Menu

Semaine du 7 au 10 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé			
Salade verte et croûtons *Vinaigrette à l'ancienne*	Crêpe fromage	Chou rouge BIO assaisonnée	Potage cultivateur BIO (carottes, navets, poireaux, pommes de terre)	
Cordon bleu	Dahl lentilles corail et riz pilaf BIO (lentilles, carottes, oignons, tomates, gingembre, lait coco, ail curry)	Rôti de bœuf et sauce hongroise (oignon, ail, champignons, paprika, creme, tomate)	Jambon blanc et ketchup *Blanc de poulet et ketchup	**ARMISTICE**
Carottes vichy locales BIO		Piperade et blé BIO	Coquillettes BIO	
Coulommiers	Yaourt nature et sucre	Emmental	Cotentin	
Moëlleux chocolat frais	Fruit de saison	Crème dessert caramel	Fruit de saison	

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Menu

Semaine du 14 au 18 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Taboulé	Mâche *Vinaigrette olive et colza*	Céleri rémoulade BIO	Pâté de foie et cornichon *Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées BIO assaisonnées
Omelette fromage	Lasagnes bolognaise	Calamars à la romaine et citron	Sauté de veau sauce blanquette (oignons, ail, creme, champignons)	Filet de lieu noir frais sauce curry (fumet, crème, oignons, ail, curry)
Petits pois au jus		Pommes noisette	Riz créole BIO	Chou fleur béchamel
Camembert BIO	Fromage frais nature sucré	Gouda	Fromage blanc nature et sucre	Petit moulé ail et fines herbes
Fruit de saison	Compote de pommes BIO	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Cake aux pépites chocolat (farine et œufs locaux)

Production locale — *Produits BIO* — *Bleu blanc cœur* — *Nouvelles recettes* — *Appellation d'Origine Protégée*

Viande racée — *Label Rouge* — *Pêche responsable* — *Appelation d'origine contrôlée* — *Indication Géographique Protégée*

Spécialité du chef — *Viande d'origine Française* — *Plat végétarien*

27 **10**

Menu

Semaine du 21 au 25 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU Végé	
Radis beurre	Potage de poireaux et PDT BIO	Salade de pâtes coquillettes BIO parisienne	Chou blanc mariné	Bouillon au miso
Cheeseburger	Saucisson fumée (porc) *Saucisse de volaille	Cubes de colin sauce nantua (oignons, ail, tomate, crème, sauce crustacé)	Végé Légumes et émincé de pois à l'asiatique (sauce soja, nori, vinaigre, gingembre, carottes, courgettes, ail)	Yakimeshi (riz au bœuf sauté) (riz BIO)
Frites	Lentilles BIO et carottes BIO	Mélange légumes haricots plats		
Fromage frais aux noix	Tomme blanche	Gouda à la coupe	Fromage frais aromatisé BIO	Yaourt nature sucré BIO
Flan vanille	Fruit de saison	Salade de fruits	Gâteau japonais	Ananas frais

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Végé
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Menu

Semaine du 28 novembre au 2 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI LE JOUR DU Végé	JEUDI	VENDREDI
Mâche et croûtons et vinaigrette	Macédoine mayonnaise (agro)	Carottes râpées assaisonnées	Potage velouté champignons BIO	Salade verte et maïs *et vinaigrette terroir*
Nuggets de poisson	Spirales BIO à la carbonara Spirales BIO à la carbonara sans porc	Croq veggie fromage	Rôti de bœuf et jus	Filet de lieu noir frais sauce bourride (fumet, épice paëlla, crème, ail, julienne de légumes et oignons)
Haricots verts à la provençale		Jardinière de légumes (petits pois, haricots verts, carottes, oignons)	Frites	Epinards et pommes de terre béchamel
Brie	Fromage frais sucré	Edam BIO	Cotentin	Yaourt aromatisé
Compote pomme fraise BIO et petit beurre	Fruit de saison	Semoule au lait maison	Fruit de saison	Eclair chocolat

