

### Menus du 6 au 10 novembre 2023

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves à l'échalote</li> <li>● Fusilli</li> <li>● Crème de courge aux lentilles corail</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes râpées, vinaigrette</li> <li>● Bœuf bourguignon</li> <li>● Pommes de terre et navets persillés</li> <li>● Fromage</li> <li>● Yaourt aromatisé</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade aux dés de fromage et croûtons</li> <li>● Chipolatas grillées</li> <li>● Lentilles aux dés de carottes</li> <li>● Petit suisse aux fruits</li> <li>● Compote pomme banane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Feuilleté au fromage</li> <li>● Poisson pané</li> <li>● Riz et brocolis</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

### Menus du 13 au 17 novembre 2023

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Chou fleur vinaigrette</li> <li>● Sauté de porc sauce coriandre</li> <li>● Semoule couscous</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Céleri rémoulade</li> <li>● Fajitas à la mexicaine *</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Fromage</li> <li>● Riz au lait crémeux</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pâté de campagne, cornichon</li> <li>● Gratin de pommes de terre</li> <li>● Au saumon et aneth</li> <li>● Camembert</li> <li>● Fromage</li> </ul>	<p><i>Du sarrasin à la ruche!</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de carottes au sarrasin</li> <li>● Émincé de dinde à l'estragon</li> <li>● Petits pois aux oignons</li> <li>● Fromage</li> <li>● Pain d'épices au miel</li> </ul>

\* Concassé de tomates, haricots rouges, poivrons, maïs, cheddar, épices chili.

### 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** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. 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 20 au 24 novembre 2023

lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé aux fruits secs</li> <li>Gratin de carottes et patates douces</li> <li>Au bœuf</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves aux poires</li> <li>Jambon grillé</li> <li>Pommes rissolées</li> <li>Fromage</li> <li>Fromage blanc sucré</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de lentilles corail*</li> <li>Croque chèvre</li> <li>Salade verte</li> <li>Fromage</li> <li>Crème dessert au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Œuf dur mayonnaise</li> <li>Poisson du jour à la crème de potiron</li> <li>Boulgour</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\* Carottes, lentilles corail, oignons, crème.

### Menus du 27 novembre au 1 décembre 2023

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 1
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de chou chinois*</li> <li>Sauté de dinde Vallée d'Auge</li> <li>Riz doré</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées, vinaigrette balsamique</li> <li>Semoule aux pois chiches</li> <li>Légumes d'automne* au bouillon</li> <li>Crème anglaise</li> <li>Gâteau d'anniversaire </li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade sombrero*</li> <li>Poisson meunière</li> <li>Chou fleur gratiné, béchamel</li> <li>Panna cotta</li> <li>Au coulis de fruits rouges</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de légumes</li> <li>Tartiflette</li> <li>Salade verte</li> <li>Petit suisse</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

\* Chou chinois, épaule, vinaigrette.

\* Potimarron, poireau, rutabaga, oignons.

\* Riz, haricots rouges, maïs, carottes, 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** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. 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 4 au 8 décembre 2023

lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de boulgour*</li> <li>● Boulette d'agenau sauce champignons</li> <li>● Duo de haricots</li> <li>● Fromage</li> <li>● Yaourt fermier sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes râpées</li> <li>● Omelette sauce provençale</li> <li>● Macaronis</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Bouillon de bœuf vermicelle</li> <li>● Galette jambon fromage</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Fromage</li> <li>● Cocktail de fruits au sirop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cervelas, cornichon</li> <li>● Retour de pêche à la crème de poireaux</li> <li>● Pommes de terre persillées</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

\* Boulgour, olives émincées, maïs, vinaigrette.

### Menus du 11 au 15 décembre 2023

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves aux pommes</li> <li>● Parmentier de haricots rouges</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Fromage</li> <li>● Île flottante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté Dubarry</li> <li>● Poisson pané</li> <li>● Carottes, crème à l'ail</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Macédoine de légumes</li> <li>● Poulet rôti</li> <li>● Riz à la forestière</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade Coleslaw*</li> <li>● Lasagnes</li> <li>● à la bolognaise</li> <li>● Fromage</li> <li>● Gâteau d'anniversaire </li> </ul>

\* Carottes, chou blanc, crème fraîche, 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** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. 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 18 au 22 décembre 2023

lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: blue;">●</span> <span style="color: red;">●</span> Salade multicolore*</li> <li><span style="color: red;">●</span> <span style="color: yellow;">●</span> Boulettes de bœuf</li> <li><span style="color: green;">●</span> Petits pois à la française</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Petit suisse aromatisé</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>	<p><b>Repas de Noël</b></p> <p><b>Repas de Noël</b></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: green;">●</span> <span style="color: yellow;">●</span> Rémoulade de céleri et carottes</li> <li><span style="color: red;">●</span> <span style="color: blue;">●</span> Pizza aux 3 fromages*</li> <li><span style="color: green;">●</span> Salade verte</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Yaourt sucré</li> <li><span style="color: green;">●</span> Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><span style="color: brown;">●</span> Salade de pommes de terre*</li> <li><span style="color: red;">●</span> Bœuf aux olives</li> <li><span style="color: green;">●</span> Haricots beurre persillés</li> <li><span style="color: blue;">●</span> Fromage</li> <li><span style="color: green;">●</span> Fruit de saison</li> </ul>
<small>* Tortis multicolores, mimolette, maïs, vinaigrette</small>			<small>* Mozzarella, emmental, cantal.</small>	<small>* Pommes de terre, échalotes, ciboulette, vinaigrette.</small>



### 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** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. 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.