



Menus du 7 au 11 novembre 2022

lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10	vendredi 11
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves aux pommes ● Paupiette de veau sauce champignons ● Penne rigate semi-complète ● Flan nappé au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> ● Semoule aux pois chiches ● Légumes* couscous d'automne au bouillon ● Chanteneige ● Gâteau haricotat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Échine de porc rôtie, jus au thym ● Crozet ● Fromage ● Compote 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de butternut au fromage frais ● Gratin de pommes de terre au saumon et aneth ● Salade verte ● Fruit de saison 	

* Potimarron, carottes, navets, oignons.

Menus du 14 au 18 novembre 2022

Le tour de France des régions

lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes ● Poisson menière ● Pâtes ● Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Bœuf Bourguignon ● Boulgour ● Montboissié ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade d'agrumes ● Chipolatas grillées ● Riz créole ● Yaourt à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pommes de terre nordistes ● Quiche au Maroilles ● Salade de chicons ● Compote pommes coings 	<ul style="list-style-type: none"> ● Poulet rôti ● Petits pois ● Barre bretonne ● Crème anglaise

* Pommes de terre, fromage blanc, moutarde à l'ancienne, échalote.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

Région

de France

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré

- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 21 au 25 novembre 2022

lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25
<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de lentilles corail (lentilles corail, carottes, oignons, crème) ● Gratin de macaronis ● Sauce tomate* ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de boulgour* ● Emincé de volaille au curry ● Crumble de butternut ● Liégeois vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Boulettes de bœuf à la marocaine ● Semoule couscous ● Fromage ● Compote pomme banane 	<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de râpé* ● Tartiflette ● Salade verte ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Filet de poisson frais sauce potiron ● Blé tendre ● Camembert ● Gâteau d'anniversaire
<small>* Concassée de tomates, oignons, purée de pois chiches, ail, cumin.</small>	<small>* Boulgour, dés de fromage et de tomates, olives émincées, vinaigrette.</small>		<small>* Carottes, céleri rave, vinaigrette.</small>	

Menus du 28 novembre au 2 décembre 2022

lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 1	vendredi 2
<ul style="list-style-type: none"> ● Potage de légumes ● Colombo de moules à la crème ● Riz basmati ● Crêpe de froment sucrée 	<ul style="list-style-type: none"> ● Feuilleté au fromage ● Bœuf aux olives ● Carottes vichy ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Parmentier de boudin noir ● Salade verte ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Sauté de porc à la coriandre ● Boulgour et brocolis ● Vache picon ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées ● Ty pavé végétal Savoyard* ● Salade vinaigrette balsamique ● Fruit de saison
			<small>* Pdt, cervelas, cornichons, échalote, vinaigrette.</small>	<small>* Savoyard= sauce béchamel, crozets au sarrasin, raclette.</small>

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, œuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 5 au 9 décembre 2022

lundi 5	mardi 6	mercredi 7	jeudi 8	vendredi 9
<ul style="list-style-type: none"> Céleri sauce moutarde et fromage blanc Jambon grillé sauce champignons Blé tendre Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves aux poires Lasagnes à la bolognaise Salade verte Panna cotta au coulis de fruits rouges 	<ul style="list-style-type: none"> Potage crécy Filet de poisson sauce crustacés Riz doré Yaourt à la pulpe de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur mayonnaise Galette de blé noir sauce mornay Julienne de légumes* Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Poulet rôti Haricots beurre persillés Tome Catalane Gâteau d'anniversaire

* Carottes oranges, céleri rave, carottes jaunes, oignons, ail, huile d'olive.

Menus du 12 au 16 décembre 2022

lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
<ul style="list-style-type: none"> Taboulé aux fruits secs Poisson pané Chou fleur béchamel Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes à la vache qui rit Tortilla Salade verte Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Pâtes Carbonara Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes Rôti de porc Epinard Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Salade multicolore* Boulettes d'agneau Crème de carottes au cumin Fromage blanc fermier sur lit de compote

* Tortis multicolores, dés de mimolette, maïs, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.