



Semaine du 31 Octobre au 06 Novembre 2022

	Menu A	Menu B
lundi 31 octobre	POTAGE DE LÉGUMES VERTS BLANCS DE POIREAUX VINAIGRETTE ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE POMMES RISSOLEES MIMOLETTE <input type="checkbox"/> YAOURT AROMATISÉE	POTAGE DE LÉGUMES VERTS QUICHE A L'OIGNON BŒUF MODE CAROTTES MIMOLETTE <input type="checkbox"/> COMPOTE
mardi 1 novembre	POTAGE SAINT GERMAIN (POIS CASSÉS BIO) PATÉ DE CAMPAGNE SAUTÉ DE PORC AUX HERBES PETITS POIS ET POMME DE TERRE EMMENTAL <input type="checkbox"/> TARTE AUX POIRES BOURDALOUE	POTAGE SAINT GERMAIN (POIS CASSÉS BIO) ENDIVES AUX NOIX LASAGNES DE SAUMON AUX ÉPINARDS (plat complet) EMMENTAL <input type="checkbox"/> POMME AU FOUR
mercredi 2 novembre	VELOUTÉ DE COURGES MOUSSE DE FOIE PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE AUX PRUNEAUX SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES TOMME NOIRE <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON	VELOUTÉ DE COURGES SALADE VERTE AIGUILLETES DE POULET SAUCE MARCHAND DE VIN GRATIN DE POTIRON ET PDT TOMME NOIRE <input type="checkbox"/> ÉCLAIR AU CAFÉ
jeudi 3 novembre MENU RACLETTE	POTAGE AU CHOU ENDIVES VINAIGRETTE ASSIETTE DE CHARCUTERIE / RACLETTE POMMES DE TERRE VAPEUR PLATEAU DE FROMAGE <input type="checkbox"/> ANANAS AU SIROP	POTAGE AU CHOU CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE QUICHE AUX POIREAUX POEELE DE LÉGUMES PLATEAU DE FROMAGE <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON
vendredi 4 novembre	VELOUTÉ DE LAITUE OEUF DUR SAUCE COCKTAIL GRATIN DE MOULES RIZ DE CAMARGUE GOUDA <input type="checkbox"/> COMPOTE POMME CANNELLE	VELOUTÉ DE LAITUE CAKE OLIVES ET LARDONS BOUL'BŒUF À LA BOURGUIGNONNE HARICOTS BEURRE GOUDA <input type="checkbox"/> FROMAGE BLANC SUCRÉ
samedi 5 novembre	CRÈME DUBARRY SALADE VERTE VINAIGRETTE CASSOULET (PLAT COMPLET) FROMAGE FRAIS <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON	
dimanche 6 novembre	VELOUTÉ DE LÉGUMES SALADE DE PERLES, EMMENTAL ET SURIMI POT AU FEU LEGUMES DU POT MORBIER <input type="checkbox"/> PARIS BREST	



