



MENUS '4 SAISONS' | DU 06 NOVEMBRE 2023 AU 24 DÉCEMBRE 2023 |

Menu Classique

Du 06 nov. au 12 nov.

Du 13 nov. au 19 nov.

Du 20 nov. au 26 nov.

Du 27 nov. au 03 déc.

LUNDI

Friand au fromage  
Omelette **BIO** du chef  
Haricots verts persillés  
Plateau de fromages  
Fruit de saison



Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs)  
Sauté de volaille aux 4 épices  
Carottes à l'ail  
Fromage les Fripons  
Fruit **BIO** de saison



Betteraves en salade  
Tartiflette\*  
Pommes vapeur  
Fruit **BIO** de saison



Taboulé **BIO** du chef  
Aiguillettes de poulet aux olives  
Haricots beurre persillés  
P'tit cottentin nature  
Compote de pommes



MARDI

Velouté de courges  
Nugget's de volaille  
Purée de pommes de terre  
Camembert  
Compote de poires **BIO**



Velouté de légumes **BIO**  
Mac and cheese  
Cheddar  
Milk shake maison à la grenadine



Crêpe au fromage  
Stifado de boeuf  
Poêlée de carottes et champignons à la crème  
Yaourt nature  
Fruit **BIO** de saison



Chou chinois en salade  
Cordon bleu  
Macaronis **BIO**  
Lou mirabel  
Flan vanille nappé caramel



MERCREDI

JEUDI

Salade de saison  
Sauté de boeuf aux oignons  
Semoule **BIO**  
Velouté fruits mixé  
Fruit de saison



Mousse de foie\*  
Filet de colin sauce julienne  
Gratin de blettes et pommes de terre et râpé  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit **BIO** de saison



Salade de pâtes **BIO**  
Pavé fromager  
Choux fleurs persillés  
Chanteneige  
Fruit **BIO** de saison



Velouté de légumes du chef  
Boulettes d'agneau au curry  
Semoule **BIO**  
Yaourt nature  
Fruit **BIO** de saison



VENDREDI

Salade de blé à la tomate  
Hoki pané  
Chou fleur à la béchamel  
Yaourt nature **BIO**  
Gâteau aux amandes et coco



Chou blanc vinaigrette  
Paupiette de veau sauce forestière  
Purée de pois cassés  
Brie  
Flan chocolat



Potage crecy  
Dos de cabillaud sauce citron  
Boulghour **BIO**  
Emmental  
Crème à la vanille



Macédoine mayonnaise  
Tortellini épinards sauce tomate  
Gouda  
Fruit **BIO** de saison



La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

- L'eau
- Les céréales
- Les fruits et légumes
- Les laitages
- La viande, le poisson, les œufs
- Les matières grasses
- Les sucreries





Menu Classique

Du 04 déc. au 10 déc.

Du 11 déc. au 17 déc.

Du 18 déc. au 24 déc.

LUNDI

Velouté d'épinards  
Tortillas pomme de terre et oignons  
Pâtes  
Yaourt nature  
Fruit de saison



Salade de haricots verts  
Chipolatas au jus\*  
Lentilles mijotées aux oignons  
Tomme noire  
Fruit **BIO** de saison



Betteraves en salade  
Sauté de volaille aux 4 épices  
Riz camarguais **BIO**  
Petit suisse aromatisé  
Fruit **BIO** de saison



MARDI

Salade de brocolis au sésame  
Sauté de boeuf bourguignon  
Riz camarguais **BIO**  
Saint paulin  
Fruit **BIO** de saison



Salade de pois chiches marocaine  
Calamars à la romaine et citron  
Carottes à l'ail  
Emmental  
Compote pomme banane



Salade de lentilles aux échalotes  
Oeufs à la florentine \*\*  
Camembert  
Fruit **BIO** de saison



MERCREDI

JEUDI

Carottes râpées vinaigrette  
Paupiette de Veau aux 4 épices  
Pommes de terre persillées  
Vache picon  
Fruit **BIO** de saison



Potage crecy  
Picaussel sauce tomate  
Purée de pommes de terre  
Yaourt nature sucré  
Fruit **BIO** de saison



Pâté en croûte\*  
Pointes d'aiguillettes sauce aux marrons  
Pommes paillasson  
Fondant chocolat  
Clémentine et papillote



VENDREDI

Friand au fromage  
Nuggets de poisson  
Julienne de légumes  
Plateau de fromages  
Compote de pommes **BIO**



Taboulé **BIO** du chef  
Aiguillettes de poulet au paprika  
Chou fleur à la béchamel  
Yaourt nature  
Fruit **BIO** de saison



Salade de saison  
Sauce carbonara aux lardons \*  
Pates Farfalle et Râpé  
Brie  
Fruit **BIO** de saison



La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

- L'eau
- Les céréales
- Les fruits et légumes
- Les laitages
- La viande, le poisson, les œufs
- Les matières grasses
- Les sucreries

