

Du 09 au 15 décembre 2024		NORMAL	SEMAINE 50	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Potage du Chef aux pois cassés	9-déc.	Potage du Chef aux pois cassés		
Salade bretonne		Salade bretonne		
Sauté de dinde sauce tajine abricots		Rôti de porc sauce braisée		
Tajine de légumes abricots		Quinoa aux dés de carottes		
Munster AOP		Munster AOP		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
Mardi				
Soupe à l'oignon	10-déc.	Soupe à l'oignon		
Salade Sofia BIO		Salade Sofia BIO		
Jambon braisé au jus		Blanquette de volaille		
Poêlée sarladaise		Brocolis aux amandes		
Rondelé aux noix		Rondelé aux noix		
Fromage blanc sucré		Fromage blanc sucré		
Mercredi				
Bouillon de poule vermicelles	11-déc.	Bouillon de poule vermicelles		
Galantine de volaille		Galantine de volaille		
Sauté de veau sauce marengo		Filet de lieu MSC sauce nantua		
Haricots verts persillés		Purée		
Fourme d'Ambert AOP		Fourme d'Ambert AOP		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
Jeudi				
Potage du Chef brocoli mascarpone	12-déc.	Potage du Chef brocoli mascarpone		
Salade franc-comtoise		Salade franc-comtoise		
Crépinette sauce forestière		Cuisse de poule au pot		
Riz de Camargue IGP		Légumes pot au feu		
Gouda BIO		Gouda BIO		
Tarte au chocolat		Tarte au chocolat		
Vendredi				
Potage de légumes	13-déc.	Potage de légumes		
Rillettes		Rillettes		
Colin MSC sauce aurore		Sauté de porc à l'ancienne		
Epinards sauce aurore		Pennes BIO		
Saint-Nectaire AOP		Saint-Nectaire AOP		
Yaourt local pêche		Yaourt local pêche		
Samedi				
Soupe minestrone	14-déc.	Soupe minestrone		
Salade coleslaw rouge BIO		Salade coleslaw rouge BIO		
Rôti de bœuf à la gardianne		Escalope de volaille sauce miel		
Purée de brocolis		Carottes BIO braisées		
Camembert		Camembert		
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		
Dimanche				
Potage du Chef à la courgette	15-déc.	Potage du Chef à la courgette		
Salade Esau HVE		Salade Esau HVE		
Filet de poulet sauce crème		Paleron de bœuf sauce tomate		
Julienne de légumes BIO		Pommes sautées à l'ail		
Chèvre		Chèvre		
Mille-feuilles		Mille-feuilles		

A rendre pour le VENDREDI 29 NOVEMBRE

Du 09 au 15 décembre 2024		SANS SEL		SEMAINE 50		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Potage du Chef aux pois cassés			Potage du Chef aux pois cassés			
Salade bretonne			Salade bretonne			
Sauté de dinde		9-déc.	Rôti de porc			
Légumes tajine			Quinoa aux dés de carottes			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Mardi			A	B
Soupe à l'oignon			Soupe à l'oignon			
Salade Sofia BIO			Salade Sofia BIO			
Omelette aux oignons		10-déc.	Blanquette de volaille			
Poêlée sarladaise			Brocolis aux amandes			
Yaourt tentation pâtissière			Yaourt tentation pâtissière			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
		Mercredi			A	B
Bouillon de poule vermicelles			Bouillon de poule vermicelles			
Demi pamplemousse			Demi pamplemousse			
Sauté de veau		11-déc.	Filet de lieu MSC			
Haricots verts			Purée			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Jeudi			A	B
Potage du Chef brocoli mascarpone			Potage du Chef brocoli mascarpone			
Chou-fleur vinaigrette			Chou-fleur vinaigrette			
Rissolette de veau		12-déc.	Cuisse de poule au pot			
Riz de Camargue IGP			Légumes pot au feu			
Yaourt brassé bulqy			Yaourt brassé bulqy			
Tarte au chocolat			Tarte au chocolat			
		Vendredi			A	B
Potage de légumes			Potage de légumes			
Salade Liliane			Salade Liliane			
Colin MSC		13-déc.	Sauté de porc			
Epinards à la crème			Pennes BIO			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Yaourt local pêche			Yaourt local pêche			
		Samedi			A	B
Soupe minestrone			Soupe minestrone			
Salade coleslaw rouge BIO			Salade coleslaw rouge BIO			
Rôti de bœuf		14-déc.	Escalope de volaille			
Purée de brocolis			Carottes BIO braisées			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la courgette			Potage du Chef à la courgette			
Salade Esau HVE			Salade Esau HVE			
Filet de poulet		15-déc.	Paleron de bœuf			
Julienne de légumes BIO			Pommes sautées			
Yaourt sucré			Yaourt sucré			
Mille-feuilles			Mille-feuilles			

A rendre pour le VENDREDI 29 NOVEMBRE

Du 09 au 15 décembre 2024		SANS SUCRE		SEMAINE 50	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B	
Potage du Chef aux pois cassés	9-déc.	Potage du Chef aux pois cassés			
Salade bretonne		Salade bretonne			
Sauté de dinde sauce tajine abricots		Rôti de porc sauce braisée			
Tajine de légumes abricots		Quinoa aux dés de carottes			
Munster AOP		Munster AOP			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO			
Mardi				A	B
Soupe à l'oignon	10-déc.	Soupe à l'oignon			
Salade Sofia BIO		Salade Sofia BIO			
Jambon braisé au jus		Blanquette de volaille			
Poêlée sarladaise		Brocolis aux amandes			
Rondelé aux noix		Rondelé aux noix			
Fromage blanc nature		Fromage blanc nature			
Mercredi				A	B
Bouillon de poule vermicelles	11-déc.	Bouillon de poule vermicelles			
Galantine de volaille		Galantine de volaille			
Sauté de veau sauce marengo		Filet de lieu MSC sauce nantua			
Haricots verts persillés		Purée			
Fourme d'Ambert AOP		Fourme d'Ambert AOP			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO			
Jeudi				A	B
Potage du Chef brocoli mascarpone	12-déc.	Potage du Chef brocoli mascarpone			
Salade franc-comtoise		Salade franc-comtoise			
Crépinette sauce forestière		Cuisse de poule au pot			
Riz de Camargue IGP		Légumes pot au feu			
Gouda BIO		Gouda BIO			
Cake framboise		Cake framboise			
Vendredi				A	B
Potage de légumes	13-déc.	Potage de légumes			
Rillettes		Rillettes			
Colin MSC sauce aurore		Sauté de porc à l'ancienne			
Epinards sauce aurore		Pennes BIO			
Saint-Nectaire AOP		Saint-Nectaire AOP			
Yaourt local nature		Yaourt local nature			
Samedi				A	B
Soupe minestrone	14-déc.	Soupe minestrone			
Salade coleslaw rouge BIO		Salade coleslaw rouge BIO			
Rôti de bœuf à la gardianne		Escalope de volaille sauce miel			
Purée de brocolis		Carottes BIO braisées			
Camembert		Camembert			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO			
Dimanche				A	B
Potage du Chef à la courgette	15-déc.	Potage du Chef à la courgette			
Salade Esau HVE		Salade Esau HVE			
Filet de poulet sauce crème		Paleron de bœuf sauce tomate			
Julienne de légumes BIO		Pommes sautées à l'ail			
Chèvre		Chèvre			
Tarte aux pommes		Tarte aux pommes			

A rendre pour le VENDREDI 29 NOVEMBRE

Du 09 au 15 décembre 2024	VEGETARIEN	SEMAINE 50
LUNDI		
Potage du Chef aux pois cassés		9-déc.
Salade bretonne Boulettes de soja sauce tajine abricots Tajine de légumes abricots Munster AOP Fruit de saison BIO		
MARDI		
Soupe à l'oignon		10-déc.
Salade Sofia BIO Omelette aux oignons Brocolis aux amandes Rondelé aux noix Fromage blanc sucré		
MERCREDI		
Bouillon de poule vermicelles		11-déc.
Demi pamplemousse Galette de soja sauce marengo Haricots verts persillés Fourme d'Ambert AOP Fruit de saison BIO		
JEUDI		
Potage du Chef brocoli mascarpone		12-déc.
Salade franc-comtoise Galette de haricots rouges BIO Riz de Camargue IGP Gouda BIO Tarte au chocolat		
 VENDREDI		
Potage de légumes		13-déc.
Salade Liliane Œufs dur (local) sauce aurore Epinards sauce aurore Saint-Nectaire AOP Yaourt local pêche		
SAMEDI		
Soupe minestrone		14-déc.
Salade coleslaw rouge BIO Tarte aux légumes du soleil Purée de brocolis Camembert Fruit de saison BIO		
DIMANCHE		
Potage du Chef à la courgette		15-déc.
Salade Esau HVE Quenelles lyonnaises sauce crème Julienne de légumes BIO Chèvre Mille-feuilles		

A rendre pour le VENDREDI 29 NOVEMBRE