Semaine du 07 au 13 Novembre 2022

	Menu A	Menu B
lundi 7 novembre	CRÈME DE NAVETS RILLETES DE THON SAUTÉ DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE JARDINIÈRE DE LÉGUMES EDAM <input type="checkbox"/> CLAFOUTIS AUX POMMES	CRÈME DE NAVETS SALADE DE POMMES DE TERRE AUX NICNONS ROUCES ENDIVES AU JAMBON 0 EDAM <input type="checkbox"/> LIEGEOIS VANILLE
mardi 8 novembre	POTAGE CAROTTES ET CÉLERI BETTERAVES VINAIGRETTE AUX HERBES RISOTTO DE VOLAILLE TOMME GRISE <input type="checkbox"/> COMPOTE POMME CASSIS	POTAGE CAROTTES ET CÉLERI SALADE VERTE BRANDADE DE POISSON TOMME GRISE <input type="checkbox"/> TARTE AUX MYRTILLES
mercredi 9 novembre	CREME DE CHAMPIGNONS QUICHE AUX POIREAUX ROTI DE BOEUF A L'ECHALOTE NAVETS BRAISES TOMME BLANCHE <input type="checkbox"/> FLAN AU CHOCOLAT	CREME DE CHAMPIGNONS CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE SPAGHETTI À LA CARBONARA TOMME BLANCHE <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON
jeudi 10 novembre MENU FRANCHE- COMTÉ	POTAGE DE LENTILLES BIO SALADE FRAMCONTOISE (ENDIVES, NOIX, POMMES, GRUYÈRE) GRATIN DE PÂTES À LA CANCOILLOTTE ET LARDONS PLATEAU DE FROMAGE (COMTÉ) <input type="checkbox"/> GALETTE A LA FRANGIPANE	POTAGE DE LENTILLES BIO CÉLERI REMOULADE PAUPIETTE DE VEAU SCE FORESTIÈRE PETITS POIS À LA FRANÇAISE PLATEAU DE FROMAGE (COMTÉ) <input type="checkbox"/> YAOURT SUCRÉ
vendredi 11 novembre	CREME DE POIREAUX RILLETES DE PORC CHOUROUTE DE LA MER SAINT NECTAIRE <input type="checkbox"/> BRIOCHE PERDUE	CREME DE POIREAUX CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE CORDON BLEU DE DINDE JULIENNE DE LÉGUMES ET PDT SAINT NECTAIRE <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON
samedi 12 novembre	POTAGE DE LÉGUMES VERTS MACÉDOINE VINAIGRETTE CHOU FARCI POMMES DE TERRE RISSOLÉES CAMEMBERT FRUIT DE SAISON <input type="checkbox"/>	
dimanche 13 novembre	POTAGE SAINT GERMAIN PATÉ EN CROUTE CUISSÉ DE POULET À L'ORANGE TAGLIATELLES ET HARICOTS PLATS MORBIER <input type="checkbox"/> MOELLEUX AUX AMANDES	



Semaine du 14 au 20 Novembre 2022

	Menu A	Menu B
lundi 14 novembre	VELOUTE DE COURGES SALADE VERTE TARTIFLETTE (plat complet) CARRE DE LIGUEIL <input type="checkbox"/> POMME AU FOUR	VELOUTE DE COURGES HARICOTS VERTS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE OMELETTE AU FROMAGE PETITS POIS CARRE DE LIGUEIL <input type="checkbox"/> FROMAGE BLANC AU COULIS
mardi 15 novembre	POTAGE AU CHOU QUICHE À L'OIGNON RÔTI DE DINDE SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE BROCOLIS BLEU <input type="checkbox"/> CAKE AUX POIRES	POTAGE AU CHOU CELERI REMOULADE POISSON PANÉ ET CITRON POMMES DE TERRE VAPEUR BLEU <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON
mercredi 16 novembre	VELOUTE DE LAITUE ENDIVES VINAIGRETTE CARBONNADE FLAMANDE POMMES DE TERRE RISSOLÉES BRIE <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON	VELOUTE DE LAITUE SALAMI SAUTÉ DE POULET SAUCE SUPRÊME FARFALLES BRIE <input type="checkbox"/> COMPOTE POMME-POIRE VANILLE
jeudi 17 novembre MENU BEAUJOLAIS	CRÈME DE POIS CASSÉS BIO SALADE DE CHOU BLANC AUX LARDONS DEMI COQUELET SAUCE AUX RAISINS POMMES DE TERRE GRENAILLE AUX HERBES PLATEAU DE FROMAGE (COMTÉ) <input type="checkbox"/> FLAN AU CAMEL	CRÈME DE POIS CASSÉS BIO BETTERAVES SCE BULGARE ALOUETTE BŒUF SCE TOMATE SEMOULES AUX LÉGUMES PLATEAU DE FROMAGE (COMTÉ) <input type="checkbox"/> ILE FLOTTANTE
vendredi 18 novembre	VELOUTÉ DE LÉGUMES CAROTTES RÂPEES AU PERSIL LASAGNES SAUMON EPINARDS TOMME GRISE <input type="checkbox"/> ANANAS AU SIROP	VELOUTÉ DE LÉGUMES ŒUF DUR SAUCE CIBOULETTE SAUCISSON VIGNERON PURÉE DE POMMES DE TERRE TOMME GRISE <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON
samedi 19 novembre	CRÈME DE NAVETS CHOU FLEUR VINAIGRETTE CERVELAS ALSACIEN POMMES DE TERRE SAUTÉES FROMAGE FONDU <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON	
dimanche 20 novembre	POTAGE CAROTTES ET CÉLERI SALADE ROSE AU SAUMON BLANQUETTE DE VEAU RIZ DE CAMARGUE ET LÉGUMES BLANQUETTE TOMME BLANCHE <input type="checkbox"/> ÉCLAIR AU CHOCOLAT	



