



SEMAINE 45 du 06 11 2023 au 10 11 2023

ATTENTION LES MENUS SONT SUCCEPTIBLE DE CHANGER

LUNDI 06/11/2023

MARDI 07/11/2023

JEUDI 09/11/2023

VENDREDI 10/11/2023



VEGETARIEN



SALADE D'ENDIVES ET NOIX

LASAGNE AUX LEGUMES

YAOURT NATURE BIO

FRUIT DE SAISON



SALADE VERTE ET CROUTONS

CALAMARS A LA ROMAINE MAYONNAISE

POMME ROSTI

TOMME GRISE

COMPOTE DE FRUITS

MOUSSE DE FOIE CORNICIONS  
pain de mie

DOS DE CUISSE DE POULET A LA MOUTARDE

CHOU FLEUR POELE

GOUDA

MOUSSE CHOCOLAT

MENU SUISSE  
FEUILLETE EMMENTAL

POTEE SUISSE  
(choux, pomme de terre, saucisse, poireaux)

YAOURT SUISSE AROMATISE

FRUIT DE SAISON



Fait maison

Bio Produit bio

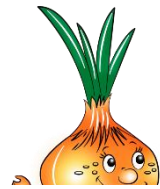


Produit local



Produit labélisé





SEMAINE 46 DU 13 11 2023 AU 17 11 2023  
**ATTENTION LES MENUS SONT SUCCEPTIBLE DE CHANGER**

LUNDI 13/11/2023

MARDI 14/11/2023

JEUDI 16/11/2023

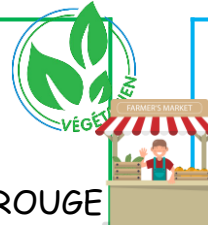
VENDREDI 17/11/2023



BETTERAVE A L'ESTRAGON  
 DOS DE SAUMON AU BEURRE NANTA  
 RISOTO  
 CAMEMBERT  
 LIEGEOIS AU CHOCOLAT



VEGETARIEN



EMINCES DE CHOUX ROUGE MI-CUIT  
 GNOCCHIS AUX LEGUMES  
 (gnocchis, haricots verts, petit pois, carottes)  
 YAOURT AROMATISE  
 TARTE CITRON



