

Menus de la Semaine du 04 au 08 Novembre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade d'endive Vinaigrette balsamique</p> <p><i>Plat classique</i> Cordon bleu</p> <p>Carottes persillées</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Macaronis, carottes et mozzarella</p> <p>Edam</p> <p>Muffin vanille aux pépites de chocolat</p>	<p>Salade coleslaw (mayonnaise)</p> <p><i>Plat classique</i> Colin d'Alaska sauce bretonne</p> <p>Riz</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin d'épinards, fromage de chèvre et riz</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Fromage blanc et confiture de fraise</p>	<p>Soupe de potiron</p> <p><i>Plat classique</i> Elémentaire : Poulet rôti sauce au curry Maternelle : Emincé de dinde sauce au curry</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de brocolis, pommes de terre, lentilles et emmental</p> <p>Petit fromage frais et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><i>Repas végétarien protéiné pour tous</i></p> <p>Rémoulade de panais à la pomme (mayonnaise)</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Couscous végétarien (semoule, pois chiches, légumes couscous, raisins secs, tomate)</p> <p>Pont l'Evêque</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><i>Menu Local</i></p> <p>Crudité</p> <p><i>Plat classique</i> Bolognaise de bœuf</p> <p>Pâtes du pays d'Othe</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Pâtes du pays d'Othe sauce tomate et lentillons de Champagne façon bolognaise</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Biscuit local</p>

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Nouveauté



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné



Produit local

Menus de la Semaine du 11 au 15 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	Salade de haricots rouges façon chili Vinaigrette à la moutarde	Carottes râpées  Vinaigrette aux agrumes	Vendée Globe 	Céleri rémoulade (mayonnaise)
	<i>Plat classique</i> Emincé de dinde   aux herbes de Provence	<i>Plat classique</i>   Sauté de porc sauce 4 épices	Salade de betteraves rouges Vinaigrette balsamique	<i>Plat végétarien protéiné</i> Pâtes du pays d'Othe sauce pesto au potiron, haricots blancs et graines de tournesol  
	Haricots verts persillés 	Pommes de terre 	Pommes de terre 	Pommes de terre quartier
	<i>Plat végétarien protéiné</i> Galette de lentilles à la sauce tomate 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Omelette sauce aux champignons 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Pommes de terre 	<i>Plat végétarien protéiné</i> Stick de mozzarella sauce tartare
	Haricots verts persillés 	Gouda	Cantal 	Pommes de terre quartier
	Yaourt nature et sucre	Yaourt panaché aux fruits	Brioche et miel 	Fromage blanc et sucre
	Fruit de saison  		<i>Repas végétarien protéiné pour tous</i> 	Fruit de saison  

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Nouveauté



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné



Produit local

Menus de la Semaine du 18 au 22 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tartine d'œuf, ciboulette, fromage frais à la crème Pain de mie</p> <p><i>Plat classique</i> Hoki sauce au basilic</p> <p>Ratatouille</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Galette de boulgour, pois chiches, emmental à l'orientale</p> <p>Ratatouille</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Flan saveur vanille nappé au caramel</p>	<p><i>Repas végétarien protéiné pour tous</i></p> <p>Salade verte et croûtons Vinaigrette au curry</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Timbale de riz à l'espagnol</p> <p>Munster</p> <p>Cubes de pêches au sirop</p>	<p>Chou rouge Vinaigrette à la ciboulette</p> <p><i>Plat classique</i> Crozi-tartiflette au rôti de porc</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Crozet fromage type tartiflette (emmental, oignon frit)</p> <p>Petit fromage frais et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées Vinaigrette au citron jaune</p> <p><i>Plat classique</i> Cordon bleu</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Gratin de chou-fleur, pommes de terre, lentillons de Champagne, emmental</p> <p>Bleu d'Auvergne</p> <p>Gâteau au chocolat (œuf, farine)</p>	<p>Macédoine Vinaigrette à la moutarde</p> <p><i>Plat classique</i> Quenelles de brochet sauce tomate</p> <p>Blé</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i> Quenelles natures sauce tomate</p> <p>Blé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Nouveauté



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné



Produit local

Menus de la Semaine du 25 au 29 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Repas végétarien protéiné pour tous			Menu Local	
Chou chinois Vinaigrette à la moutarde	Salade d'endive Vinaigrette au curry	Salade de betteraves rouges Vinaigrette à la moutarde	Crudité LOCAL	Œuf dur Mayonnaise
Plat végétarien protéiné Omelette et ketchup du chef	Plat classique Saucisse de Strasbourg	Plat classique Elémentaire : Poulet rôti sauce façon cernoise Maternelle : Emincé de dinde sauce façon cernoise	Plat classique Burger	Plat classique Colin d'Alaska pané et riz soufflé
Riz	Haricots verts à l'ail	Semoule	Pommes de terre quartier ketchup	Brocolis à la béchamel
	Plat végétarien protéiné Moelleux au sarrasin, lentilles, légumes à la sauce tomate	Plat végétarien protéiné Tajine marocain, pois chiches et semoule	Plat végétarien protéiné Fish burger	Plat végétarien protéiné Gratin gnocchi, brocolis, cheddar, mozzarella
Saint Nectaire AOP C	Haricots verts à l'ail	Tomme blanche	Pommes de terre quartier et ketchup	Yaourt nature et sucre
Crème dessert à la vanille	Fromage blanc et sucre	Fruit de saison	Chaource LOCAL AOP C	Fruit de saison
	Beignet à la framboise		Yaourt sur lit de fruits de saison	