Semaine du 21 au 27 Novembre 2022

	Menu A	Menu B
lundi 21 novembre	CRÈME DE POIREAUX QUICHE AU FROMAGE SAUTÉ DE PORC AU THYM NAVETS BRAISES GOUDA <input type="checkbox"/> LIEGEOIS CAFE	CRÈME DE POIREAUX MACEDOINE MAYONNAISE GRATIN CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE AUX OEUFS GOUDA <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON
mardi 22 novembre	POTAGE DE LENTILLES BIO POMELOS BOEUF BOURGUIGNON MACARONIS CAMEMBERT <input type="checkbox"/> TARTE AU CITRON	POTAGE DE LENTILLES BIO ROULADE ET CORNICHONS FILET DE COLIN SAUCE CITRON BROCOLIS BECHAMEL ET POMMES DE TERRE CAMEMBERT <input type="checkbox"/> CRÈME AUX OEUFS
mercredi 23 novembre	POTAGE DE CHOU HOUMOUS JAMBON BRAISÉ SAUCE MADÈRE HARICOTS PLATS SAINT PAULIN <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON	POTAGE DE CHOU OEUF MAYONNAISE BOUL'BŒUF À LA TOMATE SEMOULE BIO SAINT PAULIN <input type="checkbox"/> COMPOTE POMME PECHE
jeudi 24 novembre MENU THANKSGIVING	POTAGE DE LEGUMES VERTS SALADE DE MAIS ET RADIS SAUTÉ DE DINDE SAUCE CRANBERRIES PURÉE DE PATATES DOUCES DUO DE FROMAGE (CHEDDAR) <input type="checkbox"/> PUMPKIN (TARTE À LA CITROUILLE)	POTAGE DE LEGUMES VERTS CHOU BLANC VINAIGRETTE TARTE AUX LÉGUMES / DUO DE FROMAGE (CHEDDAR) <input type="checkbox"/> YAOURT AROMATISÉ
vendredi 25 novembre	POTAGE SAINT GERMAIN (POIS CASSÉS BIO) BLANC DE POIREAUX ET VINAIGRETTE BOUCHÉE DE LA MER RIZ DE CAMARGUE BRIE <input type="checkbox"/> FROMAGE BLANC A LA CRÈME DE MARRONS	POTAGE SAINT GERMAIN (POIS CASSÉS BIO) CROQUE MONSIEUR SAUTÉ DE DINDE A LA TOMATE BLETTES ET POMMES DE TERRE BRIE <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON
samedi 26 novembre	VELOUTÉ DE COURGES SALADE DE POMME DE TERRE EMMENTAL NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU POIVRE DUO DE HARICOTS TOMME DE MONTAGNE <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON	
dimanche 27 novembre	CRÈME DE CHAMPIGNONS FROMAGE DE TETE CHOUROUTE GARNIE CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE <input type="checkbox"/> CRUMBLE AUX POIRES	



Semaine du 28 au 30 Novembre

Menu A

Menu B

lundi 28 novembre	CRÈME DUBARRY MACÉDOINE VINAIGRETTE POULET CHASSEUR PURÉE DE POMMES DE TERRE TOMME GRISE <input type="checkbox"/> COMPOTE POMME FEUR D'ORANGER	CRÈME DUBARRY TABOULE A LA MENTHE SAUTÉ DE PORC AU VIN FLAGEOLETS ET CAROTTES TOMME GRISE <input type="checkbox"/> YAOURT AROMATISE
mardi 29 novembre	VELOUTÉ DE LÉGUMES CÉLERI RÉMOULADE RÔTI DE DINDE SAUCE À L'ANCIENNE HARICOTS VERTS A L'OIGNON BRIE <input type="checkbox"/> FAR AUX PRUNEAUX	VELOUTÉ DE LÉGUMES SALAMI CORNICHON POISSON MEUNIÈRE ET CITRON GRATIN DE POTIRON ET POMMES DE TERRE BRIE <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON
mercredi 30 novembre	CRÈME DE NAVETS SAUCISSON À L'AIL SAUCISSE DE TOULOUSE LENTILLES À LA CRÈME BLEU <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON	CRÈME DE NAVETS CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE COQUILLETES BIO BLEU <input type="checkbox"/> COMPOTE POMME POIRE