

SEMAINE DU 6 AU 12 NOVEMBRE 2023



LUNDI 6-nov	MARDI 7-nov	MERCREDI 8-nov	JEUDI 9-nov	KOLOR NOIR VENDREDI 10-nov
Potage maison	Céleri mayonnaise	Pomme de terre mimosa	Salade verte	Rillettes de sardines
Betteraves BIO vinaigrette	X Houmous maison (à tartiner)	Potage Crécy	Terrine de campagne*	Potage aux légumes
Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Lentilles vinaigrette	Lentilles vinaigrette	Lentilles vinaigrette
Pilon de poulet rôti	X Parmentier de lentilles (plat complet végétal)	Chili con carne	Cœur de colin crème de curry	X Emincé de porc aux champignons noirs*
Nuggets de blé	Beignets de calamars	X Boulettes végétales façon fajitas	Rôti de porc* à la diable	X Risotto de riz noir aux champignons noirs (plat complet)
Omelette	Omelette	Tarte aux poireaux	Tarte aux poireaux	Tarte aux poireaux
Choux de Bruxelles	Epinards	X Boulgour	Haricots verts BIO	X Riz noir complet BIO
Coquillettes	X Purée	Courgettes	Pommes vapeur	X Pommes de terre, Aubergines / champignons
Pommes vapeur	Pommes vapeur	Carottes	Carottes	Carottes
Coulommiers	Petit moulé nature	X Yaourt sucré BIO	Emmental à la coupe	X Camembert
Yaourt sucré	Crème de gruyère	Petit moulé ail et fines herbes	Petit suisse aromatisé	Petit suisse sucré
Fruit	X Purée de pommes BIO	X Ananas frais	Fruit	X Gâteau du chef au pavot
Biscuit fourré abricot	Flan nappé caramel	Gélatifé chocolat	Yaourt aromatisé	X Liégeois chocolat



de bovine d'origine française

Les produits locaux

Les produits biologiques

* Plat contenant du porc


Cuisiné sur place

SEMAINE DU 13 AU 19 NOVEMBRE 2023

	LUNDI 13-nov	MARDI 14-nov	MERCREDI 15-nov	JEUDI 16-nov	VENDREDI 17-nov
<u>Saucisson à l'ail*</u>		Betteraves vinaigrette	 Carottes râpées BIO vinaigrette	Salade verte	 Salade au boulgour BIO
Pomme de terre vinaigrette	X	 Chou blanc mayonnaise aux raisins	Potage à la tomate	 Chou-fleur sauce cocktail	 Potage maison
Lentilles vinaigrette		Lentilles vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Macédoine mayonnaise	X Macédoine mayonnaise
 Blanquette de volaille à l'ancienne	X	 Torti à l'espagnole (torti tricolores, petits pois, tomate, poivrons) (plat complet végétal)	X Goujons de poulet pané	 Tartiflette* (plat complet)	X Accras de morue
 Cœur de colin à la crème de champignons		Crêpe au fromage (plat)	 Saucisses durs à la marocaine	 Rôti de bœuf	 Emincé de poulet au paprika
				Tartiflette sans viande (plat complet)	1 SP
Tarte aux poireaux		Tarte aux poireaux	Poisson pané	Poisson pané	Poisson pané
 Fondue de poireaux		Torti	 Mélange de légumes oriental	 Purée BIO	 Duo de butternut et navets
Riz	X	 Haricots beurre à la tomate	Semoule	Haricots verts	Coquillettes
Carottes		Carottes	 Pommes vapeur	 Pommes vapeur	 Pommes vapeur
<u>Camembert</u>		 Meule de Bray BIO	X Yaourt sucré		Confiture
Petit suisse aromatisé		Fondu Président	Camembert		Petit moulé nature
 Yaourt aromatisé BIO à la vanille	X	Fruit	X Donut sucré	 Yaourt à l'abricot de la ferme du Coudroy (yaourt en seau)	X Tranche de quatre-quarts
Madeleine		Mousse citron	Fruit	Fruit	Gélatifié vanille



