
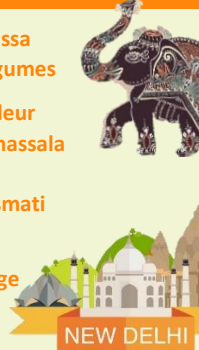


### Menus du 4 au 8 novembre 2024

lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Taboulé aux fruits secs</li> <li>● Paupiette de veau sauce moutarde à l'ancienne</li> <li>● Haricots beurre à la forestière</li> <li>● Mimolette</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes râpées vinaigrette balsamique</li> <li>● Omelette au coulis de tomates</li> <li>● Pommes rissolées</li> <li>● Brie</li> <li>● Compote de pommes</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté Dubarry</li> <li>● Galette jambon fromage</li> <li>● Salade, vinaigrette au vinaigre de cidre</li> <li>● Edam</li> <li>● Flan nappé au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cervelas, cornichon</li> <li>● Retour de pêche à la crème de poireaux</li> <li>● Macaronis</li> <li>● Petit suisse sucré</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>

### Menus du 11 au 15 novembre 2024

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade feuille de chêne rouge aux croûtons</li> <li>● Bœuf aux olives</li> <li>● Boulgour</li> <li>● Emmental</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Bouillon de bœuf vermicelle</li> <li>● Poulet rôti</li> <li>● Petits pois aux oignons</li> <li>● Saint Nectaire</li> <li>● Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de pommes de terre*</li> <li>● Poisson meunière sauce citronnée</li> <li>● Crumble de carottes aux épices douces</li> <li>● Smoothie au lait fermier</li> <li>● A la banane</li> </ul>	 <h4>À la découverte des capitales!</h4> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Samoussa aux légumes</li> <li>● Chou fleur tikka massala</li> <li>● Riz basmati</li> <li>● Fromage</li> <li>● Crème infusée au thé</li> </ul> 

\* Pommes de terre, échalotes, ciboulette, 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 18 au 22 novembre 2024

lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
<ul style="list-style-type: none"> <li> Betteraves aux pommes</li> <li> Saucisse grillée</li> <li> Lentilles aux dés de carottes et thym</li> <li> Cantal</li> <li> Yaourt fermier sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de chou rouge mariné</li> <li> Gratin de pommes de terre</li> <li> Saumon aneth</li> <li> Camembert</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Œuf dur mayonnaise</li> <li> Semoule aux pois chiches</li> <li> Légumes d'automne au bouillon d'épices douces*</li> <li> Bûche lactière</li> <li> Crème dessert à la vanille (au lait fermier?)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Velouté de légumes</li> <li> Fajitas à la mexicaine°</li> <li> Salade verte</li> <li> Tomme grise</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>

\* Potimarron, poireau, rutabaga, oignons

° Concassé de tomates, bœuf haché, haricots rouges, poivrons, oignons, épices chili.

### Menus du 25 au 29 novembre 2024

lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de chou chinois°</li> <li> Calamars à la romaine</li> <li> Riz pilaf aux pt légumes (carotte, fenouil, poireau)</li> <li> Mimolette</li> <li> Fromage blanc confiture</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Velouté de lentilles corail°</li> <li> Pizza aux 3 fromages**</li> <li> Salade, vinaigrette balsamique</li> <li> Petit suisse aromatisé</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Carottes râpées vinaigrette</li> <li> Bœuf bourguignon</li> <li> Frites</li> <li> Gouda</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Céleri rémoulade</li> <li> Sauté de dinde Vallée d'Auge</li> <li> Blé doré et brocolis</li> <li> Munster</li> <li> Gâteau d'anniversaire </li> </ul>

° Chou chinois, épaule, vinaigrette.

° Carottes, lentilles corail, oignons, crème.

\*\* Mozzarella, emmental, cantal.

### 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.

### Menus du 2 au 6 décembre 2024

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de butternut</li> <li>Boulettes d'agneau façon tajine</li> <li>Semoule couscous</li> <li>Saint Paulin</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves aux poires</li> <li>Parmentier de haricots rouges</li> <li>Salade, vinaigrette au Xéres</li> <li>Tomme blanche</li> <li>Pain perdu</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Cake au fromage</li> <li>Échine de porc rôtie</li> <li>Petits pois à la française</li> <li>Petit suisse</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pâté de campagne, cornichon</li> <li>Curry de poisson frais</li> <li>Duo de pommes de terre et navets persillés</li> <li>Emmental</li> <li>Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>

### Menus du 9 au 13 décembre 2024

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade coleslaw*</li> <li>Émincé de dinde à l'estragon</li> <li>Riz pilaf</li> <li>Cantal</li> <li>île flottante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de boulgour*</li> <li>Gratin de carottes et patates douces</li> <li>Au bœuf</li> <li>Mimolette</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage de légumes</li> <li>Torsades</li> <li>Crème de potimarron aux lentilles corail</li> <li>Camembert</li> <li>Gâteau d'anniversaire </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chou fleur vinaigrette</li> <li>Tartiflette</li> <li>Salade verte</li> <li>Panna cotta au lait fermier</li> <li>A l'ananas</li> </ul>

\* Carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette.

\* Boulgour, olives émincées, 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** : 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 16 au 20 décembre 2024

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade multicolore*</li> <li>● Poisson pané</li> <li>● Julienne de légumes**, crème à l'ail</li> <li>● Emmental</li> <li>● Yaourt fermier sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté de légumes aux pois cassés</li> <li>● Croque chèvre patate douce</li> <li>● Salade verte</li> <li>● Petit suisse aromatisé</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>		<div style="text-align: center;"> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Toast de mousson de canard</li> <li>● Filet de dinde rôti sauce miel aux 4 épices</li> <li>● Pommes noisettes</li> <li>● Dessert de Noël</li> <li>● Clémentine</li> </ul> <p style="text-align: center; font-weight: bold; color: white; background-color: red; padding: 5px;">Repas de Noël</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade sombrero*</li> <li>● Jambon grillé à la dijonnaise</li> <li>● Haricots verts persillés</li> <li>● Fromage blanc fermier</li> <li>● Sur lit de compote de fruits</li> </ul>

\* Tortis multicolores, maïs, vinaigrette.  
 \*\* Carottes, blanc de poireaux, chou blanc.

\* Riz, haricots rouges, carottes, 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** : 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.