

SEMAINE 01 MENUS NOVEMBRE 2022

	Mardi 01 Novembre	Mercredi 02 Novembre	Jeudi 03 Novembre	Vendredi 04 Novembre	Samedi 05 Novembre	Dimanche 06 Novembre
	Midi					
Entrée	Verrine avocat et crevettes <small>L - ASS - C - MO - CR - M - O</small>	Salade de museau <small>M - ASS</small> Assiette de charcuterie <small>L - M - ASS - G - FC</small>	Salade verte aux agrumes <small>ASS</small>	Salade piémontaise <small>O - M - ASS</small>	Salade de betteraves au maïs <small>M - ASS</small>	Maquereaux au vin blanc <small>P - ASS</small>
Plat	Sauté de veau au vin blanc <small>ASS - S - G</small>	Omelette de pommes de terre <small>O - L</small>	Sauté de porc aux épices <small>L - M - ASS - C</small>	Filet de merlu sauce aux câpres <small>P - L - G - O - CR - C - ASS</small>	Escalope de dinde viennoise <small>O - G</small>	Alouette de bœuf sauce provençale <small>S - G - ASS</small>
	Gratin dauphinois <small>O - L</small>	Salade d'endives <small>M - ASS</small>	Semoule à l'huile d'olive <small>G</small>	Gratin de brocolis <small>G - L</small>	Pâtes à la tomate <small>G - L</small>	Jardinière de légumes
	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>
Dessert	Moelleux aux pépites de chocolat <small>L - G - O - S</small>	Poire	Crème aux oeufs <small>L - O</small>	Mousse <small>L - S - O - G - FC - ASS</small>	Fruit de saison	Far aux pruneaux <small>L - G - O</small>
	Soir					
Entrée	Potage de vermicelles <small>G - C</small>	Velouté de champignons <small>L - C - ASS</small>	Soupe au pistou <small>L - G</small>	Velouté de légumes <small>C - L</small>	Velouté de légumes <small>L - C</small>	Velouté de chou-fleur <small>C - L - ASS</small>
Plat	Endives aux jambon <small>L</small>	Feuilleté de poisson <small>L - O - P - CR - MO - G</small>	Poêlée de légumes mijotée au poulet <small>M - ASS - C</small>	Quenelles sauce Nantua <small>L - G - O - P - CR - S - C - ASS</small>	Clafoutis aux épinards <small>L - O</small>	Quiche aux blettes et fêta <small>O - L - G</small>
	****	Salade composée <small>M - ASS</small>	****	Salade verte <small>M - ASS</small>	Salade verte <small>M - ASS</small>	Salade verte <small>M - ASS</small>
	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>
Dessert	Compote de fruits	Fromage blanc <small>L</small>	Yaourt <small>L</small>	Pruneaux au sirop <small>L - G</small>	Fruit de saison	Dessert lacté <small>L</small>
<p>Allergènes : Moutarde (M) Anhydrides sulfureux et sulfites (ASS) Lait (L) Œuf (O) Poisson (P) Mollusques (MO) Crustacés (CR) Soja (S) Céréales contenant du gluten (G) Fruits à coque (FC) Lupin (LP) Arachides (A) Céleri (C) Sésame (SE)</p>						

SEMAINE 02 MENUS NOVEMBRE 2022

	Lundi 07 Novembre	Mardi 08 Novembre	Mercredi 09 Novembre	Jeudi 10 Novembre	Vendredi 11 Novembre	Samedi 12 Novembre	Dimanche 13 Novembre
	Midi						
Entrée	Carottes râpées vinaigrette <small>M - ASS</small>	Taboulé <small>G - ASS</small>	Salade de mâche et gésiers <small>M - ASS</small>	Œufs durs mayonnaise <small>O - M - ASS</small>	Salade d'endives aux noix <small>FC - M - ASS</small>	Crêpe au fromage <small>L - G - O</small>	Salade de pousse de soja <small>S - M - ASS - L</small>
Plat	Cuisse de poulet aux amandes <small>FC - M - ASS</small>	Sauté de porc aux olives <small>ASS - M</small>	Lasagnes à la bolognaise <small>L - G - ASS - C - O</small>	Rôti de dinde sauce au bleu <small>L</small>	Pavé de saumon sauce beurre blanc et capres <small>P - L - ASS - C - CR</small>	Boulettes de bœuf sauce champignons <small>S - G - L - ASS - C</small>	Couscous <small>G - C</small>
—	Pommes de terre à l'étouffée	Haricots plats ou verts sautés	****	Gratin de panais <small>G - L</small>	Frites	Petits pois carottes <small>L</small>	****
—	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>
Dessert	Dessert lacté <small>L</small>	Fruit de saison	Dessert lacté <small>L</small>	Fruit de saison	Millefeuille <small>L - G</small>	Fruit cuit	Tarte au citron meringuée <small>L - G - O</small>
	Soir						
Entrée	Soupe minestrone <small>G - C</small>	Velouté de brocolis <small>L - C - ASS</small>	Soupe de poisson et croutons <small>L - C - P - CR - G</small>	Potage de légumes <small>C</small>	Velouté poireaux et pommes de terre <small>C</small>	Soupe à l'oignon <small>L - G - ASS - C</small>	Velouté de carottes au boursin <small>L - C - ASS</small>
Plat	Flan de légumes <small>L - G - O</small>	Riz cantonnais au poulet <small>O - S - G</small>	Tarte ou flan de légumes <small>L - O - G</small>	Jambon blanc <small>L</small>	Wok de légumes et émincé de bœuf <small>S - C - ASS - G</small>	Tarte aux épinards et gruyère <small>L - G - O</small>	Poisson pané <small>G - P</small>
—	Salade verte <small>M - ASS</small>	****	Salade verte <small>M - ASS</small>	Purée de lentilles <small>L - G - C</small>	****	Salade verte <small>M - ASS</small>	Salade verte <small>M - ASS</small>
—	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>
Dessert	Fruit de saison	Entremet / crème dessert <small>L</small>	Fruit cuit	Fruit de saison	Fruit cuit	Entremet / crème dessert <small>L</small>	Fruit de saison
<p>Allergènes : Moutarde (M) Anhydrides sulfureux et sulfites (ASS) Lait (L) Œuf (O) Poisson (P) Mollusques (MO) Crustacés (CR) Soja (S) Céréales contenant du gluten (G) Fruits à coque (FC) Lupin (LP) Arachides (A) Céleri (C) Sésame (SE)</p>							

