



# MENU

Semaine 45 du 6 au 12 novembre 2023

	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade  	Potage de légumes 		Betteraves vinaigrette  	Salade de penne au pesto 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Hachis parmentier de volaille (plat complet)   //	Escalope de volaille moutarde à l'ancienne   Beignets de brocolis		Colombo de lentilles   Riz créole 	Dos de colin à la crème   Carottes persillées
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais  		Fruit frais 	Cake pépites de chocolat 



### Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



### Pâtisserie élaborée dans notre cuisine

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



Produits BIO



Poisson MSC: Pêche durable

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !



# MENU

Semaine 46 du 13 au 19 novembre 2023

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
HORS D'ŒUVRE	Taboulé 	Carottes râpées vinaigrette 		Potage de légumes 	Chou blanc mayonnaise et curry 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Aiguillettes de volaille au paprika  Haricots verts	Poisson meunière sauce tartare Riz pilaf 		Palette de porc au jus  Purée de potimarron	Coquille à la sauce tomate (plat complet)  // 
DESSERT	Compote de fruits	Fruit frais 		Semoule au lait	Fruit frais  



### Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



### Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



### Repas Végétarien



### Poisson MSC: Pêche durable

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)



Produit local:  
Coquillettes: Ferme du Point du Jour  
Jarzé (49)



### Viande de bœuf, de porc et de volaille française



### Produits BIO

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**



# MENU

Semaine 47 du 20 au 26 novembre 2023


**ALLEMAGNE**

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENREDI 24
HORS D'ŒUVRE	Potage de légumes 	Nem aux légumes		Salade de riz mexicaine 	Sprotten (rillette de poisson, mayonnaise, ciboulette)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratiné de poisson à la provençale  Semoule 	Croq véggie tomate  Patatouille (pomme de terre et ratatouille) 		Escalope de volaille au jus  Mijoté de petits pois	Currywurst (saucisse à la sauce ketchup et curry)  Frites au four
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt aromatisé 		Fruit frais  	Boule de Berlin (beignet à la framboise)

**Produit de saison**

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

**Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



Produits BIO



Poisson MSC: Pêche durable

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**



# MENU

Semaine 48 du 27 novembre au 3 décembre 2023

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 01
HORS D'ŒUVRE	Salade de pomme de terre niçoise (thon, pomme de terre, olive noire, mayonnaise)	Salami		Chou rouge au fromage  	Potage de légumes 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché bœuf  Purée de butternut	Escalope de volaille napolitaine  Blé pilaf 		Coquillettes bolognaise de lentilles (plat complet)  // 	Beignets au calamar sauce tartare Epinards béchamel
DESSERT	Riz au lait	Fruit frais  		Novly vanille	Fruit frais 



### Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



### Pâtisserie élaborée dans notre cuisine

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



Produits BIO



Poisson MSC: Pêche durable

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !



# MENU

Semaine 49 du 4 au 10 décembre 2023

	LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette  	Potage de légumes 		Pennes au jambon	Céleri vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Couscous boulettes de pois chiche  Semoule de couscous 	Emincé de volaille dijonnaise  Beignets de choux fleurs		Dos de colin sauce pesto  Purée de panais	Cassoulet (plat complet)  //
DESSERT	Fruit frais 	Compote de fruits		Cake surprise 	Fruit frais 



### Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



### Pâtisserie élaborée dans notre cuisine

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)



### Viande de bœuf, de porc et de volaille française



### Repas Végétarien



### Produits BIO



### Poisson MSC: Pêche durable

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**



# MENU

Semaine 50 du 11 au 17 décembre 2023

	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Chou blanc au curry mayonnaïse  		Potage de légumes 	Salade de riz mexicaine (riz, haricots rouges, poivrons, maïs)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratiné de poisson au fromage   Haricots verts	Tarte aux légumes (plat complet)   // 		Cordon bleu sauce tomate  Pennes 	Palette de porc milanaise   Carottes persillées 
DESSERT	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais  		Fruit frais 	Mousse chocolat au lait



### Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



### Pâtisserie élaborée dans notre cuisine

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)



### Viande de bœuf, de porc et de volaille française



### Repas Végétarien



### Produits BIO



### Poisson MSC: Pêche durable

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**



# MENU

Semaine 51 du 18 au 24 décembre 2023

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre rémoulade 	Carottes râpées vinaigrette  		Mousseron de canard 	Potage de légumes 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de boeuf au jus  Patatouille (ratatouille, pomme de terre)	Dhal de lentilles (plat végété)  Riz créole 		Dinde à la sauce de pain d'épices  Potatoes pops	Poisson pané Epinards béchamel
DESSERT	Liégeois vanille	Fruit frais  		Dessert gourmand de Noël 	Compote de fruits



### Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



### Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



### Repas Végétarien



### Poisson MSC: Pêche durable

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)



### Viande de bœuf, de porc et de volaille française



### Produits BIO

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !