

Du 25 nov au 01 décembre 2024		NORMAL	SEMAINE 48	
MENU A	Lundi	MENU B	A	B
Soupe de carotte au lait de coco du Chef	25-nov.	Soupe de carotte au lait de coco du Chef		
Terrine de campagne		Terrine de campagne		
Rôti de porc braisé		Chili con carne		
Beignets de légumes		Riz basmati		
Edam BIO		Edam BIO		
Fruit de saison HVE	Fruit de saison HVE			
Mardi			A	B
Soupe minestrone	26-nov.	Soupe minestrone		
Salade de crudités emmental		Salade de crudités emmental		
Sauté de veau sauce marenço		Filet de lieu MSC sauce Orly		
Purée BIO		Chou-fleur persillé		
Tomme noire		Tomme noire		
Fromage blanc aux fruits BIO	Fromage blanc aux fruits BIO			
Mercredi			A	B
Soupe à l'oignon	27-nov.	Soupe à l'oignon		
Salade de riz		Salade de riz		
Aiguillettes de poulet sauce mémé cocard		Saucisse de Toulouse		
Salsifis à la crème		Lentilles HVE aux oignons		
Coulommiers		Coulommiers		
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO			
Jeudi			A	B
Soupe du Chef de betteraves rouges HVE	28-nov.	Soupe du Chef de betteraves rouges HVE		
Salade verte aux noix		Salade verte aux noix		
Bolognaise		Sauté de volaille au jus		
Spaghettis		Poêlée de légumes d'automne		
Gouda BIO		Gouda BIO		
Gâteau du Chef au chocolat	Gâteau du Chef au chocolat			
Vendredi			A	B
Potage au potiron	29-nov.	Potage au potiron		
Pâté en croûte		Pâté en croûte		
Saumonette MSC sauce oseille		Rôti de bœuf sauce pêche		
Julienne de légumes BIO		Purée BIO		
Bleu		Bleu		
Ananas au sirop	Ananas au sirop			
Samedi			A	B
Bouillon de poule vermicelles	30-nov.	Bouillon de poule vermicelles		
Carottes râpées BIO à l'orange		Carottes râpées BIO à l'orange		
Emincé de volaille à l'indienne		Foie de veau sauce vénitienne		
Semoule		Céleri braisé		
Yaourt sucré BIO		Yaourt sucré BIO		
Fruit de saison	Fruit de saison			
Dimanche			A	B
Potage du Chef à la courgette	1-déc.	Potage du Chef à la courgette		
Salade strasbourgeoise		Salade strasbourgeoise		
Sauté de bœuf aux carottes		Marmite de poisson MSC sauce curcuma		
Navets braisés		Quinoa aux dés de carottes		
Cantal AOP		Cantal AOP		
Tarte flan pâtissier	Tarte flan pâtissier			

A rendre pour le VENDREDI 08 NOVEMBRE

Du 25 nov au 01 décembre 2024		SANS SEL		SEMAINE 48		
MENU A		Lundi	MENU B			
					A	B
Soupe de carotte au lait de coco du Chef		25-nov.	Soupe de carotte au lait de coco du Chef			
Carottes râpées et cœur de palmier			Carottes râpées et cœur de palmier			
Rôti de porc			Chili con carne			
Beignets de légumes			Riz basmati			
Yaourt aux fruits			Yaourt aux fruits			
Fruit de saison HVE		Fruit de saison HVE				
		Mardi			A	B
Soupe minestrone		26-nov.	Soupe minestrone			
Salade jaune			Salade jaune			
Sauté de veau sauce marenço			Filet de lieu MSC			
Purée BIO			Chou-fleur persillé			
Yaourt brassé bulqy			Yaourt brassé bulqy			
Fromage blanc aux fruits BIO		Fromage blanc aux fruits BIO				
		Mercredi			A	B
Soupe à l'oignon		27-nov.	Soupe à l'oignon			
Salade de riz			Salade de riz			
Tartes aux légumes du soleil			Aiguillettes de poulet			
Salsifis à la crème			Lentilles HVE aux oignons			
Fromage blanc vanille			Fromage blanc vanille			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Jeudi			A	B
Soupe du Chef de betteraves rouges HVE		28-nov.	Soupe du Chef de betteraves rouges HVE			
Salade verte aux noix			Salade verte aux noix			
Bolognaise			Sauté de volaille			
Spaghettis			Poêlée de légumes d'automne			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Gâteau du Chef au chocolat		Gâteau du Chef au chocolat				
		Vendredi			A	B
Potage au potiron		29-nov.	Potage au potiron			
Lentilles HVE vinaigrette			Lentilles HVE vinaigrette			
Saumonette MSC			Rôti de bœuf			
Julienne de légumes BIO			Purée BIO			
Fromage blanc aux fruits			Fromage blanc aux fruits			
Ananas au sirop		Ananas au sirop				
		Samedi			A	B
Bouillon de poule vermicelles		30-nov.	Bouillon de poule vermicelles			
Carottes râpées BIO à l'orange			Carottes râpées BIO à l'orange			
Emincé de volaille			Foie de veau			
Semoule			Céleri braisé			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Fruit de saison		Fruit de saison				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la courgette		1-déc.	Potage du Chef à la courgette			
Salade Roméo			Salade Roméo			
Sauté de bœuf			Marmite de poisson			
Navets braisés			Quinoa aux dés de carottes			
Yaourt bifidus nature			Yaourt bifidus nature			
Tarte flan pâtissier		Tarte flan pâtissier				

A rendre pour le VENDREDI 08 NOVEMBRE

Du 25 nov au 01 décembre 2024		SANS SUCRE		SEMAINE 48		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Soupe de carotte au lait de coco du Chef			Soupe de carotte au lait de coco du Chef			
Terrine de campagne		25-nov.	Terrine de campagne			
Rôti de porc braisé			Chili con carne			
Beignets de légumes			Riz basmati			
Edam BIO			Edam BIO			
Fruit de saison HVE			Fruit de saison HVE			
		Mardi			A	B
Soupe minestrone			Soupe minestrone			
Salade de crudités emmental		26-nov.	Salade de crudités emmental			
Sauté de veau sauce marenço			Filet de lieu MSC sauce Orly			
Purée BIO			Chou-fleur persillé			
Tomme noire			Tomme noire			
Fromage blanc nature BIO			Fromage blanc nature BIO			
		Mercredi			A	B
Soupe à l'oignon			Soupe à l'oignon			
Salade de riz		27-nov.	Salade de riz			
Aiguillettes de poulet sauce mémé cocard			Saucisse de Toulouse			
Salsifis à la crème			Lentilles HVE aux oignons			
Coulommiers			Coulommiers			
Fruit de saison BIO			Fruit de saison BIO			
		Jeudi			A	B
Soupe du Chef de betteraves rouges HVE			Soupe du Chef de betteraves rouges HVE			
Salade verte aux noix		28-nov.	Salade verte aux noix			
Bolognaise			Sauté de volaille au jus			
Spaghettis			Poêlée de légumes d'automne			
Gouda BIO			Gouda BIO			
Madeleine			Madeleine			
		Vendredi			A	B
Potage au potiron			Potage au potiron			
Pâté en croûte		29-nov.	Pâté en croûte			
Saumonette MSC sauce oseille			Rôti de bœuf sauce pêche			
Julienne de légumes BIO			Purée BIO			
Bleu			Bleu			
Fruits à l'eau			Fruits à l'eau			
		Samedi			A	B
Bouillon de poule vermicelles			Bouillon de poule vermicelles			
Carottes râpées BIO à l'orange		30-nov.	Carottes râpées BIO à l'orange			
Emincé de volaille à l'indienne			Foie de veau sauce vénitienne			
Semoule			Céleri braisé			
Yaourt nature BIO			Yaourt nature BIO			
Fruit de saison			Fruit de saison			
		Dimanche			A	B
Potage du Chef à la courgette			Potage du Chef à la courgette			
Salade strasbourgeoise		1-déc.	Salade strasbourgeoise			
Sauté de bœuf aux carottes			Marmite de poisson MSC sauce curcuma			
Navets braisés			Quinoa aux dés de carottes			
Cantal AOP			Cantal AOP			
Tarte aux pommes			Tarte aux pommes			

A rendre pour le VENDREDI 08 NOVEMBRE

Du 25 nov au 01 décembre 2024	VEGETARIEN	SEMAINE 48
LUNDI		
Soupe de carotte au lait de coco du Chef		25-nov.
Betteraves rouges HVE ciboulette		
Crêpes au fromage		
Beignets de légumes		
Edam BIO		
Fruit de saison HVE		
MARDI		
Soupe minestrone		26-nov.
Salade de crudités emmental		
Galette de soja sauce marengo		
Purée BIO		
Tomme noire		
Fromage blanc aux fruits BIO		
MERCREDI		
Soupe à l'oignon		27-nov.
Salade de riz		
Tarte aux légumes du soleil		
Salsifis à la crème		
Coulommiers		
Fruit de saison BIO		
JEUDI		
Soupe du Chef de betteraves rouges HVE		28-nov.
Salade verte aux noix		
Bolognaise aux petits légumes		
Spaghettis		
Gouda BIO		
Gâteau du Chef au chocolat		
 VENDREDI		
Potage au potiron		29-nov.
Mélange céréales et lentilles HVE		
Omelette au fromage		
Julienne de légumes BIO		
Bleu		
Ananas au sirop		
SAMEDI		
Bouillon de poule vermicelles		30-nov.
Carottes râpées BIO à l'orange		
Boulettes de soja sauce à l'indienne		
Semoule		
Yaourt sucré BIO		
Fruit de saison		
DIMANCHE		
Potage du Chef à la courgette		1-déc.
Salade Roméo		
Crousti au fromage		
Navets braisés		
Cantal AOP		
Tarte flan pâtissier		

A rendre pour le VENDREDI 08 NOVEMBRE