

Menu du 28 octobre au 01 novembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
28 octobre au 01 novembre	<p>Quenelles de brochet sauce armoricaine (sauce tomate, fumet de poisson, crème fraîche)</p> <p>Boulgour bio aux petits légumes</p> <p>Camembert Fruit local de saison</p>	<p>Salade d'endives et maïs</p> <p>LE JOUR DU (Végo)</p> <p>Riz new dehli (carottes, poireaux, pois chiches, lentilles, oignons, tomates, épice tandoori) IGP</p> <p>Cantal AOP Purée de pommes bio</p>	<p>Rôti de veau label rouge sauce orloff (champignon, emmental, crème, oignon)</p> <p>Mélange de légumes et haricots plats (brocolis, carottes jaunes et orange) et Pommes vapeur</p> <p>Yaourt nature bio et sucre Fruit local de saison</p>	<p>Salade de mâche, Betteraves bio et dés de mimolette, vinaigrette moutarde framboise</p> <p>Sauté de poulet label rouge sauce potiron orientale (potiron, crème, fleur d'oranger, orange, pain d'épices) Carotte, aneth, citron et semoule</p> <p>Brownie au chocolat</p>	FERIE
Goûters	<p>Baguette céréales et beurre Yaourt aromatisé Jus d'ananas</p>	<p>Cake vanille Fromage frais sucré Fruit</p>	<p>Pain au lait Lait équitable Compote de pomme cassis</p>	<p>Baguette Fromage fondu Fruit</p>	
Du 04 au 08 novembre	<p>LE JOUR DU (Végo)</p> <p>Potage crécy bio (haricots blancs, potiron)</p> <p>Bouchées de blé Epinards et pommes de terre béchamel</p> <p>Saint nectaire AOP Fruit de saison Ecoresponsable</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Salade verte bio</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p>Sauté de porc BBC sauce Amérique (ketchup, oignons, paprika, ail)</p> <p>Sauté de dinde label rouge sauce Amérique (ketchup, oignons, paprika, ail)</p> <p>Coquillettes (pâte) et ratatouille</p> <p>Fromage frais nature et sucre Fruit de saison bio</p>	<p>Carottes râpées bio et locales dés d'emmental</p> <p>Rôti de bœuf RAV rouge & son jus Haricots beurre et flageolet</p> <p>Moelleux pomme cannelle</p>	<p>Colombo de poisson (plat durable)</p> <p>Riz créole et jardinière de légumes</p> <p>Yaourt aromatisé bio</p> <p>Fruit de saison</p>
Goûters	<p>Baguette et pâte à tartiner noisette Fromage frais aux fruits Jus de pomme</p>	<p>Quart-quart Lait Fruit</p>	<p>Baguette Fraidou Jus de raisin</p>	<p>Baguette de campagne & confiture d'abricot Yaourt nature & sucre Fruit</p>	<p>Croissant Lait équitable Compote pomme cassis</p>
Du 11 au 15 novembre	FERIE	<p>Sauté de bœuf RAV sauce pain d'épices (Oignon, roux brun, pain d'épice) Purée de pommes de terre et poêlée de légumes</p> <p>Fromage frais aux fruits Fruit local</p>	<p>Cubes de colin sauce citron</p> <p>Riz et brunoise de légumes (Carottes, navets, poireaux, céleri, oignons)</p> <p>Cantal AOC</p> <p>Purée de fruits bio</p>	<p>Potage aux légumes bio et emmental râpé</p> <p>Lasagnes saumon Salade verte</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Salade coleslaw et dés de mimolette (carottes et chou blanc mayonnaise)</p> <p>Omelette bio</p> <p>Petits pois à la paysanne (échalote, champignon, herbes de provence) et semoule</p> <p>Cake au spéculoos</p>
Goûters	<p>LE JOUR DU (Végo)</p>	<p>Baguette Pavé demi-sel Compote de pomme banane</p>	<p>Pain au chocolat Lait équitable Fruit</p>	<p>Moelleux à la crème de marron Fromage frais sucré Jus multifruits</p>	<p>Baguette céréales & confiture de fraise Lait équitable Fruit</p>
Du 18 au 22 novembre	<p>Salade de boulgour bio à l'orientale</p> <p>Dahl de pois cassés et riz (Oignons, carottes jaunes, carottes)</p> <p>Saint nectaire AOC</p> <p>Fruit local de saison</p>	<p>Scarole et croûtons</p> <p>Sauté de bœuf RAV sauce marengo</p> <p>Haricots verts et Pommes rissolées</p> <p>Fromage frais nature bio et sucre</p>	<p>Potage potiron et fromage râpé</p> <p>Steack haché</p> <p>Frites</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Carottes râpées bio & locales vinaigrette agrumes</p> <p>Minced de volaille bio sauce bobotie Lentilles (oignon, épices "paëlla", abricot sec, cannelle, currie, ail, raisin)</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Chou blanc sauce enrobante à l'échalote Pavé de merlu sauce matelote (Herbe de Provence, oignon, ail, farine)</p> <p>Julienne de légumes et farfalles (pâtes)</p> <p>Yaourt aromatisé vanille bio</p>
