















Menu B - SEMAINE 44 du 28 Octobre au 03 Novembre 2024

	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENDREDI 01 FERIE	SAMEDI 02	DIMANCHE 03
ENTREE	DUO DE CRUDITES	*JAMBON DU PAYS*	FRIAND FROMAGE	ROULADE DE VOLAILLE	PATÉ DE CAMPAGNE	CHARCUTERIE	SALADE CŒURS DE PALMIERS
POTAGE MAISON 	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	ESCALOPPE VIENNOISE	EMINCE DE DINDE AU JUS	*ROTI DE PORC*	PDT FARCIE	*ENDIVE AU JAMBON*	POISSON CUISINE	GRATIN OCEANE
ACCOMPAGNEMENT	LENTILLES	POMMES DE TERRE SAUTEES	CELERI A LA TOMATE	RATATOUILLE	PLAT COMPLET	BATONNIÈRE DE LÉGUMES	PLAT COMPLET
FROMAGE	BRIE 	MOULÉ AUX NOIX 	GOUDA	FROMAGE 	CARRÉ FRAIS 	TOMME BLANCHE 	ST PAULIN 
DESSERT	KIWI LABEL ROUGE IGP 	FROMAGE BLANC SUCRE 	ILE FLOTTANTE 	FRUIT 	TARTE CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS	LIEGOIS CAFE 

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes
: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu A - SEMAINE 44 du 28 OCTOBRE au 03 NOVEMBRE 2024

	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENDREDI 01 FERIE	SAMEDI 02	DIMANCHE 03
ENTREE	ŒUF DUR VINAIGRETTE	SALADE PIEMONTAISE	CRUDITES SAISON	SALADE DE HARICOTS VERTS	MACEDOINE MAYO	½ PAMPLE- MOUSSE	POIREAUX VINAIGRETTE
POTAGE MAISON	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	POULET ROTI	VEAU AUX OLIVES	BŒUF CAROTTES	TORTILLAS PDT/OIGNONS	POISSON MEUNIÈRE	MERGUEZ DE BOEUF	CRÉPINETTE DE PORC*
ACCOMPAGNEMENT	CHOU FLEUR PERSILLE	HARICOTS BEURRE PERSILLE	PLAT COMPLET	SALADE VERTE	POMMES VAPEUR	PUREE DE CAROTTES AU CUMIN	CAPONATINE AUBERGINE
FROMAGE	BRIE	MOULÉ AUX NOIX	GOUDA	FROMAGE	CARRÉ FRAIS	TOMME BLANCHE	ST PAULIN
DESSERT	KIWI LABEL ROUGE IGP	FROMAGE BLANC SUCRE	ILE FLOTTANTE	FRUIT	TARTE CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS	LIEGOIS CAFÉ

: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc



Menu B - SEMAINE 45 du 04 AU 10 NOVEMBRE 2024



	LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08	SAMEDI 09	DIMANCHE 10
ENTREE	SALADE DE CHOU	*ROSETTE*	CONCOMBRE CREME 	SURIMI MAYONNAISE 	ŒUF DUR VINAIGRETTE	TARTARE DE LEGUMES	DUO DE HARICOTS
POTAGE MAISON 	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	GOULASH DE BŒUF 	POULET ROTI AUX HERBES	EMINCE DE DINDE SAUCE TOMATE 	*CROISSANTS AU JAMBON*	FRICASSÉE DE BOEUF EN SAUCE	MARMITE DE POISSON 	POMME DE TERRE FARCIE
ACCOMPAGNEMENT	PETITS POIS 	HARICOTS BEURRE A LA TOMATE 	SEMOULE	SALADE VERTE 	CHOU FLEUR SAUCE AURORE 	PLAT COMPLET	RATATOUILLE
FROMAGE	EMMENTAL 	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE 	CARRÉ FRAIS 	GOUDA	TARTARE	BLEU DOUCEUR 	TOMME NOIRE
DESSERT	COMPOTE ABRICOT	MADELEINE	FRUIT 	MOSAIQUE DE FRUIT	FLAN VANILLE	TARTE CRUMBLE	COMPOTE / BISCUIT

* : Plat contenant de la viande de porc

CHOU FLEUR SAUCE AURORE : chou fleur, bechamel, sauce tomate, fromage rapé, muscade













MARMITE DE POISSON : pdt, poisson blanc, moules, champignons, jus de citron, crème –



œufs de poules élevées en plein air



Menu A – SEMAINE 45 du 04 AU 10 NOVEMBRE 2024

	LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08	SAMEDI 09	DIMANCHE 10
ENTREE	PIZZA AU FROMAGE	SALADE TRIOLO	PATE DE CAMPAGNE 	CELERI REMOULADE	CAROTTES RAPEES CUMIN	CHARCUTE -RIE 	CHORIZO
POTAGE MAISON 	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	FILET DE POULET EN SAUCE	*SAUCISSE CUISINÉE* 	ROTI DE VEAU	BOULETTES DE BŒUF SCE CURRY	POISSON EN SAUCE 	*CERVELAS ALSACIENNE SAUCE AU BLEU*	PAUPIETTE DU PECHEUR
ACCOMPAGNEMENT	CAROTTES 	POMMES BOULANGERE	BROCOLIS CREME	POMMES GRENAILLES	RIZ A LA TOMATE 	PATES AU BEURRE	PUREE DE POTIRON
FROMAGE	EMMENTAL 	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE	CARRÉ FRAIS 	GOUDA	TARTARE	BLEU DOUCEUR 	TOMME NOIRE 
DESSERT	COMPOTE ABRICOT	MADELEINE	FRUIT 	MOSAIQUE DE FRUIT	FLAN VANILLE	TARTE CRUMBLE	COMPOTE / BISCUIT

