

# MENU

Lundi 4 Novembre - Vendredi 20 Décembre 2024

Lundi 04/11

Salade de blé emmental et surimi



Saucisse de toulouse



Poêlée brocolis

Yaourt nature sucré



Salade de fruits frais

Mardi 05/11

Choux carotte coleslaw



Poisson blanc crème de poivron rouge



Pâtes torti



Fromage de chèvre



Compote de pommes



Jeudi 07/11

Radis beurre



Sauté de volaille



Poêlée campagnarde

Saint Paulin



Tarte aux pommes



Vendredi 08/11

Rillettes de thon



Blanquette de veau à l'ancienne



Riz créole



Yaourt nature



Banane



Lundi 11/11

Macédoine de légumes  
mayonnaise



Lasagne de thon



Salade verte (feuille de chêne)



Ananas

Mardi 12/11

Houmous



Escalope viennoise



Poêlée de légumes grillés au pesto

Camembert



Poire



Jeudi 14/11

Salade verte au comté



Sauté de porc



Moquette vendéenne



Plateau de fromage



Eclair vanille



Vendredi 15/11

Carottes râpées  
vinaigrette jus d'orange



Hachis parmentier



Fromage blanc demi écrémé



Cocktail de fruits



# MENU

Lundi 4 Novembre - Vendredi 20 Décembre 2024

Lundi 18/11

Pamplemousse

Galette végétarienne chèvre tomate

① ③ ⑦

Salade verte batavia



Assiette de fromage



Mousse chocolat

③ ⑦

Mardi 19/11

Salade de pommes de terre  
indienne curry



Jambon grillé

Poêlée ratatouille

Pomme



Jeudi 21/11

Duo de carottes et céleri rémoulade



Sauté de bœuf



Haricots verts



Petit suisse sucré



Crêpe

① ③ ⑦

Vendredi 22/11

Avocat vinaigrette

⑩ ⑫

Poisson blanc crème de poireaux



Pomme de terre vapeur



Kiwi

Lundi 25/11

Salade de lentilles carottes



Poisson limande meunière



Printanière de légumes

Riz au lait



Mardi 26/11

Betterave vinaigrette balsamique



Sauté de mouton



Flageolets



Clémentine



Jeudi 28/11

Iceberg surimi maïs

① ⑦ ④ ⑩ ⑫

Filet de dinde forestière



Boulgour



Pavé d'Affinois portion



Compote de pommes



Vendredi 29/11

Concombre à la crème



Poisson sauce Suchet



Poêlée bretonne

Babybel mini



Fondant chocolat



# MENU

Lundi 4 Novembre - Vendredi 20 Décembre 2024

Lundi 02/12

Maquereaux à la tomate

④ ⑩

Saucisse de volaille



Carottes Vichy

AB ④ ⑦

Saint-Nectaire

① ② ④ ⑦ ⑩

Orange

AB ④ ⑦

Mardi 03/12

Radis beurre

⑦

Rôti de porc cuisson évolutive

AB ④

Purée de pomme de terre

④ ⑦

Comté

① ⑦

Îles flottantes

③ ⑦

Jeudi 05/12

Quiche fromage

① ③ ⑦

Poisson blanc sauce Dieppoise

MSC ① ② ④ ⑦ ⑩

Pôêlée wok

⑦

Yaourt nature

AB ④ ⑦

Banane

AB

Vendredi 06/12

Salade d'endives maïs fromage

⑦ ⑩ ⑫

Rôti de boeuf

④ ⑦

Gratin dauphinois

④ ③ ⑦

Leerdameur portion

⑦

Cocktail de fruits

Lundi 09/12

Carottes râpées  
vinaigrette jus d'orange

AB ④ ⑦ ⑩ ⑫

Sauté de volaille

④ ⑦

Blé gourmet

AB ④ ⑦

Biscuit

① ③ ⑦ ⑧

Fromage blanc

AB ④ ⑦

Mardi 10/12

Macédoine de légumes mayonnaise

③ ⑨ ⑩

Chili de légumes

AB ④

Riz créole

AB ④ ⑦

Gouda portion

AB ⑦

Poire

AB ④ ⑦

Jeudi 12/12

Pâté de foie

AB ④ ⑦

Poisson blanc crème citronné

MSC ① ④ ⑦

Epinards à la béchamel

④ ⑦

Assiette de fromage

AB ④ ⑦

Cocktail de fruits

Vendredi 13/12

Concombre à la crème

AB ⑦

Rôti de Porc cuisson évolutive

AB ④

Haricots verts

⑦

Fromage de chèvre

⑦

Clémentine

AB ④ ⑦



# MENU

Lundi 4 Novembre - Vendredi 20 Décembre 2024

Lundi 16/12

Betterave



Tajine de mouton



Semoule



Petit suisse aux fruits



Pomme



Mardi 17/12

Taboulet vert



Poisson blanc crème de poivron rouge



Printanière de légumes



Assiette de fromage



Tarte aux pommes



Jeudi 19/12

Salade verte au comté



Poêlée ratatouille

Dahl de lentille corail



Babybel mini



Banane



Vendredi 20/12

Pamplemousse

Sauté de boeuf



Pâtes tricolores



Saint Paulin



Cocktail de fruits



# LÉGENDE

## Labels :

-  Label Rouge
-  BIO
-  AOP
-  IGP
-  Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)
-  Haute Valeur Environnementale (HVE)
-  Pêche durable
-  AOC
-  MSC
-  RUP
-  Produit à la ferme
-  Issu du commerce équitable
-  Local
-  Bleu Blanc Cœur
-  VBF

## VPF

-  Circuit court
- Durable*
-  Volaille française
-  Fait maison

## Origines :

- Viandes*
- Charcuteries*

## Allergènes :

1. *Gluten (blé, seigle, orge, avoine, kamut, spelt)*
2. *Crustacés*
3. *Œufs*

4. *Poissons*
5. *Arachides*
6. *Soja*
7. *Lait (y compris lactose)*
8. *Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, etc.)*
9. *Céleri*
10. *Moutarde*
11. *Graines de sésame*
12. *Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou l)*
13. *Lupin*
14. *Mollusques*