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Nouveauté



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné



Produit local

Menus de la Semaine du 02 au 06 Décembre 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri rémoulade (mayonnaise) </p> <p><i>Plat classique</i> </p> <p>Emincé de dinde sauce basquaise</p> <p>Pâtes du pays d'Othe </p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Pâtes du pays d'Othe, butternut, carottes, ricotta, thym </p> <p>Petit fromage frais et sucre</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées Vinaigrette à la moutarde</p> <p><i>Plat classique</i></p> <p>Nuggets de poulet à la sauce tomate</p> <p>Boulgour </p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Nuggets de fromage à la sauce tomate</p> <p>Boulgour </p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Yaourt panaché aux fruits</p>	<p>Pizza aux poivrons et au chèvre</p> <p><i>Plat classique</i> </p> <p>Saucisse chipolatas</p> <p>Haricots verts à la sauce tomate</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Galette de lentilles </p> <p>Haricots verts à la sauce tomate</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison </p>	<p><i>Repas végétarien protéiné pour tous</i></p> <p>Salade verte Vinaigrette à la ciboulette</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz </p> <p></p> <p>Tomme grise</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Brisures croquantes de chou-fleur sauce ravigote</p> <p><i>Plat classique</i></p> <p>Lasagne de saumon</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Curry de pommes de terre, petits pois </p> <p>Carré</p> <p>Smoothie poire, pomme, ananas</p>

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche durable



Issu de l'agriculture biologique



Nouveauté



Produit de saison



Produit décongelé



Viande bovine française



Produit français



Appellation d'origine protégée/contrôlée



Repas végétarien protéiné



Produit local

Menus de la Semaine du 09 au 13 Décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou rouge Vinaigrette aux herbes</p> <p><i>Plat classique</i>  </p> <p>Emincé de dinde sauce façon vallée d'auge</p> <p>Semoule </p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Galette de boulgour, pois chiches à l'orientale, sauce tomate</p> <p>Semoule </p> <p>Bleu d'Auvergne </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Salade de haricots blancs à la marocaine Vinaigrette à la moutarde</p> <p><i>Plat classique</i></p> <p>Haché de veau au jus d'oignon</p> <p>Epinards branches à la béchamel</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Gratin d'épinards, pommes de terre,  chèvre</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p>Crêpe aux champignons</p> <p><i>Plat classique</i> </p> <p>Filet de Hoki sauce tomate</p> <p>Brocolis</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Boulettes de flageolets à la sauce tomate </p> <p>Brocolis</p> <p>Bûche lait de mélange</p> <p>Crème dessert à la vanille </p>	<p><i>Repas végétarien protéiné pour tous</i></p> <p>Salade de betteraves rouges Vinaigrette à la framboise</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Œufs durs, pommes de terre et poêlée de  ratatouille </p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison  </p>	<p><i>Menu Local</i></p> <p>Crudité </p> <p><i>Plat classique</i>  </p> <p>Sauté de porc sauce façon fermière</p> <p>Lentillons de   Champagne mijotés</p> <p><i>Plat végétarien protéiné</i></p> <p>Lentillons de   Champagne à la provençale et céréales</p> <p>Chource  </p> <p>Gâteau au citron (œuf , farine )</p>

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche
durable



Issu de l'agriculture
biologique



Nouveauté



Produit de
saison



Produit
décongelé



Viande bovine
française



Produit français



Appellation d'origine
protégée/contrôlée



Repas végétarien
protéiné



Produit local

Menus de la Semaine du 16 au 20 Décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade d'endive Vinaigrette à la moutarde	Carottes râpées  Vinaigrette balsamique	Soupe de brocolis et mascarpone	Repas de fin d'année	Repas végétarien protéiné pour tous
<i>Plat classique</i>   Emincé de dinde sauce basquaise	<i>Plat classique</i>  Colin d'Alaska sauce oseille	<i>Plat classique</i>  Boulettes au mouton et bœuf façon orientale	<i>Plat classique</i> Rôti de veau farci persillé sauce forestière	<i>Plat végétarien protéiné</i> Blé sauce curry, pois chiches, épinards aux graines de courges
Haricots verts persillés	Semoule	Jardinière de légumes	Pommes pin	
<i>Plat végétarien protéiné</i> Moelleux au sarrasin, lentilles et aux légumes sauce basquaise	<i>Plat végétarien protéiné</i> Semoule sauce aux légumes minestrone et croûtons	<i>Plat végétarien protéiné</i> Omelette sauce tomate  Jardinière de légumes	<i>Plat végétarien protéiné</i> Riz créole Korma, butternut sauce noix de cajou	
Haricots verts persillés	Fromage blanc nature et sucre	Edam	Emmental	Yaourt nature et sucre
Camembert 	Fruit de saison  	Fruit de saison  	Entremet chocolat	Clémentines  
Riz au lait			Friandise en chocolat	

Plat classique

Plat végétarien protéiné



Label rouge



Issu de la pêche
durable



Issu de l'agriculture
biologique



Nouveauté



Produit de
saison



Produit
décongelé



Viande bovine
française



Produit français



Appellation d'origine
protégée/contrôlée



Repas végétarien
protéiné



Produit local