


















Menus de la Semaine du 07 au 11 Novembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Repas végétarien protéiné pour tous</i></p> <p>Œuf dur mayonnaise </p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de pommes de terre aux poireaux, sauce mornay et emmental </p> <p>Fromage blanc et confiture de griotte</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Chou rouge Vinaigrette au vinaigre de Xérès et fromage frais Cantadou</p> <p><i>Plat classique</i> Emincé de dinde sauce aux champignons  </p> <p>Brocolis persillés</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de gnocchettis, brocolis, cheddar et mozzarella</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Muffin vanille aux pépites de chocolat</p>	<p></p> <p>Soupe de brocolis et mascarpone </p> <p><i>Plat classique</i> Sauté de bœuf aux olives  </p> <p>Riz </p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin d'épinards, fromage de chèvre et riz </p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Haricots blancs au cerfeuil Vinaigrette à la moutarde</p> <p><i>Plat classique</i> Colin d'Alaska sauce armoricaine </p> <p>Haricots beurre à la tomate</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Moelleux au sarrasin et aux légumes</p> <p>Haricots beurre à la tomate</p> <p>Bleu d'Auvergne </p> <p>Dessert lacté au chocolat</p>	<p>Férialé</p>

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de saison



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée






























Repas végétarien protéiné



Produit local

Menus de la Semaine du 14 au 18 Novembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves rouges Vinaigrette à la moutarde</p> <p><i>Plat classique</i> LOCAL  Sauté de bœuf sauce au paprika</p> <p>Pommes de terre persillées </p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Curry de pommes de terre et petits pois </p> <p>Bûche lait de mélange</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p><i>Plat classique</i> LOCAL   Emincé de porc sauce façon fermière</p> <p>Coquill'Othes  LOCAL </p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Quenelles natures sauce aurore</p> <p>Coquill'Othes  LOCAL </p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte Vinaigrette au miel</p> <p><i>Plat classique</i>   Emincé de dinde sauce basquaise</p> <p>Boulgour</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Boulgour aux légumes d'été et basilic (blé, courgettes, basilic, pesto rouge, olives, tomates, pois chiches)</p> <p>Munster </p> <p>Flan saveur vanille nappé au caramel</p>	<p>Salade de lentilles Vinaigrette à l'échalote</p> <p><i>Plat classique</i> LOCAL   Saucisse chipolatas</p> <p>Ratatouille</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Omelette </p> <p>Ratatouille</p> <p>Cantal </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Chou chinois Vinaigrette à la moutarde</p> <p><i>Plat classique</i>  Croustillant de colin et citron</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de pommes de terre, épinards et fromage de chèvre </p> <p>Tomme blanche </p> <p>Cake aux pois chiches et au cacao (œuf)  </p>

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche
durable



Issu de l'agriculture
biologique



Cuisiné par nos
équipes



Produit de
saison



Viande bovine
française



Produit français



Appellation d'origine
protégée/contrôlée


































Repas végétarien
protéiné



Produit local

Menus de la Semaine du 21 au 25 Novembre 2022

Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Repas végétarien protéiné pour tous</i>	Coupe du monde de foot		<i>Menu Local</i>	
Chou rouge Vinaigrette au vinaigre de framboise	Œuf dur mayonnaise 	Pizza à la tomate, emmental et champignons	Crudité locale 	Carottes râpées Sauce fromage blanc et fines herbes
	<i>Plat classique</i>   Emincé de poulet au jus Ketchup du chef 	<i>Plat classique</i>   Rôti de porc sauce forestière	<i>Plat classique</i>   Bolognaise de bœuf	<i>Plat classique</i>  Filet de hoki à la crème
<i>Plat végétarien protéiné</i> Enchiladas (haricots rouges, maïs et légumes ratatouille) Tortilla de blé 	Pommes paillasson	Brocolis persillés	Rigol'Othes  	Pommes de terre grenaille 
	<i>Plat végétarien protéiné</i> Nuggets de pois chiches Ketchup du chef 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Clafoutis de brocolis, pommes de terre et mozzarella (œuf) 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Rigol'Othes sauce tomate et lentillons de Champagne façon bolognaise  	<i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de pommes de terre grenaille, fromage à raclette à la béchamel 
Fromage blanc et sucre	Gouda	Saint Nectaire 	Chaource  	Petit fromage frais au lait entier et sucre
Fruit de saison 	Smoothie pomme banane 	Fruit de saison  	Compote de pommes  	Fruit de saison  

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de saison



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné



Produit local

Menus de la Semaine du 28 Novembre au 02 Décembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri rémoulade (mayonnaise) LOCAL AB</p> <p>Plat classique Merguez LOCAL</p> <p>Légumes couscous et semoule</p> <p>Plat végétarien protéiné Tajine marocain pois chiches et semoule</p> <p>Coulommiers</p> <p>Dessert lacté saveur vanille</p>	<p>Salade de betteraves rouges façon voronoff (crème, échalote, ketchup, moutarde, paprika) NOUVELLES RECETTES AB</p> <p>Plat classique Sauté de porc aux pruneaux LOCAL</p> <p>Pommes de terre persillées AB</p> <p>Plat végétarien protéiné Omelette sauce tomate AB</p> <p>Pommes de terre persillées AB</p> <p>Cantal AOP C</p> <p>Fruit de saison AB SAISON</p>	<p>Salade de pois chiches, ciboulette et échalotes NOUVELLES RECETTES AB</p> <p>Vinaigrette à la mangue</p> <p>Plat classique Sauté de dinde sauce au paprika R</p> <p>Carottes à la crème AB</p> <p>Plat végétarien protéiné Serpentinis aux carottes et à la mozzarella AB</p> <p>Pont l'Evêque AOP C</p> <p>Fruit de saison SAISON</p>	<p>Salade de haricots beurre Vinaigrette à la moutarde</p> <p>Plat classique Dés de poissons blanc (colin ou hoki ou merlu) sauce tajine (cannelle, cumin, miel, poivrons, carottes) LOCAL</p> <p>Riz AB</p> <p>Plat végétarien protéiné Chili sin carne (œuf, haricots rouges, maïs, tomates et emmental) AB</p> <p>Riz AB</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison AB SAISON</p>	<p>Salade verte Vinaigrette au vinaigre balsamique</p> <p>Plat classique Sauté de bœuf sauce miroton (tomates, oignons) LOCAL</p> <p>Brocolis persillé</p> <p>Plat végétarien protéiné Gratin de brocolis, pommes de terre, lentilles et emmental AB</p> <p>Bûche lait de mélange</p> <p>Gâteau au citron (œuf, farine) LOCAL AB</p>

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de saison



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée






























Repas végétarien protéiné



Produit local

Menus de la Semaine du 05 au 09 Décembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Menu Local</i>	<i>Repas végétarien protéiné pour tous</i>			
Crudité locale 	Salade coleslaw Vinaigrette à la moutarde	Macédoine Vinaigrette à la ciboulette	Œuf dur sauce cocktail (mayonnaise)   	Tartine au potiron,  fromage frais et ciboulette Pain de mie
<i>Plat classique</i>   Emincé de porc sauce curry	<i>Plat végétarien protéiné</i> Farfalles aux légumes du Sud (légumes ratatouille, courgettes, fromage de brebis, emmental et basilic) 	<i>Plat classique</i>   Sauté de bœuf façon bourguignon	<i>Plat classique</i> Rôti de dinde sauce aigre douce	<i>Plat classique</i>  Filet de colin meunière et citron
Pommes de terre grenaille 		Ecrasé de patate douce	Chou-fleur persillés	Gratin d'épinards
<i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de pommes de terre grenaille aux poireaux et Cantal AOP  		<i>Plat végétarien protéiné</i> Fondant à la patate douce et au fromage de chèvre (œuf) 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Galette de boulgour, pois chiches à l'orientale Sauce tomate	<i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin d'épinards, pommes de terre et fromage à raclette 
Yaourt nature et sucre  	Carré	Saint Nectaire 	Saint Paulin	Bleu d'Auvergne 
Biscuit local  	Fruit de saison 	Fruit de saison  	Riz au lait	Fruit de saison  

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de saison



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



























Repas végétarien protéiné



Produit local

Menus de la Semaine du 12 au 16 Décembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				
			<i>Repas de fin d'année</i>	
Céleri râpé au curry	Salade de haricots rouges, maïs et salade verte <i>Vinaigrette à la moutarde</i>	Salade verte <i>Vinaigrette à l'échalote</i>	Smoothie carotte 	Chou chinois <i>Vinaigrette à la moutarde</i>
<i>Plat classique</i> Quenelles de brochet sauce aux épices douces	<i>Plat classique</i>   Fricassée de poulet à l'ancienne (crème, champignons)	<i>Plat classique</i>   Sauté de porc sauce fermière	<i>Plat classique</i>   Pavé de dinde sauce au pain d'épice	<i>Plat classique</i>   Bolognaise de bœuf
Riz	Petits pois mijotés	Fondue de poireaux	Pommes paillasson	Rigol'Othes  
<i>Plat végétarien protéiné</i> Quenelles natures sauce tomate	<i>Plat végétarien protéiné</i> Quiche au fromage de chèvre et pommes de terre (œuf) 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de poireaux et pommes de terre au Cantal AOP 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Gnocchettis à la courge butternut, ricotta et emmental	<i>Plat végétarien protéiné</i> Rigol'Othes sauce tomate et lentillons de Champagne façon bolognaise  
Riz	Petits pois mijotés	Munster 	Pont l'Evêque 	Camembert
Tomme blanche	Petit fromage frais au lait entier et sucre	Beignet à la framboise	Bûche  Petit délice de chocolat	Clémentine  
Dessert lacté au chocolat	Fruit de saison  			

