



LUNDI 06/11/2023	MARDI 07/11/2023	MERCREDI 08/11/2023	JEUDI 09/11/2023	VENDREDI 10/11/2023
	Concombres sauce bulgare Salade de mâche et noix	carottes rapées pizza au fromage		Endives et dés de tomate salade composée aux cœurs de palmier
Filet de poulet sauce forestière Sauté de porc au paprika	Chili sin carne Gnocchis crème de fromage	hachis parmentier Filet de cabillaud Fish & chips World	Sauté de bœuf façon bourguignon paupiette de veau sauce moutarde	Blanquette de saumon penne à la carbonara
Gratin de choux fleurs Blé	carottes persillées	Légumes du pot au feu purée de pommes de terre	Haricots verts à l ail et persil Semoule	penne Epinards à la crème
Brie fromage tendre / yaourt nature sucré			Yaourt aromatisé fromage à tartiner /bleu	
Ananas tutti frutti pomme bicolore mousse au chocolat	crème renversée au caramel Banane Spécialité pomme saveur biscuit	Dessert gourmand au choco' Lait gélifié au caramel Kaki en salade	Cake doré au miel cake à la fleur orange Salade de bananes, oranges et fruits secs	Verrine de fromage blanc, crème de marrons Velouté fruit raisin noir

Légende



De saison



Plat végétarien



Appellation d'Origine
Contrôlée (AOC)



Dessert de
ma mamie



Pêche
responsable

SEMAINE 2

du 13 au 17 novembre



LUNDI 13/11/2023	MARDI 14/11/2023	MERCREDI 15/11/2023	JEUDI 16/11/2023	VENDREDI 17/11/2023
	<p>Soupe brocolis petits pois fèves de soja </p> <p>Salade de mâche à l'emmental </p>		<p>Soupe Saint Germain lardons rôti aigre doux </p> <p>Chou rouge aux pommes </p>	
<p>boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p>Filet de colin aux fruits de mer</p>	<p>emincé de boeuf aux olive </p> <p>feuilleté tressé forestière</p>	<p>omelette au fromage</p> <p>marmite de hoki en minestrone</p>	<p>Colombo de quinoa aux carottes et fromage de chèvre </p> <p>pennes sauce ricotta</p>	<p>filet de merlu sauce citron </p> <p>cuisse de poulet rotie</p>
<p>macaronis </p> <p>Poelée de champignons et carottes</p>	<p>Haricots verts persillés</p> <p>Pommes de terre roties</p>	<p>fenouil braisé </p> <p>riz créole</p>	<p>poelée de légumes</p> <p>Pennes</p>	<p>Endives caramélisées </p> <p>Boullghour aux épices</p>
<p>Pyrenée</p> <p>vache picon/yaourt nature sucré</p>		<p>Fournols</p> <p>carré de l est /yaourt aromatisé</p>		<p>Fromage blanc</p> <p>camembert/yaourt aromatisé</p>
<p>Pomme bicolore</p> <p>salade agrumes </p> <p>gateau basque</p>	<p>Salade kaki et ananas </p> <p>raisin blanc </p> <p>Flan pâtissier Les desserts de ma mamie </p>	<p>Eclair au chocolat</p> <p>Eclair à la vanille</p> <p>Salade d'orange à la marocain </p>	<p>Clementine </p> <p>fromage blanc au miel</p> <p>cake au chocolat et orange </p>	<p>Banane au chocolat </p> <p>spécialité pomme saveur biscuit</p> <p>Compote de pomme caramel laitier Tutti Frutti </p>

Légende



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Le Porc Français



De saison



Soupe du chef



Pêche responsable

SEMAINE 3

du 20 au 24 novembre



LUNDI 20/11/2023	MARDI 21/11/2023	MERCREDI 22/11/2023	JEUDI 23/11/2023	VENDREDI 24/11/2023
Salade iceberg au fromage buchette salade tourangelle			Pomelos lee Quinoa à la coriandre	
Gnocchisfromage italien champignons Quiche sans pâte à la patate douce (Plat complet végétarien)	Bœuf émincé à la japonaise filet de poulet sauce curry	Roti de porc aux pruneaux Gratin de poireaux à la volaille (Plat complet végétarien)	chipolatas grillées blanquette de poulet	Filet de poisson meunière et citron omelette à la ciboulette
poelée de patates douces Carottes persillées	riz créole haricots beurre	Fondue de poireaux Semoule	Émincé de chou vert braisé au Purée de pomme de terre	tortis épinards à la muscade
	vache qui rit emmental / yaourt aromatisé	Vache picon croc lait /yaourt aromatisé		gouda/ yaourt nature Mimolette
ananas tutti frutti peche au sirop salade Automne pomme poire raisin sec	Crumble aux pommes cannelle banane Orange	Clémentine Pomme bicolore Yaourt velouté aux fruits mixés	Muffin carotte crème chocolat Salade de pomme et banane à la menthe	spécialite pomme /abricot Poire tutti frutti Coupe de fromage blanc et kiwi

Légende



Tutti Frutti



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Le Porc Français



Dessert du potager



De saison

SEMAINE 4

du 27 novembre au 1er décembre



LUNDI 27/11/2023	MARDI 28/11/2023	MERCREDI 29/11/2023	JEUDI 30/11/2023	VENDREDI 01/12/2023
<p>Carottes rapées aux pommes </p> <p>Salade de riz, coriandre et raisin</p>			<p>Salade céleri aux raisins </p> <p>Taboulé aux légumes frais</p>	
<p>sauté de bœuf façon carbon. </p> <p>Cuisse de poulet aux herbes</p>	<p>Saucisse de toulouse </p> <p>poitrine de veau sauce miel</p>	<p>Chicken wings</p> <p>Jacket patatoes tartiflette (Plat complet)</p>	<p>pavé de colin sauce citron </p> <p>sauté de porc façon grand-mère</p>	<p>frittata aux coquillettes(végétarien </p> <p>coquillettes sauce fromage </p>
<p>poelée de courgettes et brocolis</p> <p>blé</p>	<p>Haricots blancs</p> <p>Carottes persillées</p>	<p>#REF!</p> <p>#REF!</p>	<p>épinards au jus</p> <p>riz</p>	<p>coquillettes</p> <p>Haricots verts sautés</p>
	<p>Edam</p> <p>vache picon/ yaourt aromatisé</p>	<p>vache qui rit / bleu</p> <p>Yaourt sucré</p>		<p>Fromage blanc /mimolette</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
<p>les œufs au lait les desserts de ma mamie</p> <p>Muffin aux pépites de chocolat</p> <p>Salade de kiwi </p>	<p>Clementine </p> <p>Poire</p> <p>marbré au chocolat</p>	<p>Salade ananas</p> <p>Kaki en salade </p> <p>Tarte aux pommes Tutti Frutti </p>	<p>Compote de pomme caramel</p> <p>petit pot de crème au chocolat </p> <p>raisin </p>	<p>Salade oranges à la marocain </p> <p>Pomme bicolore</p> <p>spécialite pomme saveur biscuit</p>

Légende



De saison



Le Porc Français



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Tutti Frutti



Pêche responsable