SALADE TRIOLO : chou rouge et chou blanc, cèleri râpé, vinaigrette




œufs de poules élevées en plein air

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes



Menu B - SEMAINE 46 du 11 AU 17 NOVEMBRE 2024

	LUNDI 11 FERIE	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15	SAMEDI 16	DIMANCHE 17
ENTREE	FEUILLETE CHEVRE	*ROSETTE*	SALADE DE MAÏS	CAROTTES RAPÉES	MACEDOINE VINAIGRETTE	CHARCU- TERIE	SALADE CŒUR DE PALMIER
POTAGE MAISON 	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	EMINCE DE DINDE	HACHE DE BŒUF AU JUS	*SAUCISSE CUISINÉE*	PATES BOLOGNAISE	BOULES DE BŒUF EN SAUCE	*SAUCISSON LYONNAIS*	POULET MARAICHERE
ACCOMPAGNEMENT	COURGETTES PERSILLÉES	POMMES SAUTÉES	PURÉE	PLAT COMPLET	GARNITURE CATALANE	GRATIN DE CHOU FLEUR	SEMOULE
FROMAGE	GOUDA	BROWNIES	EDAM	BLEU DOUCEUR	FROMAGE	ST PAULIN	BRIE
DESSERT	MAESTRO VANILLE	FRUIT	LAITAGE BIO BBC	COMPOTE	FRUIT	TARTE CITRON	FROMAGE BLANC STRACCIATELLA

SAUCISSON LYONNAIS : saucisson à l'ail, sauce à la moutarde












: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

* : Plat contenant de la viande de porc

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



Menu A - SEMAINE 46 du 11 AU 17 NOVEMBRE 2024

	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15	SAMEDI 16	DIMANCHE 16
ENTREE	CHOU COLESLAW	PIZZA FROMAGE	*SALADE DE CERVELAS*	SALADE D'AVOCAT	SALADE DE RIZ	BETTERAVES	SOMBRERO ANDALOUSE
POTAGE MAISON 	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE 	POTAGE	POTAGE
PLAT	PAUPIETTE DE VEAU	FRICASSEE POULET EN SAUCE	OMELETTE	SAUTE DE BOEUF	POISSON EN SAUCE 	LASAGNES MAISON	*RISOTTO GALICIENNE* 
ACCOMPAGNEMENT	FLAGEOLETS	CAROTTES PERSILLEES	HARICOT BEURRE	COQUILLETES 	BROCOLIS BECHAMEL	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET 
FROMAGE	GOUDA	BROWNIES	EDAM	BLEU DOUCEUR 	FROMAGE	ST PAULIN 	BRIE 
DESSERT	MAESTRO VANILLE	FRUIT 	LAITAGE BIO BBC	COMPOTE DE FRUIT	FRUIT 	TARTE CITRON	FROMAGE BLANC STRACCIATELLA

RISOTTO GALICIENNE : riz, calamars, poivron, chorizo, parmesan, curcuma

SALADE DE CERVELAS : pdt, tronçons de cervelas, cornichon, vinaigrette

CHOU ROUGE SUCRE SALE : chou rouge râpé, miel, vinaigrette

: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

* : Plat contenant de la viande de porc

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



Menu B - SEMAINE 47 du 18 AU 24 NOVEMBRE 2024

		LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22	SAMEDI 23	DIMANCHE 24
ENTREE		OEUF DURS MAYONNAISE	*CHORIZO*	CONCOMBRE EN SALADE	*MORTADELLE*	NEM AU POULET	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS	SALADE BLANCHE
POTAGE MAISON		POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT		CORDON BLEU	CUISSE DE POULET EN SAUCE	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	TAJINE DE BŒUF	*RIZ CANTONNAIS*	*COTE DE PORC CUISINEE*	*CASSOULET*
ACCOMPAGNEMENT		CAROTTES PERSILLEES	RATATOUILLE	POMMES VAPEUR	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	FLAGEOLET	PLAT COMPLET
FROMAGE/ LAITAGE		TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	MOULÉ AUX NOIX	YAOURT FERMIER	EMMENTAL	BRIE	BLEU DOUCEUR
DESSERT		MOUSSE CHOCOLAT	GATEAU BASQUE	FRUIT	MOELLEUX FOURRÉ POMME	PETITS SUISSES AUX FRUITS	CAFE LIEGOIS	FRUIT AU SIROP

*CASSOULET * : flageolets, pdt, saucisse de Toulouse, oignons, lardons, carottes, bouillon de légumes