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de saison



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée


































Repas végétarien protéiné



Produit local

Menus de la Semaine du 19 au 23 décembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées à l'orange </p> <p><i>Plat classique</i> </p> <p>Dés de poisson blanc (colin ou merlu ou hoki) sauce dieppoise</p> <p>Riz </p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Timbale de riz à l'espagnole (courgettes, poivrons, lentilles, emmental, tomates) </p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Tartine au fromage de chèvre, poivrons rouges et basilic  Pain de mie</p> <p><i>Plat classique</i>  </p> <p>Sauté de bœuf sauce au thym</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Galette de boulgour et pois chiches à l'orientale <i>Sauce tomate</i></p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Edam</p> <p>Flan saveur vanille nappé au caramel</p>	<p>Salade de haricots blancs à la marocaine (tomates, poivrons, cumin, coriandre) <i>Vinaigrette à la moutarde</i></p> <p><i>Plat classique</i>  </p> <p>Fricassée de dinde sauce au caramel </p> <p>Chou rouge confit aux pommes</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Penne au chou-fleur, lentilles, tomates et emmental</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p><i>Menu Local</i></p> <p>Crudité locale </p> <p><i>Plat classique</i>  </p> <p>Emincé de porc aux pruneaux</p> <p>Coquill'Othes  </p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Coquill'Othes sauce aux 3 fromages (bleu, mozzarella, parmesan AOP)   </p> <p>Yaourt nature et sucre  </p> <p>Gâteau au chocolat (œuf, farine)   </p>	<p><i>Repas végétarien protéiné pour tous</i></p> <p>Macédoine <i>mayonnaise</i> </p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Fondant aux carottes, potiron, fromage de brebis et cumin (œuf)  </p> <p>Cantal </p> <p>Semoule au lait</p>

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de saison



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné



Produit local

Menus de la Semaine du 26 au 30 décembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Repas végétarien protéiné pour tous</i>				
Chou blanc <i>Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne</i>	Salade de betteraves rouges <i>Vinaigrette à la ciboulette</i>	Céleri rémoulade (<i>mayonnaise</i>)	Salade de lentilles <i>Vinaigrette à l'échalote</i>	Œuf dur mayonnaise
<i>Plat classique</i> Saucisse chipolatas	<i>Plat classique</i> Sauté de dinde sauce provençale	<i>Plat classique</i> Chili con carne (bœuf haché, haricots rouges, maïs et tomates)	<i>Plat classique</i> Croustillant de colin et citron	<i>Plat classique</i> Emincé de porc au paprika
Ratatouille	Bouलगour	Riz	Ecrasé de carottes	Farfalles
<i>Plat végétarien protéiné</i> Flan de ratatouille (œuf)	<i>Plat végétarien protéiné</i> Tajine marocain bouलगour et pois chiches	<i>Plat végétarien protéiné</i> Chili sin carne (œuf, haricots rouges, maïs, tomates et emmental)	<i>Plat végétarien protéiné</i> Boulettes de flageolets sauce tomate	<i>Plat végétarien protéiné</i> Farfalles aux légumes, pois cassés et emmental
Saint Nectaire	Petit fromage frais au lait entier et sucre	Saint Paulin	Pont l'Evêque	Carré
Riz au lait	Fruit de saison	Smoothie pomme, poire et ananas	Crème dessert saveur vanille	Fruit de saison

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de saison



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée





Repas végétarien protéiné



Produit local

Menus de la Semaine du 2 au 6 Janvier 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées Vinaigrette à la ciboulette</p> <p><i>Plat classique</i> LOCAL  Sauté de bœuf au curry</p> <p>Semoule</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Semoule aux légumes, pois chiches et mozzarella</p> <p>Cantal </p> <p>Dessert lacté au chocolat</p>				

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Produit de saison



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné



Produit local