 de bovine d'origine française

 Les produits locaux

 Les produits biologiques

* Plat contenant du porc

 Cuisiné sur place

SEMAINE DU 20 AU 26 NOVEMBRE 2023

	LUNDI 20-nov	MARDI 21-nov	MERCREDI 22-nov	JEUDI 23-nov	VENDREDI 24-nov
Pâté de foie* (à couper par vos soins)		<u>Salade de pommes de terre, pois chiches, betteraves</u> ★	Potage maison	Potage à la tomate	Salade Olivier (macédoine, œuf, cornichon)
Carottes râpées	X	Potage Crécy	Salade jaune (pâtes, œuf, maïs)	<u>Betteraves BIO vinaigrette</u>	X
Macédoine mayonnaise		Macédoine mayonnaise	Crêpe au fromage	Crêpe au fromage	Crêpe au fromage
<u>Brandade de poisson (plat complet)</u>	X	<u>Rôti de porc *sauce brune</u>	X	<u>Coeur de colin à la crème de curry</u>	<u>Pasta e lenticchie (pâtes aux lentilles, plat complet végétal)</u>
Cordon bleu de volaille		Flan d'épinards au fromage	Emincé de volaille à l'italienne	Rôti de bœuf	X
Poisson pané		Boulettes végétales tomate mozzarella			Nuggets de poulet
Purée		Poisson pané	1 SP	Haché de veau	Haché de veau
Petits pois		<u>Haricots verts BIO</u>	X	Blé	Macaroni
Pommes vapeur		Riz		Bâtonnière de légumes à la crème	<u>Trio de légumes d'hiver (pat. carotte, navet)</u>
<u>Mimolette à la coupe</u>		Pommes vapeur		Carottes	Carottes
Petit as ail et fines herbes		<u>Yaourt sucré</u>	<u>Petit fruité BIO</u>	<u>Crème de gruyère</u>	<u>Carré de vache BIO</u> ★
<u>Yaourt sucré BIO</u>		Petit moulé nature	X	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré
Mousse au chocolat	X	Madeleine		Fruit	X
		<u>Flan nappé caramel</u>	X	Coupelle pomme	<u>Gâteau au chocolat du chef</u>
				Coupelle pomme abricot	Pêche au sirop (en boîte)



de bovine d'origine française

Les produits locaux

Les produits biologiques

* Plat contenant du porc

Cuisiné sur place

SEMAINE DU 27 NOVEMBRE AU 1er DECEMBRE 2023

LUNDI	27-nov	MARDI	28-nov	MERCREDI	29-nov	JEUDI	30-nov	VENDREDI	1-déc
Carottes râpées à l'orange		Betteraves BIO vinaigrette	X	Pâté de foie* (à couper par vos soins)		Salade de pâtes multicolores (tortil, maïs, tomate)		Terrine de campagne* (à couper par vos soins)	
Lentilles vinaigrette		Potage aux légumes		Chou-fleur BIO sauce cocktail		Potage Saint Germain		Chou rouge vinaigrette	X
Crêpe au fromage		Crêpe au fromage		Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette	
<u>Paupiette de veau sauce tomate</u>		Coquillettes aux dés de jambon* (plat complet)	X	Couscous aux pois chiches (plat complet végétal)		Flan d'épinards au fromage	X	Fishburger	X
Nuggets de poisson / ketchup	X	Pâtes aux légumes (plat complet végétal)	1 SP	Rôti de porc à l'estragon*		Croquettes de maïs		Emincé de bœuf aux oignons	
Haché de veau		Haché de veau		Omelette		Omelette		Omelette	
<u>Riz</u>	X	Coquillettes		Semoule		<u>Salade verte</u>		Carottes BIO	X
Julienne de légumes		Epinards béchamel		Courgettes		Lentilles cuisinées		Blé	
Carottes		Carottes		Pommes vapeur		Pommes vapeur	X	Pommes vapeur	
Yaourt sucré	X	Neufchâtel AOP au lait cru		Emmental à la coupe		Carré de Vache BIO	X		
<u>Crème de gruyère</u>		Petit suisse aromatisé		Petit suisse sucré		Petit moulé nature			
Madeleine marbrée	X	<u>Fruit</u>		Panna cotta au chocolat		<u>Géllifié chocolat</u>	X	Fromage blanc sucré de la ferme de la Chapelle Brestot	X
Purée de pommes BIO		Géllifié vanille	X	Coupelle pomme coing		Yaourt aromatisé		Petit moulé nature et fruit	