SEMAINE 03 MENUS NOVEMBRE 2022

	Lundi 14 Novembre	Mardi 15 Novembre	Mercredi 16 Novembre	Jeudi 17 Novembre	Vendredi 18 Novembre	Samedi 19 Novembre	Dimanche 20 Novembre
	Midi						
Entrée	Salade de riz provençale <small>M - ASS</small>	Pomelos	Salade coleslaw <small>O - M - ASS - C</small>	Terrine de légumes sauce ciboulette <small>L - C - O - M - ASS</small>	Rosette et cornichons <small>L - G - M - ASS</small>	Fond d'artichaud et mayonnaise au thon <small>O - M - ASS - P</small>	Œuf en gelée <small>O - C - G</small>
Plat	Rôti de porc au caramel <small>S - G - C</small>	Sauté de dinde à la Normande <small>L - ASS - G - C</small>	Œuf au plat <small>O - L</small>	Côte de porc sauce moutarde <small>M - ASS - G - C</small>	Filet de lieu aux aromates <small>P - ASS</small>	Saucisse fumée	Sauté de lapin à la bière <small>ASS - L - G</small>
	Endives braisées <small>G - C</small>	Pâtes au beurre <small>G - L</small>	Haricots beurre en persillade	Semoule à l'huile d'olive <small>G</small>	Gratin de chou-fleur <small>G - L</small>	Haricots blanc à la tomate	Poêlée de légumes <small>C</small>
	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>
Dessert	Fruit cuit	Entremet / crème dessert <small>L</small>	Fruit de saison	Fruit cuit	Dessert lacté <small>L</small>	Fruit de saison	Gateau roulé à la confiture de fruits rouges <small>L - G - O</small>
	Soir						
Entrée	Velouté de petits pois <small>L - C</small>	Potage de légumes <small>C</small>	Velouté de carottes au cumin <small>L - C - ASS</small>	Velouté de légumes <small>C - L</small>	Velouté de potiron <small>L - C - FC</small>	Potage de pâtes <small>G - C</small>	Soupe de poisson <small>L - C - P - CR</small>
Plat	Brandade de morue <small>L - P - O</small>	Poireaux roulés au jambon et béchamel <small>L</small>	Quinoa provençale à la viande hachée	Tarte aux légumes d'hiver <small>L - G - O</small>	Gnocchis au poulet sauce au bleu <small>G - L</small>	Tortilla aux poivrons <small>O</small>	Rosties de pommes de terre
	****	****	Légumes variés <small>C</small>	Salade verte <small>M - ASS</small>	****	Salade verte <small>M - ASS</small>	Salade verte <small>M - ASS</small>
	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>
Dessert	Dessert lacté <small>L</small>	Fruit de saison	Fruit cuit	Entremet / crème dessert <small>L</small>	Fruit de saison	Fruit cuit	Dessert lacté <small>L</small>
Allergènes : Moutarde (M) Anhydrides sulfureux et sulfites (ASS) Lait (L) Œuf (O) Poisson (P) Mollusques (MO) Crustacés (CR) Soja (S) Céréales contenant du gluten (G) Fruits à coque (FC) Lupin (LP) Arachides (A) Céleri (C) Sésame (SE)							