MENU BEAUJOLAIS

SALADE VERTE ET ŒUF DUR

SAUCISSON CHAUD

POMME VAPEUR DORE AU FOUR

KIRI



CREME CUITE A LA PRALINE



BOULGOUR EN SALADE

PALERON AUX CHAMPIGNONS

GRATIN DE BLETTES

FROMAGE BLANC

SALADE DE PAMPLEMOUSSE



Fait maison

Bio Produit bio

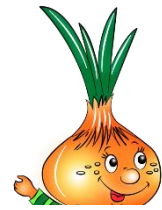


Produit local



Produit labélisé





SEMAINE 47 DU 20/11/2023 AU 24/11/2023

ATTENTION LES MENUS SONT SUSCEPTIBLE DE CHANGER

LUNDI 20/11/2023

MARDI 21/11/2023

JEUDI 23/11/2023

VENDREDI 24/11/2023

**MENU CORSE**

OLLERI A LA CORSE AU BRUCCIU

VEAU A LA CORSE

PATES A LA CORSE

BUCHETTE DE CHEVRE

FRUIT DE SAISON CORSE






RIZ AUX POIVRONS



PALETTE A LA PROVENCALE

GRATIN DE COURGETTES

YAOURT AUX FRAISES

TARTE AUX POIRES

**Bio**

VEGETARIEN


RADIS RAPEES A L'HUILE D'OLIVE ET MENTHE


CROISSANTS AUX FROMAGES

HARICOTS VERTS

YAOURT NATURE

FRUIT DE SAISON





SALADE VERTE

SPAGHETTI AUX MOULES PERSILLADE LEGER

EDAM

DANETTE CHOCOLAT







Fait maison

**Bio** Produit bio



Produit local



Produit labélisé





SEMAINE 48 DU 27/11/2023 AU 01/12/2023

ATTENTION LES MENUS SONT SUCCEPTIBLE DE CHANGER

LUNDI 27/11/2023

MARDI 28/11/2023

JEUDI 30/11/2023

VENDREDI 01/12/2023



CHOU BLANC A L'EMMENTAL  
ESCALOPE DE PORC AU MIEL  
SEMOULE  
YAOURT A LA FRAMBOISE  
GAUFRE



SALADE DE PENNE  
GATEAU DE THON A LA CREME  
DE CIBOULETTE  
BROCOLIS ECRASE  
SAINT PAULIN  
FRUIT DE SAISON



MENU ESPAGNOLE

MACHE  
PAELLA AU POULET BIO  
MIMOLETTE  
SALADE D'ORANGE



VEGETARIEN  
SALADE DE HARICOTS VERTS  
OMELETTE AUX HERBES  
POMMES DAUPHINES  
YAOURT AUX FRUITS  
PAIN PERDU AU SUCRE



Fait maison

Bio Produit bio

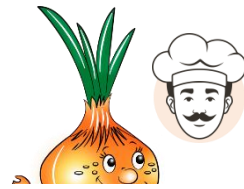


Produit local



Produit labélisé





SEMAINE 49 DU 04/12/2023 AU 08/12/2023

ATTENTION LES MENUS SONT SUCCEPTIBLE DE CHANGER

LUNDI 04/12/2023

MARDI 05/12/2023

JEUDI 07/12/2023

VENDREDI 08/12/2023



SALADE DE CERVELAS  
TOMATES


FISH'N CHIP KETCHUP

FRITES


YAOURT VANILLE


FRUIT DE SAISON







MACEDOINE

 ROTI DE VEAU AUX  
OIGNONS CEBETTES

HARICOTS BEURRES 

 SAMOS

CHOU CHOCOLAT



VEGETARIEN

CAKE AUX OLIVES

SAUCISSES VEGETALE  
SAUCE SOJA

PETIT POIS, JEUNES  
CAROTTES 

YAOURT AUX FRUITS

FRUIT DE SAISON



MENU ITALIEN

SALADE ET ROQUETTE

 BOULETTE DE BŒUF  
SAUCE NAPOLITAINE

LINGUINE 

BABYBEL

TIRAMISU



Fait maison

 Produit bio

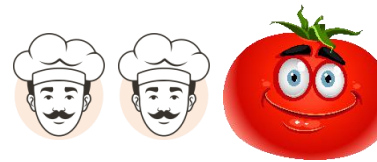


Produit local



Produit labélisé





SEMAINE 50 DU 11/12/2023 AU 15/12/2023

ATTENTION LES MENUS SONT SUCCEPTIBLE DE CHANGER

LUNDI 11/12/2023

MARDI 12/12/2023

JEUDI 14/12/2023

VENDREDI 15/12/2023



EMINCE DE POIREAUX AUX  
ŒUFS

ROTI DE BŒUF AU JUS

RISOTTO DE BLE **Bio**

FROMAGE BLANC AUX FRUITS

DONUT'S AU SUCRE



VEGETARIEN

TERRINE AU FROMAGE DE  
CHEVRE

HACHIS PARMENTIER A  
L'EGRENE VEGETALE  
ET POIREAUX

TARTARE

FRUIT DE SAISON



WRAPP AUX JAMBON

PAVE DE POISSON FRAIS  
SAUCE CORIANDRE

JULIENNE DE LEGUMES

YAOURT NATURE SUCRE

TARTE FLAN VANILLE



**MENU MEXICAIN**

SALADE ICEBERG

CHILI CON CARNE

RIZ CREOLES

EMMENTAL

SALADE D'ANANAS



Fait maison

**Bio** Produit bio



Produit local



Produit labélisé





SEMAINE 51 DU 18/12/2023 AU 22/12/2023

ATTENTION LES MENUS SONT SUCCEPTIBLE DE CHANGER

LUNDI 18/12/2023

MARDI 19/12/2023

JEUDI 21/12/2023

VENDREDI 22/12/2023

VEGETARIEN

SALADE COLESLOW

RAVIOLI AUX FROMAGES  
SAUCE CREME

**Bio**  
YAOURT AUX FRUITS

ILES FLOTANTES



SALADE TREVISE ROUGE

FILET DE MAQUEREAU  
SAUCE ESCABECHE

CAROTTES ET  
FLEAGEOLET AU BEURRES

PETIT LOUIS COQUE  
VACHE

FRUIT DE SAISON

JEUDI 21/12/2023

MENU DE NOEL

COCKTAIL DE CREVETTES  
ET AVOCATS

SOT L'Y LAISSE A LA  
CREME DE MORILLES

GRATIN DAUPHINOIS

FROMAGE BLANC  
A LA CREME DE MARRON

BUCHE PATISSIERE AU  
CHOCOLAT



RILLETTE  
ET PAIN DE MIE

ROTI DE PORC EN CROUTE  
DE SEL JUS A LA  
SARRIETTE

SALSIFIS PERSILLADE

CHEDDAR

FRUIT DE SAISON



Fait maison



Produit local



Produit labélisé

