

LUNDI 06/11/2023	MARDI 07/11/2023	MERCREDI 08/11/2023	JEUDI 09/11/2023	VENDREDI 10/11/2023
Salade de mache	Repas froid		Cèleri rémoulade	Carottes râpées vinaigrette
Cordon bleu	Sandwich club thon tomate Chips 		Sauté de poulet sauce crème	Filet de lieu et citron
Epinards Blé			Farfalles Poireaux béchamel	Haricots beurre persillés Pommes de terre vapeur
Carré Liqueil	Samos		Chanteneige	Saint Paulin
Mousse au chocolat	Compote		Pomme	Le cake au citron 

Légende



Tutti Frutti



Plat
végétarien



Recette du
chef



Appellation d'Origine
Contrôlée (AOC)

**SOUPE
DU
CHEF**

LUNDI 13/11/2023	MARDI 14/11/2023	MERCREDI 15/11/2023	JEUDI 16/11/2023	VENDREDI 17/11/2023
Betterave vinaigrette	Mâche vinaigrette		Potage de légumes	Surimi mayonnaise
Couscous (merguez/Boulette)	Sauce crème fromagère 		Hachis parmentier	Filet de colin sauce à l'estragon
Semoule Légumes couscous	Farfalles Petit pois		Salade verte	Carottes sautées Riz
Tomme grise	Fromage blanc nature et sucre		Vache qui rit	Livarot 
Fruit de saison	Chou à la vanille		Mosaïque de fruits	Fruit de saison

Légende



Soupe du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

LUNDI 20/11/2023	MARDI 21/11/2023	MERCREDI 22/11/2023	JEUDI 23/11/2023	VENDREDI 24/11/2023
Laitue iceberg au chèvre	Feuilleté au fromage		Coleslaw <small>(Carottes, chou blanc, mayonnaise)</small>	Pomelos
Sauce Carbonara de volaille	Gnocchis au fromage sauce champignons et noix		Sauté de bœuf à la japonaise (sauce soja gingembre)	Filet de poisson pané
Macaroni Haricots verts			Carottes sautées Riz	Fondue de poireaux Semoule
Petit louis	Mimolette		Yaourt nature et sucre	Emmental
Gaufre	Banane		Poire au sirop	Liegeois vanille 

Légende



Soupe du chef



Agriculture
Biologique



Plat végétarien



Recette du chef



Appellation d'Origine
Protégée (AOP)

LUNDI 27/11/2023	MARDI 28/11/2023	MERCREDI 29/11/2023	JEUDI 30/11/2023	VENDREDI 01/12/2023
Carottes râpées	Betteraves vinaigrette		Chou rouge aux raisins	Roulade de volaille cornichon
Wings de poulet sauce barbecue	Œuf dur sauce béchamel 		Bœuf bourguignon	Filet de colin sauce citron
Gratin de chou fleur Pâtes	Epinards Pomme de terre		Purée de potiron Riz	Blé Mélange de cordiale de légumes
Edam	Pyrénées		Camembert	Fromage blanc nature et sucre
Compote de pommes	Fruit de saison		Beignet choco-noisettes	Fruit de saison

Légende



Soupe du chef



Plat végétarien



Appellation d'Origine
Contrôlée (AOC)