SEMAINE 04 MENUS NOVEMBRE 2022

	Lundi 21 Novembre	Mardi 22 Novembre	Mercredi 23 Novembre	Jeudi 24 Novembre	Vendredi 25 Novembre	Samedi 26 Novembre	Dimanche 27 Novembre
Midi							
Entrée	Carottes râpées aux raisins <small>M - ASS - SE</small>	Tartine chèvre et miel <small>M - ASS - G - L</small>	Salade de betteraves aux pommes <small>ASS</small>	Taboulé <small>G - ASS</small>	Céleri rémoulade <small>M - ASS - O - C</small>	Chou fleur vinaigrette <small>M - ASS</small>	Salade verte et dés d'emmental <small>M - ASS - L</small>
Plat	Croziflette <small>G - O - L</small>	Andouillette grillée <small>M - ASS</small>	Emincé de bœuf au parpika <small>M - L</small>	Cordon bleu <small>L - G - S</small>	Poisson à la bordelaise <small>P - L - ASS - G</small>	Bœuf Bourguignon <small>L - ASS</small>	Palette à la diable <small>ASS - M</small>
	****	Purée de potiron <small>L</small>	Riz créole <small>L</small>	Gratin de fenouil <small>L - C - G</small>	Quinoa à l'huile d'olive	Carottes en persillade	Pâtes au basilic <small>G</small>
	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>
Dessert	Fruit de saison	Dessert lacté <small>L</small>	Fruit cuit	Fruit de saison	Entremet / crème dessert <small>L</small>	Fruit cuit	Tarte aux poires Bourdaloue <small>L - G - O - FC</small>
Soir							
Entrée	Velouté de brocolis <small>L - C - ASS</small>	Velouté de cresson <small>L - C</small>	Potage à la tomate <small>C - L - ASS</small>	Potage de légumes <small>C</small>	Potage provençal <small>C - L - ASS</small>	Soupe au pistou <small>L - G</small>	Velouté d'endives au chèvre <small>L - C</small>
Plat	Tomates farcies <small>L - G</small>	Bouchée de la Mer <small>L - G - P - CR - MO</small>	Œufs durs à la florentine <small>O - L</small>	Rôti de dinde froid sauce tartare <small>M - ASS - O</small>	Pizza aux fromages <small>L - G</small>	Cake aux olives et fêta <small>L - O - G</small>	Falafels de pois chiche <small>G</small>
	****	****	****	Pommes de terre bouillies	Salade verte <small>M - ASS</small>	Salade verte <small>M - ASS</small>	Salade verte <small>M - ASS</small>
	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>
Dessert	Entremet / crème dessert <small>L</small>	Fruit cuit	Fruit de saison	Dessert lacté <small>L</small>	Fruit de saison	Entremet / crème dessert <small>L</small>	Fruit cuit
Allergènes : Moutarde (M) Anhydrides sulfureux et sulfites (ASS) Lait (L) Œuf (O) Poisson (P) Mollusques (MO) Crustacés (CR) Soja (S) Céréales contenant du gluten (G) Fruits à coque (FC) Lupin (LP) Arachides (A) Céleri (C) Sésame (SE)							

Origines des viandes (boeuf, veau, volaille...) : Union Européenne
Menu sous réserve de réception des marchandises
DLC = jour de fabrication = menu du jour

SEMAINE 05 MENUS NOVEMBRE 2022

	Lundi 28 Novembre	Mardi 29 Novembre	Mercredi 30 Novembre				
Midi							
Entrée	Salade de pâtes G - ASS - M - L	Poireaux vinaigrette M - ASS	MENU CREOLE Samoussas aux fromages et salade verte L - G - S - ASS - M Colombo de poulet et ses petits légumes C - ASS ***** Fromage entre 100 et 150mg de calcium L Clafoutis ananas coco L - O - G				
Plat	Cuisse de poulet	Paleron de bœuf sauce piquante ASS - G - M					
	Endives braisées G - C	Semoule à l'huile d'olive G					
	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L					
Dessert	Entremet / crème dessert L	Fruit cuit					
Soir							
Entrée	Velouté de légumes L - C	Soupe de pois chiche	Velouté de haricots verts L - C - ASS				
Plat	Tarte au potiron et gruyère L - O - G	Jambon blanc L	Gratin de coquillettes à la viande hachée L - G - ASS				
	Salade verte M - ASS	Flan de carottes L - O	*****				
	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L				
Dessert	Fruit de saison	Dessert lacté L	Fruit cuit				
Allergènes : Moutarde (M) Anhydrides sulfureux et sulfites (ASS) Lait (L) Œuf (O) Poisson (P) Mollusques (MO) Crustacés (CR) Soja (S) Céréales contenant du gluten (G) Fruits à coque (FC) Lupin (LP) Arachides (A) Céleri (C) Sésame (SE)							

Origines des viandes (boeuf, veau, volaille...) : Union Européenne
 Menu sous réserve de réception des marchandises
 DLC = jour de fabrication = menu du jour