

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024

Etablissement



Repas végétarien 		MENU DE NOEL			
lundi 16 décembre		mardi 17 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre	
CREPE AUX CHAMPIGNONS		CELERI VINAIGRETTE	MOUSSE DE FOIE ET SON CORNICHON	SALADE VERTE AUX CROUTONS	
QUICHE AU FROMAGE		SAUTE DE BOEUF A LA MOUTARDE	SUPREME DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH 	
BOULGOUR		GRATIN DE BROCOLIS	GRATIN DAUPHINOIS	CAROTTES FAÇON VICHY	
PUREE DE POTIMARRON		PENNE	HARICOTS VERTS À L'ÉTUVÉE	SEMOULE	
BÛCHE MI-CHEVRE		ST PAULIN	FROMAGE	CAMEMBERT	
FRUIT DE SAISON		FLAN CAMEL	BUCHE DE NOEL	FRUIT DE SAISON	

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024

Etablissement



lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
OEUF MIMOSA	SALADE DE PERLES AU SURIMI	Repas végétarien SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	SALADE FROMAGERE
SAUCISSE FUMÉE	STEAK HACHE SAUCE BARBECUE	BOULETTE THAI A LA SAUCE TOMATE	SAUMON MSC AU BEURRE ROUGE
LENTILLES	Frites	BROCOLIS À L'AIL	TORSADES
CAROTTE	CHOU FLEUR ROTI	SEMOULE	EPINARDS A L'AIL
BRIE	GOUDA	TOMME NOIRE	YAOURT SUCRE
FRUIT DE SAISON	POIRE AU SIROP	ROULÉ CONFITURE	SALADE DE FRUITS

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024

Etablissement



lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	#REF!	Repas végétarien CELERI REMOULADE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
TARTIFLETTE	BOEUF BOURGUIGNON	BOLOGNAISE VEGETALE (POIS BIO)	CALAMAR A LA ROMAINE
ÉPINARD A LA CRÈME	CAROTTES AUX OIGNONS	PENNE	PURÉE DE POTIRON
CANTAL	MACARONIS	-	RIZ SAUTE FACON PILAF
CANTAL	MIMOLETTE	YAOURT NATURE	CHÈVRE
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME	BANANE

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024

Etablissement



lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS	SALADE DE LENTILLES	CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS	SALADE DE RIZ MAÏS
SAUTE DE DINDE FACON BLANQUETTE	OEUF A LA FLORENTINE	JAMBON BLANC	GRATIN DE COLIN MSC À LA NORMANDE
RIZ SAUCE TOMATE	EPINARDS A LA CREME	FRITES	BROCOLIS AUX OIGNONS
CAROTTE	TORSADES	NAVETS GLACÉ	SEMOULE
CANTAL	TOMME BLANCHE	EMMENTAL	YAOURT SUCRE
FRUIT DE SAISON	FLAN AU CARMEL	COOKIE	SALADE DE FRUITS

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024

Etablissement



Repas végétarien 			
lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
CHOU BLANC AUX POMMES	ROSETTE ET CORNICHONS	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES
PAELLA VEGETARIENNE AUX POIS CHICHES	POT AU FEU	RÔTI DE PORC AU THYM	CARBONARA AU SAUMON
SALADE VERTE	LEGUMES DU POT POMMES DE TERRE PERSILLEES	RATATOUILLE BOULGOUR	COQUILLETES ENDIVES BRAISEES
MIMOLETTE	TOMME NOIRE	BRIE	YAOURT NATURE SUCRE
CREME VANILLE	BANANE	SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024

Etablissement



Férié	Repas végétarien		
lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	RADIS NOIR RÂPÉ RÉMOULADE	TABOULÉ
	STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE	GNOCCHI SARDE SAUCE FROMAGÈRE	FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CITRON
	Frites	SALADE VERTE VINAIGRETTE	BROCOLIS BRAISÉ
	HARICOTS BEURRE PERSILLES		RIZ PILAF
	BLEU	ST PAULIN	FROMAGE BLANC NATURE
	ILE FLOTTANTE	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024

Etablissement



Repas végétarien 			
lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
BETTERAVE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE POIS CHICHES	SALADE DE COQUILLETES SAUCE COCKTAIL
CARBONARA	OMELETTE AUX HERBES	CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 
MACARONIS	RIZ CREOLE	CAROTTES BRAISEES	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
PETITS POIS AUX OIGNONS	PUREE DE BUTTERNUT	POMMES DE TERRE SAUTE	BOULGOUR
BRIE	TOMME NOIRE	MIMOLETTE	YAOURT NATURE
FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.