






Lundi
Mardi



Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Betterave vinaigrette**	 Céleri rémoulade**	Concombre vinaigrette (BIO)**	 Potage du jour (BIO)**	oeufs durs mayonnaise**
Plat	Rôti de dinde sauce tomate** semoule Légumes couscous	Haché au veau Sauce Poivrade** Carotte Vichy (BIO) Pommes Rissolées	Sauté de boeuf à la provençale** Tortis Tomate Rôtie	Jambon blanc* Gratin savoyard que fromage (pomme de terre-oignons- fromage reblochon)** Pomme de terre/ fromage à raclette	colin pané** Riz Epinards hachés à la crème
Fromage	Carré frais	Tomme blanche	Vache Picon	Petit Suisse sucré	Saint Paulin
Dessert	 Crème dessert Chocolat (BIO)	Yaourt aromatisé	Pomme	Spécialité Pomme Abricot	 Orange (BIO)

LÉGENDE

 Local et de saison
 Bio

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc / ** Plat de substitution

**Lundi****Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**


Entrée


Salade mexicaine**

Salade Nicoise**

Salade d'Automne (Salade-
Pommes fruits-Noix)****CHAUD LES MARRONS**
Potage Carotte** Céleri rémoulade (BIO)**

Plat



 Pot au feu (boeuf)**
 Sauce Tortue
 Légumes du Pot au Feu
Filet de limande meunière**
Sauce Citron
Poêlée RustiquePaupiette de veau sauce
marchand**
Beignets de Chou FleurRôti de Porc* sauce aux marrons
Rôti de dinde sauce aux
marrons**
 Purée écrasée de pomme de
terreCordon bleu (volaille)**
Petits pois Carottes

Fromage

 Brie (BIO)

Fraidou


Frippons

 Saint Paulin (BIO)

Camembert

Dessert



Yaourt nature sucré


 Ananas (BIO)

Purée de Pomme (BIO)

Fromage Blanc + crème de
marron aux pépites de chocolat

Kiwi

LÉGENDE
 Local et de saison
 Viande Bovine Française

 Bio
 Recette du chef

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc / ** Plat de substitution

**Lundi****Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**

Entrée

Potage Potiron**

Emincé de chou rouge
rémoulade**

Carottes râpées**


Salade verte - dès de
mimolette**Pâté foie cornichons*
Roulade de volaille et
cornichon**

Plat

Omelette Nature**

Pavé de colin**

Sauté de veau façon
blanquette**

 Cheese burger**
émincé de volaille sauce crème
(BIO)

 Pomme Vapeur
Sauce Napolitaine
Haricot vert au beurre
Riz
Fondue de poireauxPoêlée de Champignons
Pâtes (BIO)Pommes de terre rissolées
Ketchup (dosette)Purée de potiron et pommes de
terre

Fromage

Cantafras

Carré frais


Tomme noire

Edam


Camembert

Dessert


 Purée de Pomme (BIO)






 Mandarine (bio)

Tarte au chocolat


 Yaourt nature sucré (BIO)

Ananas






LÉGENDE


 Local et de saison
 
 Bio
 
 Viande Bovine Française
 
 Recette du chef





Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc / ** Plat de substitution

**Lundi****Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crêpe au fromage**	Coleslaw**	Salade d'endives aux raisins secs**	Haricot vert vinaigrette**	Potage légumes verts**
Plat	Escalope de Poulet Sauce Crème** Bouquetière de légumes	 Carbonnade de Boeuf** Salade mélée Frites	Boulettes d'Agneau sauce Chili** Riz Haricot rouge aux poivrons	 Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise** Macaronis Fromage Rapé	Filet de poisson meunière + quartier de citron** Gratin de Chou fleur et Pomme de Terre
Fromage	 Tomme (BIO)	Brie	Camembert (BIO)	Gouda	 Saint Paulin (BIO)
Dessert	Délicatesse aux fruits	 Kiwi (BIO)	Crème dessert Vanille	Clémentines	Tarte aux pommes maison

LÉGENDE

 Local et de saison	 Bio
 Viande Bovine Française	 Recette du chef

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc / ** Plat de substitution

**Lundi****Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**

Entrée


Salade de Pâtes (BIO)**


Potage Poireaux et Pomme de terre**

Roulade de surimi mayonnaise**


Carottes râpées (BIO)**

Salade iceberg aux croûtons**

Plat

Pilons de Poulet rôti**
Petits pois à la provençale

Choucroute (viande)
Choucroute de la Mer**
Chou Choucroute
Pomme Vapeur
Médaille de langue sauce charcutière**
Purée Crécy (pommes de terre, carottes) (BIO)Lasagne de poisson**
Salade méeSamoussa aux légumes**
Riz
Sauce Tomate

Fromage

Cantafrais

Emmental


Buchette de chèvre

Saint Paulin


Carré de l'est


Dessert






Purée Pomme Cassis


Ananas (BIO)

Yaourt au fruit mixé


cake maison


Fruit (BIO) selon arrivage
LÉGENDE

	Local et de saison		Bio
	Viande Bovine Française		Recette du chef
	Contient du porc		

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc / ** Plat de substitution

**Lundi****Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**

Entrée

Betterave vinaigrette**



Carottes râpées persillées**

salade beaucaire (endive-
pomme betterave)****REPAS DE NOËL**Opéra saumon au pain
Suédois**

Potage Potiron**

Plat

Chipolata Grillée sauce
Dijonnaise
Saucisse de volaille sauce
dijonnaise**Pépites de colin dorées aux 3
céréales**Rôti de boeuf sauce brune**
Gratin de blettes et pommes de
terreAiguillette de canard sauce aux
baies**

Haché au veau Sauce Tomato**

Pomme Vapeur
Courgettes braisées (BIO)Riz
Epinards hachés sauce blancheHaricot vert
Pommes de terre sourires

Pâtes (BIO)

Fromage

Chanteneige

Brie

Saint Paulin (BIO)

Camembert

Dessert

Yaourt nature sucré








Pomme (BIO)

Purée Pomme Pêche

Bûche Pâtissière + clémentine +
petit chocolat

Flan saveur vanille

LÉGENDE

	Local et de saison		Bio
	Viande Bovine Française		Recette du chef
	Contient du porc		

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc / ** Plat de substitution



Lundi

Mardi










Mercredi








Jeudi



Vendredi

Entrée	Potage Potiron**	Chou rouge vinaigrette**	Maïs vinaigrette BIO**	 Carottes râpées**	Tarte au fromage**
Plat	Pavé de hoki sauce crème** Fondue de poireaux semoule	 Viande carbonara* Viande carbonara de dinde**  Pâtes (BIO) Fromage Rapé	Boeuf Mode aux carottes** Purée de pomme de terre	 Cassoulet* (viande) Cassoulet (volaille)** Haricot blanc à la tomate et pomme de terre cube	Tomate farcie sauce tomate** Riz
Fromage	 Camembert (BIO)	Frippons	Emmental	Petit Suisse sucré	 Tomme (BIO)
Dessert	Spécialité Pomme Framboise	Galettes aux pommes	Fromage Blanc + miel	 Orange (BIO)	Cocktail de fruits

LÉGENDE

 Local et de saison	 Bio
 Viande Bovine Française	 Recette du chef
 Contient du porc	

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc / ** Plat de substitution