



Menus du 08 novembre au 03 décembre 2021



AUTOMNE 2021

	08 AU 12 NOVEMBRE	15 AU 19 NOVEMBRE	22 AU 26 NOVEMBRE
<b>LUNDI</b>	<p style="text-align: center;"><u>Menu Végé</u></p> <p>Macedoine de légumes vinaigrette Dhal de lentilles au lait de coco et riz Bleu d'Auvergne Fruit frais</p>	<p style="text-align: center;"><b>BIO</b></p> <p style="text-align: center;"><u>Menu BIO</u></p> <p>Salade de pâtes <b>BIO</b> Haut de cuisse de poulet <b>BIO</b> Carotte <b>BIO</b> à l'ail Fromage blanc nature <b>BIO</b> Fruit frais <b>BIO</b></p>	<p><b>Carottes BIO au citron</b> Sauté de bœuf au <b>BIO</b> Coquillotte Mimolotte Cocktail de fruits au sirop</p>
<b>MARDI</b>	<p style="text-align: center;"><b>Salade coleslaw</b></p> <p>Sauté de porc au romarin Purée de pomme de terre Yaourt nature au lait <b>BIO</b> Crème dessert à la vanille</p>	<p>Betterave vinaigrette Païeron de bœuf au jus Penne au beurre Tomme blanche <b>Salade de fruits</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Salade d'endives vinaigrette</b> Haricots rouge façon chili con carné et riz Petit suisse Flan nappé caramel</p>
<b>MERCREDI</b>	<p><b>Celeri râpé vinaigrette</b> Ravioles au boeuf Emmental Compote de pomme</p>	<p><b>Carottes râpées vinaigrette persillée</b> Paupiette de veau en sauce Boulgour Tartare Crème dessert vanille</p>	<p><b>Salade mélangée vinaigrette</b> Chipolatas Purée de pomme de terre Morbier Compote pomme banane</p>
<b>JEUDI</b>	<p>Pâté crouste Sauté de veau à la crème Gratin de potiron Petit suisse <b>Salade de fruits</b></p>	<p><b>Salade mélangée croustons et œuf dur</b> Couscous végétarien au chou-fleur pois chiche pruneau et épices Carmenbert Compote de poire</p>	<p>Salade de pomme de terre ciboulette échalote vinaigrette Œufs durs Epinards béchamel Brie <b>Salade de fruits</b></p>
<b>VENDREDI</b>	<p><b>Salade d'endives emmental</b> Filet de hoki citron ciboulette Blé piaf Saint Paulin Tarte aux pommes</p>	<p><b>Radis noir râpé sauce moutarde</b> à l'anclenne Pavé de saumon à l'oselle Haricots verts persillés Yaourt nature au lait entier <b>BIO</b> Fondant au chocolat</p>	<p>Chou-fleur vinaigrette Filet de colin à la crème de persil Purée de courge Kiri <b>Fruit frais BIO</b></p>



	29 NOVEMBRE AU 03 DECEMBRE	06 AU 10 DECEMBRE	13 AU 17 DECEMBRE	VACANCES DE FIN D'ANNEE
<b>LUNDI</b>	<p><u>Menu Végé</u></p> <p>Embrincé de chou blanc vinaigrette Galette boulgour pois chiche et emmental Carottes <b>BIO</b> à l'ail Morbier Compote pomme et poire</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Saucisse de toulouse Lentilles aux oignons Emmental Compote de pomme</p>	<p><u>Menu BIO</u></p> <p>Carottes râpées <b>BIO</b> huile d'olive et citron Omelette <b>BIO</b> au coulis de tomate Riz <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b> Crème dessert <b>BIO</b> au chocolat</p>	<p>Bonnes vacances !</p>
<b>MARDI</b>	<p>Terrine de poisson Rôti de veau au jus Coquillettes au beurre Yaourt nature <b>BIO</b> Fruit frais</p>	<p>Macédoine de légume vinaigrette Rôti de dinde au jus Pommes vapeur Fromage blanc nature <b>BIO</b> Salade de fruits</p>	<p>Brocolis <b>BIO</b> vinaigrette Nuggets de poulet Courge butternut braisée Edam Fruit frais</p>	
<b>MERCREDI</b>	<p>Pâté de campagne Quenelle sauce forestière Riz créole Fromage blanc Salade de fruits</p>	<p>Poireau vinaigrette Paleron de bœuf sauce échalote Semoule Yaourt nature Fruit frais</p>	<p>Salade batavia et ses croustons vinaigrette Pâtes à la carbonara Emmental Compote pomme poire</p>	
<b>JEUDI</b>	<p><u>BIO</u></p> <p>Getterave <b>BIO</b> vinaigrette Steak haché <b>BIO</b> au jus Purée de pomme de terre <b>BIO</b> Camembert <b>BIO</b> Fruit frais <b>BIO</b></p>	<p><u>Menu Végé</u></p> <p>Oeuf dur mayonnaise Lasagnes épinards chèvre Tomme blanche Fruit frais</p>	<p><u>MENU DE NOËL</u></p>	
<b>VENDREDI</b>	<p>Salade verte mimolotte Filet de hoki sauce crème citronnée Chou fleur persillé Saint Paulin Eclair au chocolat</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Filet de lieu sauce tomate Fondue de poireau Port salut Beignet à la framboise</p>	<p>Endives vinaigrette Filet de merlu au basilic Brunoise de légumes Vache qui rit <b>BIO</b> Tarte flan</p>	

## AUTOMNE 2021



Menus du 08 novembre au 14 novembre 2021



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
Macédoine de légumes vinaigrette		Coleslaw		Céleri râpé vinaigrette		Pâté croûte et condiments		Salade d'endives emmental		Terrine de légumes		Sardines au citron	
Velouté poireau pomme de terre		Velouté aux 7 légumes		Velouté carotte et crème		Velouté poireau pomme de terre		Velouté aux 7 légumes		Velouté carotte et crème		Velouté aux 7 légumes	
Dhal de lentilles au lait de coco et riz		Sauté de porc au romarin		Raviolis sauce tomate		Sauté de veau à la crème		Filet de hoki jus de citron et ciboulette		Axoa de boeuf		Cuisse de pintade au jus	
		Purée de pomme de terre				Gratin de potiron et butternut		Blé pilaf		Pommes boulangère		Tagliatelles	
Bleu auvergne		Yaourt nature BIO		Emmental		Petit suisse nature 60g 20%		Saint paulin		Tomme de savoie		Faissette	
Fruit frais		Crème dessert vanille		Compote de pomme		Salade de fruit		Tarte aux pommes		Pomme au four au miel		Millefeuille	

D E J E U N E R

## AUTOMNE 2021

Menus du 15 novembre au 21 novembre 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	Salade de pâtes BIO	Betterave vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette persillée	Salade mélangée croutons et œuf dur	Radis noir râpé sauce moutarde à l'ancienne	Coleslaw	Fromage de tête
	Velouté poireau pomme de terre	Velouté aux 7 légumes	Velouté carotte et crème	Velouté aux 7 légumes	Velouté carotte et crème	Velouté poireau pomme de terre	Velouté aux 7 légumes
	Haut de cuisse de poulet BIO	Paleron de bœuf au jus	Paupiette de veau en sauce	Couscous végétarien au chou-fleur pois chiche pruneau et épices	Pavé de saumon à l'oseille	Blanquette de dinde	Rôti de porc sauce charcutière
	Carotte BIO à l'ail	Penne au beurre	Boulgour		Haricots verts persillés	Riz pilaf	Gratin dauphinois
	Fromage blanc nature BIO	Tomme blanche	Tartare	Camembert	Yaourt nature au lait entier BIO	Brie	Bleu d'Auvergne
	Fruit frais BIO	Salade de fruits	Crème dessert vanille	Compote de poire	Fondant au chocolat	Salade de fruits	Paris Brest

D E J E U N E E R

## AUTOMNE 2021

Menus du 22 novembre au 28 novembre 2021



LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI		SAMEDI		DIMANCHE	
Carottes râpées BIO huile d'olive et citron	Salade d'endives vinaigrette	Salade mélangée vinaigrette	Salade de pomme de terre ciboulette échalote vinaigrette	Chou-fleur vinaigrette	Chou rouge vinaigrette	Saucisson à l'ail et condiment	Velouté carotte et crème	Velouté aux 7 légumes	Velouté carotte et crème	Velouté aux 7 légumes	Velouté carotte et crème	Velouté aux 7 légumes	Velouté aux 7 légumes
Velouté carotte et crème	Velouté aux 7 légumes	Velouté carotte et crème	Velouté aux 7 légumes	Velouté poireau pomme de terre	Velouté carotte et crème	Velouté aux 7 légumes	Velouté carotte et crème	Velouté aux 7 légumes	Velouté carotte et crème	Velouté aux 7 légumes	Velouté carotte et crème	Velouté aux 7 légumes	Velouté aux 7 légumes
Sauté de bœuf au jus	Haricots rouge façon chili con carné et riz	Chipolatas	Œufs durs	Filet de colin à la crème de persil	Rôti de dinde à l'estragon	Sauté de porc à la graine de moutarde	Sauté de bœuf au jus	Haricots rouge façon chili con carné et riz	Chipolatas	Œufs durs	Filet de colin à la crème de persil	Rôti de dinde à l'estragon	Sauté de porc à la graine de moutarde
Coquillettes	Purée de pomme de terre	Epinards béchamel	Purée de courge	Lentilles aux oignons	Haricots plats persillés	Haricots plats persillés	Coquillettes	Purée de pomme de terre	Epinards béchamel	Purée de courge	Lentilles aux oignons	Haricots plats persillés	Haricots plats persillés
Mimolette	Petit suisse	Morbier	Brie	Kiri	Cantal	Faisselle	Mimolette	Petit suisse	Morbier	Brie	Kiri	Cantal	Faisselle
Cocktail de fruits au sirop	Fian nappé caramel	Compote pomme banane	Salade de fruits	Fruit frais BIO	Crème dessert au chocolat	Tarte au citron	Cocktail de fruits au sirop	Fian nappé caramel	Compote pomme banane	Salade de fruits	Fruit frais BIO	Crème dessert au chocolat	Tarte au citron

D E J E U N E E R

## AUTOMNE 2021

Menus du 29 novembre au 05 décembre 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>D E J U N E R</b>	Emincé de chou blanc vinaigrette	Terrine de poisson	Pâté de campagne	Betterave BIO vinaigrette	Salade verte mimolette	Taboulé à la menthe	Salade de museau de porc
	Velouté aux 7 légumes	Velouté aux 7 légumes	Velouté poireau pomme de terre	Velouté carotte et crème	Velouté poireau pomme de terre	Velouté poireau pomme de terre	Velouté aux 7 légumes
	Galette boulgour pois chiche et emmental	Rôti de veau au jus	Quenelle sauce forestière	Steak haché BIO au jus	Filet de hoki sauce citronnée	Cuisse de poulet rôti au jus	Sauté de boeuf au jus
	Carottes BIO à l'ail	Coquillettes au beurre	Riz créole	Purée de pomme de terre BIO	Chou fleur persillé	Haricots verts ail et persil	Penne
	Morbier	Yaourt nature BIO	Fromage blanc	Camembert BIO	Saint Paulin	Faisille	Fourme d'Ambert
Compote pomme et poire	Fruit frais	Salade de fruits	Fruit frais BIO	Eclair au chocolat	Salade de fruits	Fian pâtissier	

## AUTOMNE 2021

Menus du 06 décembre au 12 décembre 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D E J E U N E R	Carottes râpées vinaigrette	Macedoine de légumes vinaigrette	Poireau vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette	Betterave au vinaigre de framboise	Asperges mimosa
	Velouté aux 7 légumes	Velouté aux 7 légumes	Velouté carotte et crème	Velouté poireau pomme de terre	Velouté aux 7 légumes	Velouté poireau pomme de terre	Velouté poireau pomme de terre
	Saucisse de toulouse	Rôti de dinde au jus	Paleron de bœuf sauce échalote	Lasagnes épinards chèvre	Filet de lieu sauce tomate	Sauté de cuisse de canard	Rôti de veau au romarin
	Lentilles aux oignons	Pommes vapeur	Semoule		Fondue de poireau	Riz pilaf	Pomme noisette
	Emmental	Fromage blanc nature BIO	Yaourt nature	Tomme blanche	Port salut	Saint Paulin	Faisselle
	Compote de pomme	Salade de fruits	Fruit frais	Fruit frais	Beignet à la framboise	Mousse au chocolat	Tarte pomme normande

## AUTOMNE 2021

Menus du 13 décembre au 19 décembre 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
D	Carottes râpées BIO huile d'olive et citron	Brocolis BIO vinaigrette	Salade batavia et ses croutons vinaigrette	Feuilleté au fromage	Endives vinaigrette	Terrine de légumes	Terrine de lapin et condiment
	Velouté aux 7 légumes	Velouté carotte et crème	Velouté aux 7 légumes	Velouté poireau pomme de terre	Velouté aux 7 légumes	Velouté carotte et crème	Velouté aux 7 légumes
E	Omelette BIO coulis de tomate	Nuggets de poulet	Pâtes à la carbonara	Sauté de boeuf au jus	Filet de merlu au basilic	Sauté de porc aux olives	Carbonnade à la Flamande
	Riz BIO	Courge butternut braisé		Salsifis béchamel	Brunoise de légumes	Petits pois à l'anglaise	Spaghettis
J	Yaourt nature BIO	Edam	Emmental	Petit suisse	Vache qui rit BIO	Brie	Bleu d'Auvergne
	Crème dessert BIO au chocolat	Fruit frais	Compote pomme poire	Fruit frais	Tarte flan	Salade de fruits frais	Tiramisu
U							
N							
E							
R							