane Edam Purée de pomme et abricot			
MARDI MIDI	19/11/2024	Salade de farfalles Palet à l'italienne Julienne de légumes Yaourt citron et fraise Fruit de saison	Radis vinaigrette Sauté de poulet sauce armoricaine Chou fleur persillés Gouda Flan vanille nappé caramel	A	B
MARDI SOIR		Ravioli de bœuf Yaourt nature et sucre Galette bretonne			
MERCREDI MIDI	20/11/2024	Potage de lentilles Sauté de bœuf sauce tandoori Semoule St Nectaire Purée de pomme et banane	Champignons à la grecque Andouillette* à la moutarde Pommes noisettes Yaourt nature et sucre Cocktail de fruits au sirop	A	B
MERCREDI SOIR		Aiguillette de poulet sauce crème Purée de potiron Fromage blanc nature et sucre Beignet au chocolat			
JEUDI MIDI	21/11/2024	FETE DU BEAUJOLAIS (vin et pain spécial) Jambon de pays* Bœuf bourguignon Pommes de terre grenailles Brie Poire au vin 		A	B
JEUDI SOIR		Escalope de porc* sauce curry Taboulé à la menthe Yaourt aromatisé Fruit de saison			
VENDREDI MIDI	22/11/2024	Velouté d'épinards Aiguillettes de saumon meunière Riz aux petits légumes Cantal Cake citron du chef	Roulade de volailles aux olives Flan légumes du chef Salade méele vinaigrette Fromage blanc aromatisé Purée de pomme poire	A	B
VENDREDI SOIR		Pâté de campagne* Frittata de pomme de terre et épinard Mimolette Purée de pomme et abricot			
SAMEDI MIDI	23/11/2024	Rilette de thon Rôti de veau sauce basquaise Coquillettes Petits suisses aromatisés Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Haricots beurres vinaigrette Pizza royale* Chanteneige Fruit de saison			
DIMANCHE MIDI	24/11/2024	Betteraves vinaigrette Choucroute* et bière Yaourt nature et sucre Gâteau rocher coco du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Salade de carottes râpées Tarte aux poireaux du chef Emmental Fruit de saison			

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	18/11/2024	<p>Salade de riz Cake olives, tomates, emmental du chef Macédoine de légumes Fromage blanc nature Fruit de saison</p>
LUNDI SOIR		<p>Concombre à la crème Gnouchis sauce parmesane Edam Purée de pomme et abricot</p>
MARDI MIDI	19/11/2024	<p>Radis vinaigrette Sauté de poulet sauce armoricaine Chou fleur persillés Gouda Fruit de saison</p>
MARDI SOIR		<p>Ravioli de bœuf Yaourt nature Galette bretonne</p>
MERCREDI MIDI	20/11/2024	<p>Champignons à la grecque Andouillette* à la moutarde Pommes noisettes Yaourt nature Purée de pomme et banane</p>
MERCREDI SOIR		<p>Aiguillette de poulet sauce crème Purée de potiron Fromage blanc nature Fruit de saison</p>
FETE DU BEAUJOLAIS (vin et pain spécial)		
JEUDI MIDI	21/11/2024	<p>Jambon de pays* Bœuf bourguignon Pommes de terre grenailles Brie Poire au vin</p>
JEUDI SOIR		<p>Escalope de porc* sauce curry Taboulé à la menthe Yaourt nature Fruit de saison</p>
VENDREDI MIDI	22/11/2024	<p>Roulade de volailles aux olives Flan légumes du chef Salade méele vinaigrette Fromage blanc nature Cake citron du chef</p>
VENDREDI SOIR		<p>Pâté de campagne* Frittata de pomme de terre et épinard Mimolette Purée de pomme et abricot</p>
SAMEDI MIDI	23/11/2024	<p>Rilette de thon Rôti de veau sauce basquaise Coquillettes Petits suisses nature Fruit de saison</p>
SAMEDI SOIR		<p>Haricots beurres vinaigrette Pizza royale* Chanteneige Fruit de saison</p>
DIMANCHE MIDI	24/11/2024	<p>Betteraves vinaigrette Choucroute* et bière Yaourt nature Gâteau rocher coco du chef</p>
DIMANCHE SOIR		<p>Salade de carottes râpées Tarte aux poireaux du chef Emmental Fruit de saison</p>

		MENU A	MENU B			
LUNDI MIDI	25/11/2024	Velouté Dubarry Sauté de dinde sauce provençale Petits pois Cantal Fruit de saison	Salade de pois chiches Brandade de colin Edam Beignet aux pommes	A	B	
		Emincé de dinde au thym Brocolis persillés Tomme noire Madeleines				
MARDI MIDI	26/11/2024	Radis beurre Sauté de veau au jus Haricots beurres Gouda Semoule au lait	Friand à la viande* Tarte au thon du chef Carottes braisées Petits suisses fruités Purée de pomme	A	B	
		Escalope de dinde à la moutarde Julienne de légumes Yaourt nature et sucre Liégeois à la vanille				
MARDI SOIR						
		MERCREDI MIDI	27/11/2024			Potage de légumes Filet de colin sauce aneth Coquillettes Yaourt nature et sucre Fruit de saison
MERCREDI SOIR				Raviolis de bœuf Camembert Purée de pomme et banane		
		CROISIERE EN MEDITERRANEE				
JEUDI MIDI	28/11/2024	Salade grecque Couscous poulet Semoule Yaourt citron et fraise Tarte bourdaloue du chef		A		
		JEUDI SOIR				Parmentier aux lentilles Petit suisses aromatisés Pêche au sirop
VENDREDI MIDI	29/11/2024			Potage de carottes Filet de hoki sauce armoricaine Pommes de terre vapeur Camembert Flan vanille nappé caramel	Maquereau à la tomate Lasagne bolognaise du chef Petit moulé Fruit de saison	A
		VENDREDI SOIR		Céleri vinaigrette Cordon bleu Petits suisses nature et sucre Mousse au chocolat		
SAMEDI MIDI	30/11/2024			Terrine au saumon Boulettes d'agneau sauce poivron Coquillettes Tartare Eclair au vanille		
		SAMEDI SOIR		Gnoochis champignons et viande hachée Tomme noire Purée de pomme et poire		
DIMANCHE MIDI	01/12/2024			Chou rouge vinaigrette Paëlla poulet Cantal Cake au chocolat du chef		
		DIMANCHE SOIR		Taboulé à la menthe Cake chèvre et tomates du chef Edam Fruit de saison		

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	25/11/2024	Salade de pois chiches Brandade de colin Edam Fruit de saison
LUNDI SOIR		Emincé de dinde au thym Brocolis persillés Tomme noire Madeleines
MARDI MIDI	26/11/2024	Friand à la viande* Tarte au thon du chef  Carottes braisées Petits suisses nature Purée de pomme
MARDI SOIR		Escalope de dinde à la moutarde Julienne de légumes Yaourt nature Fruit de saison
MERCREDI MIDI	27/11/2024	Œufs durs mayonnaise Quenelle nature à la crème Riz Fromage blanc nature Fruit de saison
MERCREDI SOIR		Raviolis de bœuf Camembert Purée de pomme et banane
CROISIERE EN MEDITERRANNEE		
JEUDI MIDI	28/11/2024	Salade grecque Couscous poulet Semoule Yaourt nature Tarte bourdaloue du chef 
JEUDI SOIR		Parmentier aux lentilles Petits suisses nature Fruit de saison
VENDREDI MIDI	29/11/2024	Maquereau à la tomate Lasagne bolognaise du chef  Petit moulé Fruit de saison
VENDREDI SOIR		Céliéri vinaigrette Cordon bleu Petits suisses nature Purée de pomme
SAMEDI MIDI	30/11/2024	Terrine au saumon Boulettes d'agneau sauce poivron Coquillettes Tartare Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Gnoochis champignons et viande hachée Tomme noire Purée de pomme et poire
DIMANCHE MIDI	01/12/2024	Chou rouge vinaigrette Paëlla poulet Cantal Cake au chocolat du chef 
DIMANCHE SOIR		Taboulé à la menthe Cake chèvre et tomates du chef  Edam Fruit de saison






		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	02/12/2024	Salade de pâtes Sauté de bœuf sauce forestière Chou-fleur béchamel Babybel Fruit de saison	Salade coleslaw Sauté de dinde au thym Carottes braisées Gouda Eclair au chocolat	A	B
		Carottes râpées vinaigrette Gnocchis courgettes et vache qui rit Yaourt nature et sucre Purée de pomme et banane			
MARDI MIDI	03/12/2024	Potage de lentilles Boulettes de veau sauce moutarde Printanière de légumes Petits suisses nature et sucre Fruit de saison	Tarte aux fromages du chef Emincé de poulet sauce romarin Haricots verts St Paulin Fruit de saison	A	B
		Hachis parmentier Mimolette Purée de pomme			
MARDI SOIR				A	B
		Salade d'endives Filet de merlu sauce aneth Brocolis persillés Yaourt aromatisé Cake à la vanille du chef	Rosettes* et cornichons Courgettes farcies sauce tomate Mme Loïk Crème dessert chocolat		
MERCREDI SOIR		Rôti de bœuf au jus Purée de pommes de terre Croc Lait Fruit de saison		A	B
		JEUDI MIDI	05/12/2024		
JEUDI SOIR		Salade verte vinaigrette Croque Monsieur* Yaourt nature et sucre Fruit de saison		A	B
		VENDDREDI MIDI	06/12/2024		
VENDDREDI SOIR		Omelette Julienne de légumes Yaourt vanille Purée de pomme		A	B
		SAMEDI MIDI	07/12/2024		
SAMEDI SOIR		Sauté de bœuf basquaise Navets Tomme noire Purée de pomme		A	B
		DIMANCHE MIDI	08/12/2024		
DIMANCHE SOIR		Poireaux vinaigrette Tarte aux fromages du chef St Paulin Fruit de saison		A	B

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	02/12/2024	Salade coleslaw Sauté de dinde au thym Carottes braisées Gouda Fruit de saison
LUNDI SOIR		Carottes râpées vinaigrette Gnocchis courgettes et vache qui rit Yaourt nature Purée de pomme et banane
MARDI MIDI	03/12/2024	Tarte aux fromages du chef Emincé de poulet sauce romarin Haricots verts St Paulin Fruit de saison
MARDI SOIR		Hachis parmentier Mimolette Purée de pomme Rosettes* et cornichons
MERCREDI MIDI	04/12/2024	Courgettes farcies sauce tomate Mme Loïk Cake à la vanille du chef Rôti de bœuf au jus Purée de pommes de terre Croc Lait Fruit de saison
MERCREDI SOIR		Jambon de pays* Aiguillettes de saumon meunière Courgettes au thym Camembert Fruit de saison
JEUDI MIDI	05/12/2024	Salade verte vinaigrette Croque Monsieur* Yaourt nature Fruit de saison
JEUDI SOIR		Roulade de volaille Boulettes de bœuf sauce poivrons Haricots verts à l'ail Petit moulé Purée de pomme et abricot
VENDREDI MIDI	06/12/2024	Omelette Julienne de légumes Yaourt nature Purée de pomme
VENDREDI SOIR		Terrine de saumon Côte de porc* à la provençale Coquillettes Chèvreine Fruit de saison
SAMEDI MIDI	07/12/2024	Sauté de bœuf basquaise Navets Tomme noire Purée de pomme
SAMEDI SOIR		Salade d'artichaud Cassoulet*
DIMANCHE MIDI	08/12/2024	Fromage blanc nature Tarte normande du chef Poireaux vinaigrette
DIMANCHE SOIR		Tarte aux fromages du chef St Paulin Fruit de saison

MENU A

MENU B

GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ		MENU A	MENU B	A	B
LUNDI MIDI	09/12/2024	Potage de courgettes Tajine de boulettes d'agneau Semoule Petits suisses aux fruits Fruit de saison	Salade de betteraves Brandade de colin Cantal Eclair au chocolat	A	B
LUNDI SOIR		Ravioli ricotta épinard Yaourt nature et sucre Purée de pomme et abricot			
MARDI MIDI	10/12/2024	Tarte au thon du chef  Sauté de porc* sauce stroganoff Julienne de légumes Tomme grise Mousse au chocolat	Salade de pâtes Sauté de dinde sauce provençale Carottes braisées Mimolette Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		Frittata épinards et pommes de terre Babybel Beignet chocolat			
MERCREDI MIDI	11/12/2024	Œufs durs mayonnaise Filet de colin sauce aurore Fusilli Camembert Purée de pomme et banane	Maquereau à la tomate Saucisse de Toulouse Lentilles Yaourt nature et sucre Pomme au four	A	B
MERCREDI SOIR		Omelette Gratin de Brocolis Emmental Fruit de saison			
JEUDI MIDI	12/12/2024	Rillettes de porc* Bœuf bourguignon Duo de carottes et pommes de terre Chèvre Fruit de saison	Rillettes de thon Emincé de poulet au jus Ratatouille Tartare Fruit de saison	A	B
JEUDI SOIR		Salade de betteraves Cordon bleu Camembert Purée de pomme			
VENDREDI MIDI	13/12/2024	Velouté de carottes Filet de merlu sauce crème Chou-fleur persillé Yaourt nature et sucre Tarte aux pommes du chef 	Jambon de pays* Lasagnes bolognaise du chef  Yaourt vanille Madeleines	A	B
VENDREDI SOIR		Escalope de dinde au jus aux herbes Farfalles aux petits pois St Paulin Fruit de saison			
SAMEDI MIDI	14/12/2024	Macédoine de légumes Poule au pot Riz Camembert Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Velouté Dubarry Flan aux légumes du chef  Tomme noire Purée de pomme et poire			
DIMANCHE MIDI	15/12/2024	Chou blanc vinaigrette aux herbes Parmentier de canard Petits suisses fruités Cake au citron du chef 		A	
DIMANCHE SOIR		Cuisse de poulet au jus Légumes à l'orientale St Nectaire Purée de pomme et banane			



MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	09/12/2024	Salade de betteraves Brandade de colin Cantal Fruit de saison
LUNDI SOIR		Ravioli ricotta épinard Yaourt nature Purée de pomme et abricot
MARDI MIDI	10/12/2024	Salade de pâtes Sauté de dinde sauce provençale Carottes braisées Mimolette Fruit de saison
MARDI SOIR		Frittata épinards et pommes de terre Babybel Purée de pomme
MERCREDI MIDI	11/12/2024	Maquereau à la tomate Saucisse de Toulouse Lentilles Yaourt nature Purée de pomme et banane
MERCREDI SOIR		Omelette Gratin de Brocolis Emmental Fruit de saison
JEUDI MIDI	12/12/2024	Rillettes de thon Emincé de poulet au jus Ratatouille Tartare Fruit de saison
JEUDI SOIR		Salade de betteraves Cordon bleu Camembert Purée de pomme
VENDREDI MIDI	13/12/2024	Jambon de pays* Lasagnes bolognaise du chef  Yaourt nature Tarte aux pommes du chef 
VENDREDI SOIR		Escalope de dinde au jus aux herbes Farfalles aux petits pois St Paulin Fruit de saison
SAMEDI MIDI	14/12/2024	Macédoine de légumes Poule au pot Riz Camembert Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Velouté Dubarry Flan aux légumes du chef  Tomme noire Purée de pomme et poire
DIMANCHE MIDI	15/12/2024	Chou blanc vinaigrette aux herbes Parmentier de canard Petits suisses natures Cake au citron du chef 
DIMANCHE SOIR		Cuisse de poulet au jus Légumes à l'orientale St Nectaire Purée de pomme et banane

GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ		MENU A	MENU B	A	B
LUNDI MIDI	16/12/2024	Velouté de lentilles Quiche épinard et chèvre du chef Macédoine de légumes St Paulin Semoule au lait nappé caramel	Salade de fenouil à l'orange Escalope de dinde sauce barbecue Semoule Petits suisses nature et sucre Purée de pomme et poire	A	B
LUNDI SOIR		Emincé de poulet à la mexicaine Brocolis persillés Mme Loïk Fruit de saison			
MARDI MIDI	17/12/2024	Salade de courgettes râpées Côte de porc* sauce moutarde Lentilles aux oignons Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Friand aux fromages Filet de colin sauce câpres Petit pois persillés St Nectaire Crème dessert vanille	A	B
MARDI SOIR		Bolognaise de bœuf Fusilli Yaourt nature et sucre Purée de pomme et abricot			
MERCREDI MIDI	18/12/2024	Potage de légumes et vermicelles Raviolis de légumes Croc Lait Purée de pomme et poire	Salade de pâtes Andouillette* Pommes noisettes Yaourt vanille Madeleines	A	B
MERCREDI SOIR		Carbonara de lardon* Farfalles Petits suisses nature et sucre Fruit de saison			
JEUDI MIDI	19/12/2024	Terrine de légumes mayonnaise Boulettes de bœuf sauce champignons Rostis de pommes de terre Petit moulé Fruit de saison	Salade de riz Palet à l'italienne sauce tomate Mélange 3 légumes brocolis Yaourt aux fruits Beignet chocolat	A	B
JEUDI SOIR		Jambon de pays* Frittata de pommes de terre et épinards Mimolette Purée de pomme			
VENDREDI MIDI	20/12/2024	Velouté de petit pois Filet de hoki sauce nantua Carottes braisées Emmental Fruit de saison	Rilette de thon Boulettes de pois chiches Purée de courgettes Gouda Purée de pomme et banane	A	B
VENDREDI SOIR		Pâté de campagne* et cornichons Tarte à l'oignons du chef Yaourt nature et sucre Fruit de saison			
SAMEDI MIDI	21/12/2024	Sardines à l'huile Paupiette de veau sauce forestière Pommes de terre vapeur persillés Fourme d'Ambert Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Chou blanc vinaigrette Quenelle nature sauce nantua Yaourt aromatisé Purée de pomme			
DIMANCHE MIDI	22/12/2024	Carottes râpées vinaigrette Couscous poulet Semoule Petit suisse aromatisé Moelleux ananas caramel du chef		A	
DIMANCHE SOIR		Taboulé à la menthe Cake aux légumes du soleil du chef Mimolette Fruit de saison			

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	16/12/2024	<p>Salade de fenouil à l'orange Escalope de dinde sauce barbecue Semoule Petits suisses nature Purée de pomme et poire</p>
LUNDI SOIR		<p>Emincé de poulet à la mexicaine Brocolis persillés Mme Loïk Fruit de saison</p>
MARDI MIDI	17/12/2024	<p>Friand aux fromages Filet de colin sauce câpres Petit pois persillés St Nectaire Fruit de saison</p>
MARDI SOIR		<p>Bolognaise de bœuf Fusilli Yaourt nature Purée de pomme et abricot</p>
MERCREDI MIDI	18/12/2024	<p>Salade de pâtes Andouillette* Pommes noisettes Fromage blanc nature Madeleines</p>
MERCREDI SOIR		<p>Carbonara de lardon* Farfalles Petit suisse nature Fruit de saison</p>
JEUDI MIDI	19/12/2024	<p>Salade de riz Palet à l'italienne sauce tomate Mélange 3 légumes brocolis Yaourt nature Fruit de saison</p>
JEUDI SOIR		<p>Jambon de pays* Frittata de pommes de terre et épinards Mimolette Purée de pomme</p>
VENDREDI MIDI	20/12/2024	<p>Rilette de thon Boulettes de pois chiches Purée de courgettes Gouda Purée de pomme et banane</p>
VENDREDI SOIR		<p>Pâté de campagne* et cornichons Tarte à l'oignons du chef 🍷 Yaourt nature Fruit de saison</p>
SAMEDI MIDI	21/12/2024	<p>Sardines à l'huile Paupiette de veau sauce forestière Pommes de terre vapeur persillés Fourme d'Ambert Fruit de saison</p>
SAMEDI SOIR		<p>Chou blanc vinaigrette Quenelle nature sauce nantua Yaourt nature Purée de pomme</p>
DIMANCHE MIDI	22/12/2024	<p>Carottes râpées vinaigrette Couscous poulet Semoule Petit suisse nature</p>
DIMANCHE SOIR		<p>Moelleux ananas caramel du chef 🍷 Taboulé à la menthe Cake aux légumes du soleil du chef 🍷 Mimolette Fruit de saison</p>

GÔÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ		MENU A	MENU B	A	B
LUNDI MIDI	23/12/2024	Potage de carottes Sauté de bœuf sauce barbecue Coquillettes Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Salade de farfalles Filet de cabillaud sauce diable Petits pois Tomme grise Purée de pomme et banane	A	B
LUNDI SOIR		Gnocchis sauce parmesane Gouda Flan vanille nappé caramel			
MARDI MIDI	24/12/2024	Chou blanc vinaigrette Brandade de colin Babybel Purée de pomme et poire	Salade de lentilles Sauté de poulet aux oignons Carottes braisées Yaourt nature et sucre Fruit de saison	A	B
MARDI SOIR		Boudin blanc Pommes de terre grenailles Mimolette Tarte chocolat du chef 🍰			
JOYEUX NOEL (champagne et pain spécial)					
MERCREDI MIDI	25/12/2024		Jambon de pays* Millefeuille revisité de Noël du chef (saumon) 🍰 Duo de fromages (Livarot & Cantal) Tarte crumble pommes et cannelle du chef 🍰 Balotin de chocolat		A
MERCREDI SOIR			Emincé de dinde sauce barbecue Fusilli Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison		
JEUDI MIDI	26/12/2024	Velouté de brocolis Paupiette de veau sauce marengo Coquillettes Yaourt fraise et citron Fruit de saison	Saucisson à l'ail* Steak haché sauce tomate Pommes noisettes Mimolette Purée de pomme et abricot	A	B
JEUDI SOIR		Curry de pois chiches et carottes Riz St Nectaire Eclair chocolat			
VENDREDI MIDI	27/12/2024	Courgettes batonnets vinaigrette Filet de merlu sauce armoricaine Haricots beurre à l'ail Emmental Beignet aux pommes	Friand fromage Couscous Poulet Semoule Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	A	B
VENDREDI SOIR		Radis vinaigrette + beurre Gnocchis poulet Yaourt nature et sucre Purée de pomme			
SAMEDI MIDI	28/12/2024	Salade de riz Sauté de dinde Brocolis persillés Tomme grise Fruit de saison		A	
SAMEDI SOIR		Escalope de poulet sauce tomate Purée de pomme de terre Edam Fruit de saison			
DIMANCHE MIDI	29/12/2024	Concombre vinaigrette Blanquette de veau Riz Petit suisse nature et sucre Tarte au chocolat du chef 🍰		A	
DIMANCHE SOIR		Carottes râpées vinaigrette Quiche lorraine* du chef 🍰 Chèvre Purée de pomme et abricot			

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	23/12/2024	Salade de farfalles Filet de cabillaud sauce diable Petits pois Tomme grise Purée de pomme et banane
LUNDI SOIR		Gnocchis sauce parmesane Gouda Purée de pomme et poire
MARDI MIDI	24/12/2024	Salade de lentilles Sauté de poulet aux oignons Carottes braisées Yaourt nature Fruit de saison
MARDI SOIR		Boudin blanc Pommes de terre grenailles Mimolette Tarte chocolat du chef 
		JOYEUX NOEL (champagne et pain spécial)
MERCREDI MIDI	25/12/2024 	Jambon de pays* Millefeuille revisité de Noël du chef  (saumon) Duo de fromages (Livarot & Cantal) Tarte crumble pommes et cannelle du chef  Balotin de chocolat
MERCREDI SOIR		Emincé de dinde sauce barbecue Fusilli Fromage blanc nature Fruit de saison
JEUDI MIDI	26/12/2024	Saucisson à l'ail* Steak haché sauce tomate Pommes noisettes Mimolette Purée de pomme et abricot
JEUDI SOIR		Curry de pois chiches et carottes Riz St Nectaire Fruit de saison
VENDREDI MIDI	27/12/2024	Friand fromage Couscous Poulet Semoule Fromage blanc nature Fruit de saison
VENDREDI SOIR		Radis vinaigrette + beurre Gnocchis poulet Yaourt nature Purée de pomme
SAMEDI MIDI	28/12/2024	Salade de riz Sauté de dinde Brocolis persillés Tomme grise Fruit de saison
SAMEDI SOIR		Escalope de poulet sauce tomate Purée de pomme de terre Edam Fruit de saison
DIMANCHE MIDI	29/12/2024	Concombre vinaigrette Blanquette de veau Riz Peti suisse nature Tarte au chocolat du chef 
DIMANCHE SOIR		Carottes râpées vinaigrette Quiche lorraine* du chef  Chèvreine Purée de pomme et abricot

