















Semaine n°45 : du 6 au 10 Novembre 2023



Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	 Salade verte	Potage de légumes 	Salade antillaise (riz BIO)	Chou rouge vinaigrette 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde aux oignons 	Steak Haché sauce tomate	Bouchées de blé panées 	Parmentier de jambon (S/P) Parmentier de Jambon de dinde
	Haricots verts (CE2)	Frites	Poêlée de légumes (VG)	***
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais	Yaourt sucré	Yaourt aromatisé	Edam
DESSERT	Madeleine	 Kiwi	Banane 	Smoothie pomme betterave (HVE)













 Plat végétarien
  Viande/Œuf de France
  Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

Semaine n°46 : du 13 au 17 Novembre 2023



Salade colorée : carotte, chou rouge, radis blanc

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe aux champignons	Céleri sauce fromage blanc	Chou-fleur vinaigrette	Salade colorée
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti au jus 	Boulettes de bœuf sauce piquante 	Tortis (Bio) à la Napolitaine 	Blanquette de poisson 
	Petits pois cuisinés 	Purée de p. de terre 	***	Riz créole 
PRODUIT LAITIER	Brie	Yaourt brassé aux fruits	Vache qui rit	Fromage frais
DESSERT	 Pomme (HVE)	Ananas	Moelleux poire et pépites de chocolat	Purée de pommes (coupelles)

Semaine n°47 : du 20 au 24 Novembre 2023

Etats Unis



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou Blanc Vinaigrette	Taboulé (semoule BIO)	Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO)	Tartinade de betterave au fromage frais
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Macaronis BIO à la parisienne (S/P) Macaronis BIO volaille	Colin meunière	Cheeseburger	Risotto (riz BIO) flageolet crème de champignons
	***	Poêlée de légumes (VG)	Potatoes	***
PRODUIT LAITIER	Camembert	Yaourt aromatisé	***	Saint Paulin
DESSERT	Poire (HVE)	Orange (HVE)	Milkhake à la vanille	Pomme (HVE)

Salade coleslaw : carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Viande/Œuf de France



Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

Semaine n°48 : du 27 Novembre au 1er Décembre 2023



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes	Macédoine Vinaigrette	Chou rouge vinaigrette	Pâté de campagne (S/P) Coupelle de volaille
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde à la crème	Tajine de légumes, pois chiches et semoule BIO (aromates non bio)	Bœuf bourguignon	Merlu sauce américaine
	Carottes	***	Coquillettes	Haricots beurre (VG)
PRODUIT LAITIER	Yaourt	Petit fromage frais au sel de Guérande	Brie	Gouda
DESSERT	Clémentine	Flan vanille	Purée de pomme (HVE)	Banane

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Semaine n°49 : du 4 au 8 Décembre 2023



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

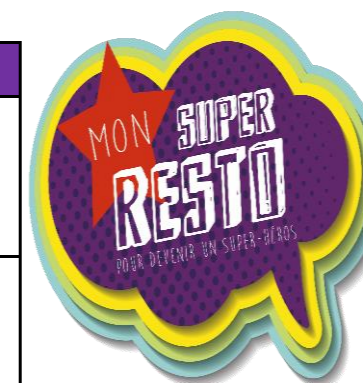
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTRÉE	Betterave (HVE)	Chou rouge vinaigrette	Carotte râpées vinaigrette à l'orange	Salade de pâtes bio mayonnaise au paprika	Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier	Blanquette de haricots blancs au potiron et RIZ	Poulet rôti	Colin sauce hollandaise	
	***	***	Haricots verts (CE2)	Trio de légumes	Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Coulommiers	St Nectaire	Petit fromage frais ail et fines herbes	
DESSERT	Poire (HVE)	Purée pomme (HVE)	Moelleux cerise	Pomme	



Blanc Cœur BLEU BLANC CŒUR Plat végétarien Viande/Œuf de France Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

Semaine n°50 : du 11 au 15 Décembre 2023



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade Vendéenne	Potage de légumes	Céleri remoulade	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes Bolognaises	Merlu sauce armoricaine	Croq blé épinards fromage	Pommes de terre à la savoyarde
	****	Semoule	Petits pois cuisinés	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt	Camembert	Yaourt aromatisé	Fromage frais sucré
DESSERT	Madeleine	Pomme (HVE)	Orange (HVE)	Smoothie pomme (Locale HVE) mangue

Salade vendéenne : chou blanc, raisin

REPAS DE NOEL



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE

AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Velouté carotte (BIO) panais	L Carotte râpée ciboulette		Chou blanc râpé vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu	Colin sauce bretonne		Raviolis de bœuf
	L Pomme vapeur (HVE)	Riz sauce tomate		***
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Fondu président		Emmental râpé
DESSERT	L Poire (HVE)	Banane	Yaourt brassé aux fruits	



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon nos approvisionnements

Menu validé
en commission menu