Goûters	<p>Cake au chocolat Lait équitable Compote pomme banane</p>	<p>Baguette et pâte à tartiner noisette Lait équitable Fruit</p>	<p>Baguette et miel Fromage frais sucré Jus de pomme</p>	<p>Pain au lait Yaourt nature et sucre Fruit</p>	<p>Baguette campagnes Petit moulé nature Fruit</p>
Du 25 au 29 novembre	<p>Endives, vinaigrette pomme</p> <p>Calamar à la Romaine & citron</p> <p>Boulgour bio aux petits légumes (haricot vert, petit pois, navet, carotte)</p> <p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Burger de veau sauce charcutière (oignon, tomate, cornichon, motarde, ail)</p> <p>Chou fleur et Pommes vapeur</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Taboulé bio</p> <p>Rôti de bœuf RAV et son jus</p> <p>Jeunes carottes et blé pilaf</p> <p>Yaourt aromatisé local</p>	<p>Acras de morue</p> <p>Colombo de poisson</p> <p>Riz créole bio</p> <p>Gâteau epeautre banane chocolat</p>	<p>Potage cultivateur bio (pommes de terre, poireaux, carotte, navet)</p> <p>Penne, lentilles et tomate</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison ecoresponsable</p>
Goûters	<p>Croissant Lait équitable Fruit</p>	<p>Baguette et confiture d'abricot Fromage frais sucré Jus de raisin</p>	<p>Cake vanille Lait équitable Compote de pomme</p>	<p>Baguette Fromage frais au sel de Guérande Fruit</p>	<p>Baguette céréales et beurre Yaourt aromatisé Jus multifruits</p>

AOC **Indication géographique protégé** **AOP** **Cuisiné par le Chef Elior** **Bio et Local** **Produit Label Rouge** **Viande d'agneau Française** **Viande de Veau Française** **Pêche responsable** **Produit Race à Viande** **Produit Bio** **Innovation culinaire** **Viande de bœuf Française** **Plat Végétarien** **Produit local** **Viande de porc Française** **Volaille française**

Menu du 02 décembre 2024 au 03 janvier 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 02 au 06 décembre 2024	<p> Bœuf Bourguignon race à viande (champignon, carotte, ail, oignon)</p> <p>Petits pois & Tortis (pâtes)</p> <p> Yaourt nature local et sucre</p> <p> Fruit de saison bio</p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Salade de mâche et croûtons</p> <p>Curry de pois chiches et riz IGP </p> <p>Fraidou</p> <p> Purée de fruits bio</p>	<p> Potage fermier</p> <p>Médaille de merlu sauce citron</p> <p> Epinards et pommes de terre béchamel bio</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p> Rôti de dinde label rouge sauce orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, raisin pruneau et abricot secs)</p> <p> Semoule bio et son jus de légumes</p> <p> Saint Nectaire AOC</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Carottes râpées bio</p> <p> Nuggets de poisson et citron</p> <p>Haricots beurre à l'ail et Quinoa</p> <p> Fromage frais aux fruits bio</p>
Goûters	<p>Baguette et confiture de fraise</p> <p>Lait équitable</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Barre de céréales choco crunchy</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit</p>	<p> Cake au miel</p> <p>Lait équitable</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Baguette</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Fruit</p>
Du 09 au 13 décembre	<p>Endives aux noix</p> <p> Omelette bio</p> <p>Riz IGP sauce tomate et chou fleur</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p> Potage vert pré (haricot vert, oignon, crème) et fromage râpé</p> <p> Sauté de bœuf race à viande au curry</p> <p>Carottes BIO LOCALES et pommes de terre</p> <p> Fruit de saison bio</p>	<p>Boulettes d'agneau sauce bobote (tomate, abricots et raisins secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes)</p> <p> Boulgour pilaf bio et haricots verts</p> <p> Yaourt aromatisé local</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Salade verte</p> <p> Gratin campagnard (pommes de terre, lentilles, crème, curry)</p> <p> Fourme d'ambert AOP</p> <p> Purée de fruits bio</p>	<p> Chou rouge bio sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise)</p> <p> Colin gratiné au fromage</p> <p>Julienne de légumes (carotte, céleri, poireaux) farfalles (Pâte) et fromage râpé</p> <p> Moelleux myrtille citron</p>