		MENU A	MENU B		
LUNDI MIDI	30/12/2024	Friand aux fromages Emincé de poulet sauce moutarde Julienne de légumes Petits suisses aromatisés Fruit de saison	Salade de carottes râpées Sauté de veau sauce normande Carottes braisées Edam Fruit de saison	A	B
		Escalope de dinde au thym Penne Mimolette Fruit de saison			
LUNDI SOIR		REVEILLON DE LA ST SYLVESTE (pain spécial) Velouté Crecy Sauté de bœuf sauce poivre Petits pois persillés St Nectaire Eclair chocolat			
MARDI MIDI	31/12/2024	Ravioli ricotta épinard Cantal Liégeois au chocolat		A	B
		NOUVEL AN - 2025 (champagne et pain spécial) Rillettes de thon et blinis			
MARDI SOIR		Escalope de dinde sauce crème aux éclats de marrons Pommes noisettes Fourme d'Ambert Cake façon pain d'épices du chef		A	B
MERCREDI MIDI	01/01/2025	Boulettes de bœuf sauce poivrons Coquillettes Yaourt nature et sucre Galette bretonne		A	B
		Velouté de choux-fleurs Nuggets de poulet Carottes braisées Yaourt nature et sucre Fruit de saison			
MERCREDI SOIR		Salade de farfalles Côte de porc* sauce charcutière Macédoine de légumes Camembert Fruit de saison		A	B
JEUDI MIDI	02/01/2025	Salade de courgettes râpées Pizza aux fromages Croc Lait Purée de pomme		A	B
		Friand à la viande* Filet de hoki sauce tomate Riz Cantal Mousse au chocolat			
JEUDI SOIR		Salade de pomme de terre Sauté de dinde sauce paprika Carottes braisées Yaourt nature et sucre Purée de pomme et banane		A	B
VENDREDI MIDI	03/01/2025	Radis vinaigrette + beurre Cuisse de poulet au jus Mimolette Fruit de saison		A	B
		Céleri râpé remoulade Moussaka de bœuf Tartare nature Purée de pomme et poire			
VENDREDI SOIR		Betteraves vinaigrette Quiche provençale mozarella du chef Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison			
SAMEDI MIDI	04/01/2025	Potage de potimarron/potiron Choucroute* et bière Petits suisses nature et sucre Cake à la fleur d'oranger du chef		A	
		Carottes râpées à l'orange Frittata de pommes de terre et épinards Gouda Fruit de saison			
SAMEDI SOIR					
DIMANCHE MIDI	05/01/2025			A	
DIMANCHE SOIR					

MENU SANS SUCRE

LUNDI MIDI	30/12/2024	Salade de carottes râpées Sauté de veau sauce normande Carottes braisées Edam Fruit de saison
LUNDI SOIR		Escalope de dinde au thym Penne Mimolette Fruit de saison
MARDI MIDI	31/12/2024	REVEILLON DE LA ST SYLVESTE (pain spécial) Velouté Crecy Sauté de bœuf sauce poivre Petits pois persillés St Nectaire Eclair chocolat 
MARDI SOIR		Ravioli ricotta épinard Cantal Purée de pomme
MERCREDI MIDI	01/01/2025	 NOUVEL AN - 2025 (champagne et pain spécial) Rillettes de thon et blinis Escalope de dinde sauce crème aux éclats de marrons Pommes noisettes Fourme d'Ambert Cake façon pain d'épices du chef 
MERCREDI SOIR		Boulettes de bœuf sauce poivrons Coquillettes Yaourt nature Galette bretonne
JEUDI MIDI	02/01/2025	Salade de farfalles Côte de porc* sauce charcutière Macédoine de légumes Camembert Fruit de saison
JEUDI SOIR		Salade de courgettes râpées Pizza aux fromages Croc Lait Purée de pomme
VENDREDI MIDI	03/01/2025	Salade de pomme de terre Sauté de dinde sauce parprika Carottes braisées Yaourt nature Purée de pomme et banane
VENDREDI SOIR		Radis vinaigrette + beurre Cuisse de poulet au jus Mimolette Fruit de saison
SAMEDI MIDI	04/01/2025	Céleri râpé remoulade Moussaka de bœuf Tartare nature Purée de pomme et poire
SAMEDI SOIR		Betteraves vinaigrette Quiche provençale mozarella du chef  Fromage blanc nature Fruit de saison
DIMANCHE MIDI	05/01/2025	Potage de potimarron/potiron Choucroute* et bière Petits suisses nature Cake à la fleur d'oranger du chef 
DIMANCHE SOIR		Carottes râpées à l'orange Frittata de pommes de terre et épinards Gouda Fruit de saison