



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

08/11

Potage frais
Taboulé aux légumes
Rémoulade de céleri-rave

Escalope de volaille VF à la crème
Filet de Colin sauce vierge
Purée de pommes de terre
Haricots plats persillés

Yaourt nature sucré BIO
Camembert

Assortiment de compotes
Pêches au sirop
Yaourt aux fruits
Fromage blanc aux fruits rouges
Fruits de saison

MARDI

09/11

Potage frais
Betteraves BIO ciboulette
vinaigrette
Carottes BIO râpées aux raisins

Gnocchis parmesan champignon
Plat complet végétarien
Filet de lieu mariné aux épices
Pennes
Poêlée brocolis

Yaourt nature sucré BIO
Saint Nectaire AOC

Assortiment de compotes
Le bon gâteau au chocolat
Les desserts de ma mamie
Fruits de saison

MERCREDI

10/11

Potage frais
Pomelos surimi et sa sauce cocktail
Macédoine vinaigrette

Bokit (Pizza)
Filet de Lieu noir à l'Hollandaise
Pomme de terre roties
Courge butternut aux épices

Yaourt nature sucré BIO
Vache Picon

Assortiment de compotes
Salade de fruits
Riz au lait
Liégeois chocolat
Fruits de saison

JEUDI

11/11 - FÉRIÉ

FÉRIÉ

FÉRIÉ

FÉRIÉ

FÉRIÉ

VENDREDI

12/11

Potage frais
Terrine de campagne et cornichons
Salade mêlée BIO aux noix

Filet de merlu en croute
Steak haché de veau grillé a la
normande
Riz
Endives braisées

Yaourt nature sucré BIO
Gouda

Assortiment de compotes
Flan nappé caramel
Crème dessert Vanille
Salade de fruits frais
Fruits de saison

LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



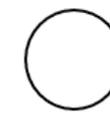
Dessert de
ma mamie



Volaille Française



Pêche
responsable





LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

15/11

Potage frais

Salade de mâche et dès de tomate

Pâté en croûte

Bœuf RAV Stroganoff

Filet de lieu noir sauce à l'estragon

Riz basmati

Carottes BIO braisées

Yaourt Nature Sucré BIO

Emmental

Assortiment de compotes

Verrine de fromage blanc à la crème de marrons

Panacotta vanillée au caramel

Banane au chocolat et amandes

Fruits frais

MARDI

16/11

Potage frais

Sardine à l'huile

Salade tourangelle

(Haricots verts, pdt, tomates)

Risotto aux poireaux gorgonzola

Plat complet végétarien

Omelette aux champignons

Blé pilaf

Poêlée de navets frais

Yaourt Nature Sucré BIO

Saint Nectaire AOC

Assortiment de compotes

Baba chocolaté

Les desserts de ma mamie

Fruits frais

MERCREDI

17/11

Potage frais

Chou-fleur sauce cocktail

Salade boulgour aux légumes

Sauté de porc BBC au caramel

Gratin de moules au curry

Purée

Panais rôti

Yaourt Nature Sucré BIO

Tomme blanche

Assortiment de compotes

Salade de fruits frais

Crème dessert chocolat

Eclair Café

Fruits frais

JEUDI

18/11 – Menu du Chef

Potage frais

Brick au thon

Carotte râpé au curry

Couscous royal

(Haut de cuisse, merguez, boulette bœuf)

Filet de Merlan aux petits légumes

Semoule

Légumes couscous

Assortiment de compotes

Semoule à la fleur d'oranger

Les dessert de ma mamie

Fruits frais

VENDREDI

19/11

Potage frais

Salade d'endives

Betteraves, échalotes et graines de

cumin

Filet de poisson pané

Boulettes d'agneau de Mongolie

Coquillettes

Purée de potiron

Yaourt Nature Sucré BIO

Brie

Assortiment de compotes

Duo de kiwi et banane en salade

Flan nappé caramel

Yaourt aux fruits

Fruits frais

LÉGENDE



Agriculture Biologique Europe



Dessert de ma mamie



Fruit ou légume frais



Potage du chef



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

22/11

Potage frais

Carottes BIO râpées au curry
Taboulé aux légumes

Poulet VF yassa

Filet de Colin sauce nantua
Pommes de terre sautées
Endives braisées

Yaourt nature sucré BIO
Petit moule ail et fines herbes

Assortiment de compotes
Salade de fruits
Fromage blanc et confiture de cerises
Crème Chocolat
Fruits frais

MARDI

23/11

Potage frais

Houmous de pois chiche
Salade de mâche, croûtons et raisins

Quiche aux trois fromages
Filet de merlu mariné au citron
Riz créole
Chou vert étuvé

Yaourt nature sucré BIO
Saint Nectaire AOC

Assortiment de compotes
Carot' Cake
Les desserts du potager
Fruits frais

MERCREDI

24/11

Potage frais

Salade de riz au thon
Endives au bleu

Burger revisité
Aile de raie sauce moutarde
Frites
Gratin de carottes BIO

Yaourt nature sucré BIO
Vache picon

Assortiment de compotes
Pastèque tutti frutti
Petit suisse aux fruits
Éclair au chocolat
Fruits frais

JEUDI

25/11

Potage frais

Céleri rémoulade
Salade haricots beurre échalote persillée

Raviolis de bœuf gratinés
Filet de lieu noir sauce armoricaine
Macaroni
Choux de Bruxelles au jus

Yaourt nature sucré BIO
Edam

Assortiment de compotes
4/4 aux pommes caramélisé
Les dessert de ma mamie
Fruits frais

VENDREDI

26/11

Potage frais

Salade Iceberg dès de fromage
Pâté de foie

Escalope de porc VPF grillée
Filet de Hoki crème de petit pois
Boulgour aux épices
Épinards BIO à la crème

Yaourt nature sucré BIO
Gouda

Assortiment de compotes
Banane rôtie au caramel
Dessert gourmand choco poire
Salade automne pomme poire
Fruits frais

LÉGENDE



Agriculture Biologique Europe



Volaille Française



Pêche responsable



Le Porc Français



Potage du chef



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

29/11

Potage frais
Céleri-rave au fromage blanc,
paprika et ciboulette
Salade de betteraves BIO et maïs

Boulettes de bœuf au jus
Filet de Hoki à l'orientale
Haricots blancs soubise
Carottes BIO sautées aux oignons

Yaourt nature sucré BIO
Gouda

Assortiment de compotes
Crème vanille
Salade de fruits frais
Entremets caramel banane
Fruits frais

MARDI

30/11

Potage frais
Salade iceberg BIO au fromage
Chou blanc BIO et mimolette

Steak végétarien
(Lentille boulgour légumes)
Filet de Merlu douceur d'Asie
Purée de pommes de terre
Petits pois et carottes

Yaourt nature sucré BIO
Saint Nectaire AOC

Assortiment de compotes
Tarte au citron meringué
Les dessert de ma mamie
Fruits frais

MERCREDI

01/12

Potage frais
Salade de cœurs de palmiers
Taboulé aux légumes frais

Aiguillette de volaille multi céréales
Paupiette de saumon crème de
maïs
Céleri-rave braisé
Riz rouge

Yaourt nature sucré BIO
Mimolette

Assortiment de compotes
Salade de fruits d'automne
Poire anglaise caramel
Liégeois café
Fruits frais

JEUDI

02/12 – Menu du chef

Potage frais
Cake dès de jambon et olives
Salade lentilles aux oignons

**Sauté de bœuf VBF façon
carbonade**
Filet de saumonette au curry
Gratin de chou-fleur frais
Grenaille rôties

Assortiment de compotes
Tarte aux pommes
Les dessert de ma mamie
Fruits frais

VENDREDI

03/12

Potage frais
Rillettes du mans VPF
Pamplemousse au sucre

Poisson meunière sauce Tartare
Steak haché de poulet
Haricots verts BIO sautés
Boulgour aux petits légumes

Yaourt nature sucré BIO
Emmental

Assortiment de compotes
Fromage blanc au miel et fleur
d'oranger
Ananas au coulis de framboises
Entremet citron
Fruits frais

LÉGENDE



Agriculture
Biologique Europe



Dessert de
ma mamie



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



Pêche
responsable



Viande Bovine
Française (VBF)



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

06/12

Potage frais



Fraîcheur maïs cœur de palmier
Salade grenobloise

Saucisses de francfort

Filet de merlu Cajun



Tortis

Endives braisées à l'orange

Yaourt nature sucré BIO

Fromage tendre carré



Assortiment de compotes

Yaourt aux fruits
Salade mangue kiwi ananas
Semoule au lait
Fruits frais

MARDI

07/12

Potage frais



Carottes râpées au fromage

Betteraves BIO ciboulette



Parmentier Végétarien

Plat complet végétarien

Filet de colin en croute de parmesan

Purée de pommes de terre

Épinards BIO à la crème



Yaourt nature sucré BIO

Cantal



Assortiment de compotes

Le 4/4 original

Les desserts de ma mamie

Fruits frais



MERCREDI

08/12

Potage frais



Salade BIO au thon

Œufs durs à la parisienne



Tajine de volaille au citron et aux olives

Filet de Lieu sauce vierge

Semoule aux raisins

Navets glacés frais



Yaourt nature sucré BIO

Samos



Assortiment de compotes

Salade automne pomme poire
raisin sec

Liégeois chocolat

Fromage blanc aux fruits rouges

Fruits frais



JEUDI

09/12

Potage frais



Roulade de volaille

Endives aux raisins secs

Mac and Cheese

Filet de colin sauce bonne femme

Macaroni

Chou rouge BIO étuvé



Yaourt nature sucré BIO

Vache picon



Assortiment de compotes

Les œufs au lait chocolaté

Les desserts de ma mamie

Fruits frais



VENDREDI

10/12

Potage frais



Salade coleslaw

Macédoine vinaigrette

Filet de lieu en crumble de noix

Omelette à la ciboulette

Poêlée campagnarde

Mélange de riz



Yaourt nature sucré BIO

Gouda



Assortiment de compotes

Flan nappé caramel

Petit suisse aux fruits

Salade de fruits au sirop

Fruits frais

LÉGENDE



Agriculture Biologique Europe



Dessert de ma mamie



Potage du chef



Pêche responsable



Omelette du chef



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

13/12

Potage frais

Taboulé aux légumes
Carottes BIO râpées aux raisins

Aiguillettes de volaille sauce forestière

Filet de Lieu à la tomate
Chou-fleur BIO sauté au curry
Penne

Yaourt nature sucré BIO

Coulommiers

Assortiment de compotes
Ananas rôti coco citron vert
Salade de fruits frais
Entremets praline
Fruits frais

MARDI

14/12

Potage frais

Macédoine mayonnaise
Salade de pâtes à la dinde

Chili sin carne Plat végétarien

Filet de colin pesto rosso
Riz créole
Julienne de légumes

Yaourt nature sucré BIO

Saint Nectaire AOC

Assortiment de compotes
Le Clafoutis aux griottes
Les desserts de ma mamie
Fruits frais

MERCREDI

15/12

Potage frais

Pomelos au surimi et sa sauce cocktail
Fraîcheur maïs cœur de palmier

Gratin d'œufs durs façon Chimay
Escalope de porc VPF grillé sauce moutarde
Purée de pommes de terre
Fondue de poireaux

Yaourt nature sucré BIO

Vache Picon

Assortiment de compotes
Salade de fruits
Fromage blanc et confiture de cerises
Crème dessert chocolat
Fruits frais

JEUDI

16/12 – Menu de Noël

VENDREDI

17/12

Potage frais

Terrine de campagne et cornichons
Salade de laitue et céleri branche au cumin

Filet de Hoki à la crème de persil
Boulettes d'agneau à l'aigre-douce
Boulgour à la ciboulette
Fenouil braisé

Yaourt nature sucré BIO

Samos

Assortiment de compotes
Yaourt velouté aux fruits mixés
Salade de pomme et banane
Liégeois café
Fruits frais

LÉGENDE



Agriculture Biologique Europe



Dessert de ma mamie



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



Plat végétarien



Pêche responsable



MENU DE NOËL

16/12/2021



PATÉ CROUTE DE VOLAILLE ET SON
CHUTNEY DE FRUITS ROUGES
CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ ET SES
CONDIMENTS



FONDANT DE POULET FARCI AUX CÈPES
FILET DE MERLU SAUCE HOLLANDAISE



POMME PIN
POËLÉE DE LEGUMES FIGUES, MIEL ET
AMANDES



PLATEAU DE FROMAGES



ENTREMET SAPIN DE NOËL CHOCOLAT
CARMEL
CLEMENTINES



BON APPETIT