Goûters	<p>Baguette et confiture d'abricot</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Fourrandise à la fraise</p> <p>Lait équitable</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Lait équitable</p> <p>Jus d'orange</p>	<p> Quart quart chocolat</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Fraidou</p> <p>Fruit</p>
Du 16 au 20 décembre	<p>Calamars à la romaine et citron</p> <p> Epinards et pommes de terre béchamel bio</p> <p> Saint Nectaire AOC</p> <p>Fruit de saison ecoresponsable</p>	<p>LE JOUR DU </p> <p> Salade verte bio et croûtons</p> <p> Riz IGP, lentilles et maïs</p> <p> Fromage frais aux fruits bio</p> <p>Compote pomme abricot</p>	<p>Burger de bœuf sauce aux olives</p> <p>Chou romanesco et Quinoa</p> <p> Brie bio</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Salade de mâche aux crevettes et dés de brebis Vinaigrette framboise moutarde</p> <p>Rôti de veau sauce agrumes</p> <p>Purée carotte céleri</p> <p>Entremets chocolat noisette Clémentine et friandise au chocolat </p>	<p> Céleri râpé mayonnaise</p> <p> Pavé de merlu sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)</p> <p> Semoule aux petits légumes bio (haricot vert, navet, petit pois, carotte)</p> <p> Yaourt nature local et sucre</p>
Goûters	<p>Madeleines longues</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Pavé demi-sel</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Croissant</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme cassis</p>	<p>Baguette et miel</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p> Moelleux framboise</p> <p>Lait équitable</p> <p>Fruit</p>
Du 23 au 27 décembre	<p> Potage de légumes (carotte, poireau, navet, céleri) et fromage râpé</p> <p> Filet de lieu noir sauce normande (Crème, champignon, oignon)</p> <p>Pommes vapeur et petit pois BIO braisé</p> <p> Yaourt aromatisé à la vanille bio</p>	<p> Salade verte bio, maïs et dés de mimolette</p> <p> Poulet rôti label rouge</p> <p>Macaroni et fromage râpé</p> <p> Ile flottante</p>	<p>FERIE</p>	<p> Carottes râpées bio et dés d'emmental</p> <p> Rôti de bœuf race à viande et son jus</p> <p>Haricots verts et boulgour</p> <p> Cake épeautre banane chocolat</p>	<p>LE JOUR DU </p> <p> Taboulé bio</p> <p> Gâteau d'œufs sauce provençale (ail, olives, oignon, thym, tomate)</p> <p>Chou fleur ciboulette et Riz créole</p> <p> Saint Nectaire AOC</p> <p>Fruits de saison bio</p>
Goûters	<p> Quart quart</p> <p>Lait équitable</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Baguette</p> <p>Fromage frais au sel de Guérande</p> <p>Fruit</p>		<p>Baguette et confiture d'abricot</p> <p>Lait équitable</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Jus de pomme</p>
Du 30 au 3 janvier	<p>Blanquette de veau</p> <p>Carottes BIO LOCALES et Tortis (pâtes)</p> <p> Comté AOC</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de mâche et noix et dés d'emmental</p> <p> Parmentier de canard</p> <p> Purée de fruits bio et gateau feuilleté</p> <p> Cake aux pépites de chocolat</p> <p>Lait équitable</p> <p>Fruit</p>	<p>FERIE</p>	<p> Colombo de poisson et riz IGP</p> <p> Fromage frais aux fruits bio</p> <p>Fruit de saison ecoresponsable</p>	<p>LE JOUR DU </p> <p> Salade coleslaw bio (carottes et chou blanc mayonnaise)</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade iceberg</p> <p>Fromage fondu</p> <p> Semoule au lait</p>
Goûters	<p>Baguette et pâte à tartiner noisette</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Jus de raisin</p>	<p>Cake aux pépites de chocolat</p> <p>Lait équitable</p> <p>Fruit</p>		<p>Baguette</p> <p>Petit moule nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Lait équitable</p> <p>Compote pomme ananas</p>
