

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>	Carottes râpées vinaigrette <small>M - ASS</small>	Salade piémontaise <small>O - M - ASS</small>	Maquereaux au vin blanc <small>P - ASS</small>	Fonds d'artichauts aux anchois <small>P - M - ASS</small>
Plat	Sauté de veau au vin blanc <small>ASS - S - G</small>	Omelette à la ciboulette <small>O - L</small>	Rôti de dindonneau <small>M - ASS</small>	Filet de merlu sauce aux câpres <small>P - L - G - O - CR - C - ASS</small>	Boudin noir aux oignons <small>L</small>	Couscous <small>G - C</small>
	Gratin dauphinois <small>O - L</small>	Ratatouille	Gratin de pâtes <small>G - L</small>	Gratin de fenouil <small>G - C - L</small>	Purée de pommes de terre <small>ASS - 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	Moelleux aux pépites de chocolat <small>L - G - O - S</small>	Pomme au four <small>L</small>	Clémentines	Beignet à la framboise <small>L - O - G</small>	Poire	Paris Brest <small>L - S - G - O - FC</small>
	Soir					
Entrée	Potage de vermicelles <small>G - C</small>	Velouté de champignons <small>L - C - ASS</small>	Potage à la tomate <small>C - L - ASS</small>	Velouté de légumes <small>C - L</small>	Velouté de haricots verts <small>L - C - ASS</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	Dessert lacté <small>L</small>	Fruit de saison	Entremet / crème dessert <small>L</small>	Fruit cuit	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
				<small>Midi</small>			
Entrée	Salade de betteraves <small>M - ASS</small>	Taboulé <small>G - ASS</small>	Salade de haricots verts <small>M - ASS</small>	Œufs durs mayonnaise <small>O - M - ASS</small>	Salade d'endives <small>M - ASS</small>	Salade verte aux anchois <small>M - ASS - P</small>	Salade de céleri et dés de pommes <small>M - ASS - L - C</small>
Plat	Cuisse de poulet	Echine de porc au cidre <small>ASS - C - G</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>	Choucroute <small>ASS - L</small>
	Petits pois aux oignons	Gratin de panais <small>G - L</small>	****	Poêlée de champignons	Frites	Gratin de chou fleur <small>L - G</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>	Salade de fruits	Dessert lacté <small>L</small>	Fruit de saison	Millefeuille <small>L - G</small>	Fruit au sirop <small>L - G</small>	Tarte au citron meringuée <small>L - G - O</small>
				<small>Soir</small>			
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>	Crumble de légumes <small>L - 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>	Dessert lacté <small>L</small>	Fruit de saison	Fruit cuit	Entremet / crème dessert <small>L</small>	Fruit de saison
<p><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)</small></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
	<i>Midi</i>						
Entrée	Salade de pois chiche <small>M - ASS</small>	Sardines <small>P - ASS</small>	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>	Salade verte <small>M - ASS</small>	Feuilleté aux fromages <small>L - O - G</small>
Plat	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>	Saucisse fumée	Filet de lieu aux aromates <small>P - ASS</small>	Echine de porc sauce moutarde <small>M - ASS - G - C</small>	Sauté de lapin à la bière <small>ASS - L - G</small>
	Carottes sautées	Pâtes au beurre <small>G - L</small>	Haricots beurre en persillade	Haricots blanc à la tomate	Julienne de légumes <small>C</small>	Pommes de terre vapeur	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	Banane	Flan à la vanille <small>L - O - G - S</small>	Pomme au four <small>L</small>	Ananas au sirop <small>L - G</small>	Yaourt aux fruits <small>L</small>	Orange	Eclair à la vanille <small>L - G - S - O</small>
	<i>Soir</i>						
Entrée	Velouté de petits pois <small>L - C</small>	Potage aux poivrons doux <small>L - ASS - 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
	****	****	****	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>
<p><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)</small></p>							

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 M - ASS - SE	Pizza Royale L - G	Salade de betteraves aux pommes ASS	Salade piémontaise M - ASS - O	Céleri rémoulade M - ASS - O - C	Salade de cœurs de palmiers M - ASS	Salade verte et dés d'emmental M - ASS - L
Plat	Saucisse grillée	Filet de poulet au jus L - C	Emincé de bœuf au parpika M - L	Cordon bleu L - G - S	Poisson à la bordelaise P - L - ASS - G	Knackis L - C - G	Rôti de porc dans l'échine L - C
-----	Gratin dauphinois L - O	Purée de potiron L	Riz créole L	Gratin de fenouil L - C - G	Pâtes au beurre L - G	Lentilles	Polenta crémeuse L
-----	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L
Dessert	Clémentines	Fromage blanc au sucre L	Fruit cuit	Banane	Liégeois au chocolat L	Salade de fruits	Tarte aux poires Bourdaloue L - G - O - FC
Soir							
Entrée	Velouté de brocolis L - C - ASS	Velouté de cresson L - C	Potage à la tomate C - L - ASS	Potage de légumes C	Potage provençal C - L - ASS	Soupe au pistou L - G	Velouté d'endives au chèvre L - C
Plat	Tomates farcies L - G	Bouchée de la Mer L - G - P - CR - MO	Œufs durs à la florentine O - L	Rôti de dinde froid sauce tartare M - ASS - O	Pizza aux fromages L - G	Cake aux olives et fêta L - O - G	Croque Monsieur L - G
-----	****	****	****	Pommes de terre bouillies	Salade verte M - ASS	Salade verte M - ASS	Salade verte M - ASS
-----	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage > 150mg calcium L	Fromage entre 100 et 150mg de calcium L
Dessert	Entremet / crème dessert L	Fruit cuit	Fruit de saison	Dessert lacté L	Fruit de saison	Entremet / crème dessert 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

SEMAINE 05 MENUS NOVEMBRE 2022

	Lundi 28 Novembre	Mardi 29 Novembre	Mercredi 30 Novembre				
Midi							
Entrée	Salade de pâtes <small>ASS - M - L - G</small>	Poireaux vinaigrette <small>M - ASS</small>	MENU CREOLE Samoussas aux fromages et salade verte <small>L - G - S - ASS - M</small> Colombo de poulet et ses petits légumes <small>C - ASS</small> **** Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small> Clafoutis ananas coco <small>L - O - G</small>				
Plat	Cuisse de poulet	Paleron de bœuf sauce piquante <small>ASS - G - M</small>					
	Endives braisées <small>G - C</small>	Semoule à l'huile d'olive <small>G</small>					
	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>					
Dessert	Entremet / crème dessert <small>L</small>	Fruit cuit					
Soir							
Entrée	Velouté de légumes <small>L - C</small>	Soupe de pois chiche	Velouté de haricots verts <small>L - C - ASS</small>				
Plat	Tarte au potiron et gruyère <small>L - O - G</small>	Jambon blanc <small>L</small>	Gratin de coquillettes à la viande hachée <small>L - G - ASS</small>				
	Salade verte <small>M - ASS</small>	Flan de carottes <small>L - O</small>	****				
	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>	Fromage entre 100 et 150mg de calcium <small>L</small>	Fromage > 150mg calcium <small>L</small>				
Dessert	Fruit de saison	Dessert lacté <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