

**Menus du 4 au 8 novembre 2024**

lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Taboulé aux fruits secs</li> <li>● Paupiette de veau sauce moutarde à l'ancienne</li> <li>● Haricots beurre à la forestière</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison *</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes râpées vinaigrette balsamique</li> <li>● Omelette au coulis de tomates</li> <li>● Pommes rissolées</li> <li>● Edam</li> <li>● Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Betteraves à l'échalote</li> <li>● Rougail de boudin blanc</li> <li>● Riz créole</li> <li>● Fromage</li> <li>● Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Velouté Dubarry</li> <li>● Galette jambon fromage</li> <li>● Salade, vinaigrette au vinaigre de cidre</li> <li>● Brie *</li> <li>● Flan vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cervelas, cornichon</li> <li>● Retour de pêche à la crème de poireaux</li> <li>● Penne Rigate</li> <li>● Petit suisse sucré</li> <li>● Fruit de saison *</li> </ul>

**Menus du 11 au 15 novembre 2024**

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Bouillon de bœuf vermicelle</li> <li>● Poulet rôti</li> <li>● Petits pois aux oignons</li> <li>● Saint Nectaire *</li> <li>● Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tartine grillée, fromage de chèvre et origan</li> <li>● Sauté de porc à la coriandre</li> <li>● Purée de potiron</li> <li>● Fromage blanc nature *</li> <li>● Cookie</li> </ul>	<p><b>A la découverte des capitales!</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>● Samoussa aux légumes</li> <li>● Chou fleur tikka massala</li> <li>● Riz basmati</li> <li>● Fromage</li> <li>● Crème infusée au thé</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Salade de feuille de chêne rouge aux croutons</li> <li>● Emincés de bœuf aux olives</li> <li>● Boulgours</li> <li>● Emmental</li> <li>● A la banane</li> </ul>

*Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus*

 \* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



**Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

**Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



**Menus du 18 au 22 novembre 2024**

**lundi 18**

- Betteraves aux pommes
- Saucisse grillée
- Lentilles aux dés de carottes et thym
- Cantal \*
- Yaourt fermier sucré

**mardi 19**

- Salade de chou rouge mariné
- Gratin de pommes de terre
- Saumon aneth
- Camembert
- Fruit de saison \*

**mercredi 20**

- Feuilleté au fromage
- Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes
- Haricots verts à l'ail
- Yaourt fermier aromatisé
- Salade de fruits frais

**jeudi 21**

- Œuf dur mayonnaise
- Semoule aux pois chiches
- Légumes d'automne au bouillon d'épices douces°
- Bûche laitière
- Crème dessert à la vanille

**vendredi 22**

- Velouté de légumes
- Fajitas à la mexicaine°
- Salade verte
- Tomme Catalane \*
- Banane \*

\* Potimarron, poireau, rutabaga, oignons

°Concassé de tomates, bœuf haché, haricots rouges, poivrons, oignons, épices chili.

**Menus du 25 au 29 novembre 2024**

**lundi 25**

- Salade de chou chinois°
- Calamars à la romaine
- Riz pilaf aux pt légumes (carotte, fenouil, poireau)
- Mimolette
- Fromage blanc confiture

**mardi 26**

- Velouté de lentilles corail°
- Pizza aux 3 fromages°°
- Salade, vinaigrette balsamique
- Petit suisse aromatisé
- Fruit de saison \*

**mercredi 27**

- Macédoine de légumes
- Dos de colin sauce curcuma
- Boulgour
- Fromage
- Compote de fruits

**jeudi 28**

- Carottes râpées vinaigrette
- Bœuf bourguignon
- Frites
- Gouda
- Gâteau du chef

**vendredi 29**

- Céleri rémoulade
- Sauté de dinde Vallée d'Auge
- Blé doré et brocolis
- Camembert \*
- Fruit de saison \*

\* Chou chinois, épaule, vinaigrette.

\* Carottes, lentilles corail, oignons, crème.

\*\* Mozzarella, emmental, cantal.

*Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus*



\* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



**Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **bœuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

**Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

## Menus du 2 au 6 décembre 2024

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
<ul style="list-style-type: none"> <li>Velouté de butternut</li> <li>Boulettes d'agneau façon tajine</li> <li>Semoule couscous</li> <li>Emmental</li> <li>Yaourt fermier aromatisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves aux poires</li> <li>Parmentier de haricots rouges</li> <li>Salade, vinaigrette au Xéres</li> <li>Tomme blanche</li> <li>Pain perdu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage crécy</li> <li>Blanquette de veau</li> <li>Penne rigate</li> <li>Fromage</li> <li>Yaourt à la vanille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cake au fromage</li> <li>Échine de porc rôtie</li> <li>Petits pois à la française</li> <li>Petit suisse</li> <li>Fruit de saison *</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pâté de campagne, cornichon</li> <li>Curry de poisson frais</li> <li>Duo de pommes de terre et navets persillés</li> <li>Saint paulin</li> <li>Fruit de saison *</li> </ul>

## Menus du 9 au 13 décembre 2024

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade coleslaw*</li> <li>Émincé de dinde à l'estragon</li> <li>Riz pilaf</li> <li>Cantal *</li> <li>île flottante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé aux fruits secs</li> <li>Gratin de carottes et patates douces</li> <li>Au bœuf</li> <li>Fromage blanc nature *</li> <li>Coulis de fruits exotiques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saucisson à l'ail, cornichon</li> <li>Quiche au thon et poireaux</li> <li>Salade, vinaigrette au vinaigre de cidre</li> <li>Fromage</li> <li>Riz au lait crémeux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Potage de légumes</li> <li>Torsades</li> <li>Crème de potimarron aux lentilles corail</li> <li>Camembert *</li> <li>Gâteau du chef</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carotte rapées au citron frais</li> <li>Tartiflette</li> <li>Salade verte</li> <li>Petit suisse</li> <li>Fruits de saison *</li> </ul>

\* Carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette.

### Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

\* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **bœuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

**Menus du 16 au 20 décembre 2024**

**lundi 16**

- Salade multicolore\*
- Poisson pané
- Julienne de l gumes\*\*, crème à l'ail
- Emmental \*
- Yaourt fermier sucré

**mardi 17**

- Velouté de légumes aux pois cassés
- Croque chèvre patate douce
- Salade verte
- Fromage blanc fermier \*
- Fruit de saison \*

**mercredi 18**

- Soupe de tomates vermicelles
- Boulettes de bœuf sauce forestière
- Gratin de pommes de terres aux légumes
- Crème pâtissière
- Aux d s de mangue

**jeudi 19**

- Toast de rillettes de saumon
- Filet de dinde rôti sauce miel aux 4 épices
- Frites
- Beignet au chocolat
- Clémentine \*

**Repas de Noël**

**vendredi 20**

- Salade sode riz
- Jambon grillé à la dijonnaise
- Haricots verts persillés
- Fromage blanc \*
- Sur lit de compote de fruits

\* Tortis multicolores, maïs, vinaigrette.

\*\* Carottes, blanc de poireaux, chou blanc.

\* Riz, maïs, carottes, vinaigrette.



*Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus*

- Fruits et légumes
- Viande, poisson, oeuf
- Céréales, légumes secs
- Produit laitier
- Produit sucré
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n 2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e)   partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



\* Produit subventionné par l'aide de l'UE à destination des écoles