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Menu

Semaine du 5 au 9 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade d'haricots verts vinaigrette *Vinaigrette nature*	Endives aux noix *Vinaigrette traditionelle échalote*	Œuf dur mayonnaise	Mâche et betteraves *et vinaigrette traditionelle basilic*	Céleri rémoulade
Haché de veau sauce blanquette (oignons, ail, creme, champignons)	Limande meunière et citron	Emincé de bœuf sauce curry (fumet, crème, oignons, ail, curry)	Végé Pépinettes à la basque	Carré de porc fumé * Rôti de dinde au jus
Riz BIO créole	Brocolis BIO béchamel	Semoule BIO et jus de légumes		Carottes vichy BIO LOCALES
Emmental à la coupe	Yaourt aromatisé	Fromage frais ail et fines herbes	Camembert	Fromage blanc nature et sucre
Fruit de saison	Crêpe moëlleuse sucrée	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Cake citron maison

Production locale — *Viande racée* — *Spécialité du chef* — *Produits BIO* — *Label Rouge* — *Viande d'origine Française* — *Bleu blanc cœur* — *Pêche responsable* — *Plat végétarien* — *Nouvelles recettes* — *Appelation d'origine contrôlée* — *Appellation d'Origine Protégée* — *Indication Géographique Protégée*

Menu

Semaine du 12 au 16 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé			Repas de Noël	
Salade verte et croûtons *Vinaigrette ciboulette*	Taboulé BIO	Potage potimarron BIO		Carottes râpées BIO assaisonnées
Hachis parmentier végétarien	Colin gratiné au fromage	Paupiette de veau sauce charcutière (oignons, tomate, cornichons, moutarde, ail)	en cours de création	Pavé de merlu sauce lombarde (tomate, ciboulette, ail, crème, oignons, épices paëlla, fumet de poisson)
***	Chou fleur et pommes de terre sauce mornay	Printanière de légumes		Haricots beurre ciboulette
Fromage frais au sel de Guérande	Fromage frais aux fruits	Edam BIO à la coupe		Pont l'Evêque
Coupelle de compode de pomme BIO	Fruit de saison	Banane		Crème dessert vanille

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Menu

Semaine du 19 au 23 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			VEGE	*Repas de Noël Cdl*
Coleslaw	Friand au fromage	Œufs durs BIO mayonnaise	Potage Dubarry BIO	*Salade iceberg et croûtons/oignons grillés et vinaigrette pomme*
Emincé de bœuf sauce orientale (tomate, oignons, ail, légumes couscous, cumin)	Colin crumble pain d'épices	Boulettes de veau sauce marengo (tomate, oignons, champignons, ail)	Tortellinis pomodoro mozzarella sauce à l'ail	*Rôti de dinde sauce miel*
Semoule BIO et jus de légumes	Epinards hachés à la béchamel	Julienne de légumes et riz BIO	***	*Carottes BIO à la crème*
Cotentin	Yaourt aromatisé BIO	Fromage blanc nature crème de marron et cigarette russe	Brie	*Petit Louis Coque*
Liégeois chocolat	Fruit de saison BIO		Fruit de saison	*Tarte chocolat maison*

Fermé

Production locale — *Produits BIO* — *Bleu blanc cœur* — *Nouvelles recettes* — *Appellation d'Origine Protégée*

Viande racée — *Label Rouge* — *Pêche responsable* — *Appelation d'origine contrôlée* — *Indication Géographique Protégée*

Spécialité du chef — *Viande d'origine Française* — *Plat végétarien*

Menu

Semaine du 26 au 30 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU Végé		Repas St Sylvestre Cdl
Salade d'haricots verts et vinaigrette terroir	Potage potimarron BIO	Salade de mâches et croûtons ***Vinaigrette traditionelle moutarde à l'ancienne***	Base tartinable de la mer tomatée	Friand fromage
Emincé de veau sauce bobotie (épices paëlla, tomates, abricots secs, cumin, curry, mélange de légumes, canelle, ail et raisins)	Colin patate douce et épinards	Capelletti sauce tomate	Viennoise de poulet	Gratin de la mer et emmental râpé (purée de pommes de terre, cubes de colin, crevettes, crème, crevettes, oignons)
Boulgour et Compotée de tomate	Riz BIO aux légumes BIO		Blettes à la crème et emmental rapé	
Emmental BIO à la coupe	Fromage fondu Président	Yaourt nature sucré	Camembert BIO	***
Fruit de saison	Fruit de saison	Coupelle de compote pomme pêche BIO	Crème dessert chocolat	Fromage blanc nature et copeaux de chocolat et spéculoos

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée