



Menus du 8 au 12 novembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres vinaigrette ●● Conglettes à la bolognaise ● Salade verte ● Vache picon ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de boulgour* ● Jambon grillé sauce Madère ● Haricots verts à la forestière ● Brie ●● Entremets à la vanille 			<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves à l'échalote ● Semoule ●● Légumes couscous aux pois chiches ● Yaourt aromatisé ●● Crêpe artisanale sucrée

* Boulgour, dés de tomates, poivrons jaunes, olives, vinaigrette.

Menus du 15 au 19 novembre 2021



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé à l'orientale ● Boulettes d'agneau ●● Chou-fleur béchamel ● Montboissé ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de potimarrons ● Omelette sauce provençale ● Penne rigate ● Saint Môret ●● Mousse au chocolat 		<ul style="list-style-type: none"> ●● Céleri rémoulade ●● Gratin de pommes de terre saumon aneth ● Salade verte ● Edam ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade Coleslaw* ● Cheeseburger ●● Frites ● Fromage ●● Donut 

* Carottes, chou blanc, oignon, cinaigrette, crème.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.


☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 22 au 26 novembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade aux dés de fromages et croûtons ● Sauté de dinde Vallée d'Auge ● Blé tendre ● Yaourt sucré ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Bouillon de bœuf vermicelle ● Rôti de porc ● Haricots beurre à la tomate ● Gouda ● Compote de pommes 		<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves au maïs ●● Pizza aux trois fromages ● Salade verte ● Panna Cotta ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de pommes de terre* ● Filet de poisson frais à la crème de poivron ● Julienne de légumes** ● Carré président ●● Flan nappé au caramel

*Pdt, cervelas, tomates, cornichons, vinaigrette.
**Carottes oranges, céleri rave, carottes jaunes.

Menus du 29 novembre au 3 décembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ●● Velouté de lentilles corail* ●● Riz façon Cantonnais ● (Riz, petits pois, dés de carottes, œuf, oignons confits) ● Camembert ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Chou chinois au jambon vinaigrette ● Bœuf bourguignon ● Semoule ●● Crème anglaise ●● Gâteau d'anniversaire  		<ul style="list-style-type: none"> ● Salade alphabet* ●● Poisson pané ● Carottes à la crème d'ail ● Tome de Savoie ● Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Céleri rémoulade ●● Tartiflette ● Salade verte ● Petit suisse aromatisé ● Fruit de saison

* Lentilles corail, carottes, oignons, crème.

* Pâtes alphabet, dés de tomates, maïs, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus


- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les **vian**des entières de **porc**, de **bœuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.


☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 6 au 10 décembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes à la betterave ● Sauté de porc à la coriandre ● Boulgour et brocolis ● Cantadou ail et fines herbes ● Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Feuilleté au fromage ● Macaronis ● Sauce tomate* ● Bûche laitière ● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé aux fruits secs ● Poulet rôti ● Haricots verts persillés ● Smoothie ● aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées vinaigrette au citron ● Hachis parmentier ● Salade verte ● Saint Nectaire ● ● Gâteau d'anniversaire 

*Sauce tomate, oignons, farine de pois chiche, cumin.

Menus du 13 au 17 décembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● ● Salade multicolore* ● Agneau des bergers associés aux olives ● Carottes vichy ● Yaourt sucré ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● ● Œuf dur mayonnaise ● ● Galette Jambon fromage ● Salade verte ● Chanteneige ● ● Liégeois au chocolat 		<div style="text-align: center; border: 2px solid red; padding: 5px;"> <h3 style="color: red; margin: 0;">Repas de Noël</h3> <p style="font-size: 1.2em; color: red; margin: 0;">★ ★ ★ ★ ★</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ● Mousse de canard et toasts ● Filet de dinde rôti sauce patate douce ● ● Pommes noisettes ● ● Dessert de Noël ● Clémentine  </div>	<ul style="list-style-type: none"> ● Crème Dubarry ● Filet de poisson frais sauce potiron ● Riz doré ● Pont l'Evêque ● ● Cocktail de fruits au sirop

* Tortis multicolores, dés de mimolette, mais, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : les **vian**des entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.