NOM DU CLIENT *SIVOS DE LA VEULES ET DU DUN*

SEMAINE DU 4 AU 10 DECEMBRE 2020

Menus à nous retourner avant le VENDREDI 13 OCTOBRE

	LUNDI 4-déc	MARDI 5-déc	MERCREDI 6-déc	JEUDI 7-déc	VENDREDI 8-déc
<u>Salade coleslaw</u> (chou blanc et carottes râpées mayonnaise)	X	Macédoine mayonnaise	Salade verte	<u>Salade Mexicaine</u> (haricot rouge, tomate, maïs, poivrons)	X
Potage maison		<u>Salade de riz</u> au surimi	Betteraves vinaigrette	Céleri rémoulade	<u>Chou blanc</u> vinaigrette
Betteraves vinaigrette		Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage (entrée)	Crêpe au fromage (entrée)	Crêpe au fromage (entrée)
Rosti de légumes		<u>Gratin de chou-fleur au</u> jambon* (plat complet)	X	<u>Beignets de calamars</u> sauce tartare	X
<u>Feuilleté au chèvre</u>	X	<u>Rognons de bœuf sauce</u> moutarde	Raviolis (plat complet)	<u>Chorba à l'agneau</u> (plat complet, soupe tomate, vermicelle avec boulette d'agneau et pois chiches)	<u>Cœur de colin sauce</u> citron
		<u>Gratin de chou-fleur et</u> pommes de terre au fromage	1 SP	<u>Ailerons de poulet Tex Mex</u>	<u>Saucisse de Francfort*</u>
Omelette		Omelette	Poisson pané	<u>Chorba sans viande</u> (plat complet végétal)	Poisson pané
<u>Curry de lentilles corail</u>	X	Blé	<u>Riz aux oignons</u>	<u>Courgettes</u> à la sauce tomate	<u>Haricots verts</u>
Purée d'épinards		<u>Chou-fleur BIO</u>	Fondue de poireaux	Purée	Farfalle
Pommes vapeur		Pommes vapeur	Carottes	Carottes	Carottes
<u>Petit fruité BIO</u>		<u>Gouda à la coupe</u>	X	<u>Petit fruité BIO</u>	<u>Petit moulé</u> ail et fines herbes
Petit moulé nature		Petit suisse aromatisé	Pâte à tartiner		<u>Fondu Président</u>
<u>Coupelle pomme</u>		<u>Clémentine</u>	X	<u>Yaourt onctueux BIO</u> aromatisé <u>Fraise de la</u> <u>Laiterie Brin d'herbe</u>	X
Flan nappé caramel	X	Mousse au chocolat	Fruit	<u>Petit fourré fraise</u>	<u>Fruit BIO</u>
					<u>Yaourt aromatisé</u>





SEMAINE DU 11 AU 17 DECEMBRE 2023

	LUNDI 11-déc	MARDI 12-déc	MERCREDI 13-déc	JEUDI 14-déc	VENDREDI 15-déc
Salade au boulgour BIO		Salade de pois chiches et olives noires		Betteraves BIO vinaigrette	Potage aux légumes
Cervelas vinaigrette*		Carottes râpées vinaigrette	Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpé, mayonnaise)	Salade de pâtes multicolores	Lentilles vinaigrette
Crêpe au fromage (entrée)		Crêpe au fromage (entrée)	Pomme de terre vinaigrette	Pomme de terre vinaigrette	Pomme de terre vinaigrette
Emincé de volaille sauce pomme cannelle	X	Mac'n cheese (macaroni au fromage, plat complet)	Pilon de poulet rôti	Sauté de porc braisé*	Feuilleté au saumon
Coeur de colin à la crème de persil		Nuggets de poulet	Gratin de chou-fleur et pommes de terre au fromage blanc	Rôti de bœuf	Croquettes de maïs
				Boulettes végétales tomate mozzarella	
Poisson pané		Poisson pané	Cordon bleu de volaille	Cordon bleu de volaille	1 SP Cordon bleu de volaille
Légumes d'hiver (navets, carottes, pdt)	X	Macaroni	Chou-fleur BIO	Semoule	X Carottes BIO
Blé		Fondue de poireaux	Torti	Mélange de légumes oriental	Pommes vapeur X
Carottes		Carottes	Haricots verts	Haricots verts	Haricots verts
Camembert	X	Petit suisse aromatisé	Camembert	Edam à la coupe	Coulommiers
Petit moulé ail et fines herbes		Petit moulé nature	Petit suisse aromatisé	Crème de gruyère	Yaourt sucré
Fruit		Madeleine	Mousse au chocolat	Fruit	Flan nappé caramel
Gélatifié chocolat	X	Yaourt aromatisé BIO	Fruit	Gélatifié vanille	Madeleine marbrée




SEMAINE DU 18 AU 24 DECEMBRE 2023

	LUNDI 18-déc	MARDI 19-déc	MERCREDI 20-déc	JEUDI 21-déc	VENDREDI 22-déc
 Potage aux légumes		Macédoine mayonnaise			 <u>Chou blanc vinaigrette</u> X
 Carottes râpées BIO vinaigrette	X	 Potage aux lentilles			Crêpe au fromage (entrée)
 Pomme de terre vinaigrette		 Pomme de terre vinaigrette			Pomme de terre vinaigrette
 <u>Manchons de poulet</u>	X	 <u>Torsades aux légumes provençaux et fromage</u>			<u>Jambon blanc*</u> X
Beignets de calamars / mayonnaise		Accras de morue			 Torsades au thon (plat complet) 1 SP
Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille	X		Cordon bleu de volaille
 <u>Purée d'épinards</u>		Torti	X		<u>Purée</u> X
 Riz aux oignons	X	Choux de Bruxelles			 Brocolis béchamel
Haricots verts		Haricots verts			 Pommes vapeur
<u>Yaourt sucré</u>		Petit moulé ail et fines herbes	X		<u>Camembert</u>
Fondu Président		Petit moulé nature			Petit suisse aromatisé
<u>Fruit</u>		 <u>Yaourt BIO aromatisé à la vanille</u>	X		 <u>Purée de pommes BIO</u> X
Liégeois chocolat	X	Compote de pomme			Yaourt aromatisé



 **Inde bovine d'origine française**

 **Les produits locaux**

 **Les produits biologiques**

* Plat contenant du porc

 **Cuisiné sur place**