






Menu du 21 NOVEMBRE AU 23 DECEMBRE 2022




semaine du 21 novembre au 25 novembre 2022

 Salade maïs/croutons 13 Escalope de porc persillées Céréales à l'indienne 5 Camembert, clémentine	 Mâche/concombres Ravioles champ/aïl des ours 3 *** Samos, compote de pommes	Pamplémousse aux crevettes 6 Colombo de dinde Semoule parfumée Liegeois chocolat 5	Tartine thon au kiri 3+4+5 Hachis parmentier 5 Salade verte Banane	Salade piémontaise 3+1 Cabillaud à la dugléré 4 Courgettes gratinées 5 Paris brest 3+5+2
<i>pain babybel</i>	<i>Pain chocolat</i>	<i>compote/biscuit</i>	<i>pain/fromage</i>	<i>beignet</i>




semaine du 28 novembre au 2 décembre 2022

 Cèleri rémoulade 1+11+9 Burger de veau Carottes sautées Yaourt chocolat 5	 Avocat vinaigrette Pennes veggi *** pommes	Salade noix/bleu 5 Cassoulet au canard confit *** Compote pomme/coing	repas montagnard Jambon sec/saucisson sec Tartiflette 5 Mont blanc vanille	Quiche Lorraine 3+1+5 Filet de lieu Dieppoise 4+6 Riz aux légumes Kiri, Poire
<i>pain kiri</i>	<i>croissant</i>	<i>Banane /biscuit</i>		<i>Pain nutella</i>

semaine du 5 décembre au 9 décembre 2022

 Carottes rapées Chipolattas Lentilles Orange	 Salade de quinoa Poulet paprika Poêlée de butternut/p de terre Yaourt aromatisé 5	Paté de campagne Rôti de bœuf Haricots verts persillés St moret, salade de fruits	 Soupe de légumes Pizza aux 2 fromages *** Clémentine	Salade marco polo 4+1 Calmars à la romaine 6 Purée d'épinards Fromage blanc 5
<i>pain/fromage</i>	<i>Pain au lait/ nutella</i>	<i>Compote/biscuit</i>	<i>pain/ confiture</i>	<i>Chaussons</i>

semaine du 12 décembre au 16 décembre 2022

 Salade coleslaw 1+9 Cannelonis *** Compote de pommes	 Betteraves mozzarella 5 Sauté de veau aux olives Blé aux légumes Suisses fruités 5	Surimi Croissant jambon 3 salade verte Corbeille de fruits	 Velouté de légumes Merlu meunière 4 Purée de carottes yaourt nature sucré 5
<i>Donuts</i>	<i>pain/kiri</i>	<i>fruits/biscuit</i>	<i>Pain/fromage</i>

semaine du 19 décembre au 23 décembre 2022

 Œufs vinaigrette 1 Boules de bœuf Pommes rissolées Yaourt arôme 5	 Bisque de homard 6+5 Omelette aux croutons 1 Salade verte Fruits de saison	Betteraves vinaigrette Rôti de porc braisé Céréales méditerranéennes Tarte pommes	Salade composée Cordon bleu Purée de patate douce 5 Mousse chocolat 5	Mousse de canard 5 Poisson pané 4 Poêlée de légumes Yaourt aux fruits 5
<i>pain/fromage</i>	<i>pain/confiture</i>	<i>petit pain/chocolat</i>	<i>beignet aux pommes</i>	<i>pain/nutella</i>

 produit bio	poisson frais 	viande bovine française 	volaille française 
 menu végétarien			

1	œufs	8	arachide
2	fruits à coques	9	celeris
3	gluten	10	sésame
4	poisson	11	moutarde
5	lait	12	soja
6	crustacés	13	sulfite
7	mollusques	14	lupin

l'ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes
 Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition des plats sont mentionnés sur le menu
 *pour les régimes sans porc le plat de base est remplacé par des œufs ou cordon bleu

pain bio servi tous les jours
 Les menus sont susceptibles de changer au regard des difficultés d'approvisionnement

la cuisine est labélisée ecocert 2022