Cœufs de poules élevées en plein air

TAJINE AU BŒUF : boules de bœuf, pdt, carottes, oignon, pruneaux, cumin, tomate

RIZ CANTONNAIS : riz, œufs, jambon, petits pois, carottes, oignon, sauce soja










Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



Menu A - SEMAINE 47 DU 18 AU 24 NOVEMBRE 2024

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22	SAMEDI 23	DIMANCHE 24
ENTREE	TOMATES EN SALADE	SALADE DE BETTERAVES	SALADE DE POIS ORIENTALE	RADIS BEURRE	SALADE HARICOTS VERTS	 CHARCUTE -RIE	*JAMBON DU PAYS*
POTAGE MAISON 	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	EMINCE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	*SAUCISSE CUISINÉE*	HACHE DE BOEUF 	POISSON CUISINÉ 	 GRATIN OCEANE 	TARTE CHEVRE TOMATE BASILIC	POISSON AU FOUR 
ACCOMPAGNEMENT	POMMES RISSOLEES	PETITS POIS	BROCOLIS/ EMMENTAL 	PATES	PLAT COMPLET	SALADE VERTE	ENDIVES MEUNIÈRE
FROMAGE/ LAITAGE	TOMME BLANCHE 	CAMEMBERT 	MOULÉ AUX NOIX	YAOURT FERMIER 	EMMENTAL 	BRIE 	BLEU DOUCEUR
DESSERT	MOUSSE CHOCOLAT 	GATEAU BASQUE	FRUIT 	MOELLEUX FOURRÉ POMME	PETITS SUISSES AUX FRUITS	CAFE LIEGEOIS	FRUIT AU SIROP

SALADE DE POIS ORIENTALE : petits pois et pois chiche, tomate, cumin, curry, vinaigrette

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes



Menu B - SEMAINE 48 du 25 AU 01 DECEMBRE 2024

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29	SAMEDI 30	DIMANCHE 01
ENTREE	*ROSETTE*	ŒUF DUR SCE COCKTAIL	BETTERAVES EN SALADE 	TABOULE	SALADE D'AVOCAT	CHARCU-TERIE 	SALADE ARGENTEUIL
POTAGE MAISON 	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	BŒUF SAUCE FARIGOULETTE	CORDON BLEU	BOULES DE BŒUF EN SAUCE	ŒUFS BROUILLES AU FROMAGE 	PATES TEDDY CHEESE	AXOA 	PAUPIETTE DE SAUMON ET SA SAUCE
ACCOMPAGNEMENT	GRATIN DE COURGETTES	CAROTTES 	BLÉ	HARICOTS VERTS 	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	SALSIFIS ET CAROTTES
FROMAGE	ST PAULIN 	BLEU DOUCEUR 	CARRÉ FRAIS 	CAMEMBERT 	ECLAIR CHOCOLAT	GOUDA	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE
DESSERT	MAESTRO CHOCOLAT	PT SUISSSES SUCRE	FRUIT 	COMPOTE POMME BANANE 	YAOURT AROMATISE 	FRUIT AU SIROP	COUPELLE DE CREME DE MARRON

BŒUF SAUCE FARIGOULETTE : sauté de bœuf, sauce tomate, piment, olive, thym

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes


















œufs de poules élevées en plein air

: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



Menu A - SEMAINE 48 du 25 NOVEMBRE AU 01 DECEMBRE 2024

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29	SAMEDI 30	DIMANCHE 01
ENTREE	SALADE POMMES DE TERRE	MASCARADE DE CRUDITÉS	SALADE DE RIZ 	*MORTA-DELLE* 	CAKE EMMENTAL ET BLEU	SALADE DE PATES AU THON	POIREAUX VINAIGRETTE
POTAGE MAISON 	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	POULET ROTI	*SAUTÉ DE PORC CUISINÉ* 	PAUPIETTE DE VEAU	POISSON MEUNIÈRE 	*SAUCISSE CUISINÉE* 	*CERVELAS À L'ALSACIENNE*	SAUTE DE CANARD SCE CREME CHAMPIGNONS
ACCOMPAGNEMENT	RATATOUILLE	POMMES DE TERRE GRENAILLES	CHOU FLEUR PERSILLÉ  	PUREE DE LEGUMES	ÉPINARDS CRÈME	BLETTES A LA TOMATE	ROSTIES DE PDT
FROMAGE	ST PAULIN 	BLEU DOUCEUR 	CARRÉ FRAIS 	CAMEMBERT 	ECLAIR CHOCOLAT	GOUDA	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE 
DESSERT	MAESTRO CHOCOLAT	PETIT SUISSE SUCRE	FRUIT 	COMPOTE POMME BANANE 	YAOURT AROMATISE 	FRUIT AU SIROP 	COUPELLE CRÈME DE MARRONS

CERVELAS A L'ALSACIENNE : cervelas alsacien

MASCARADE DE CRUDITÉS : chou rouge, chou blanc, carottes râpées, vinaigrette



œufs de poules élevées en plein air


Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



Menu B - SEMAINE 49 du 02 AU 08 DECEMBRE 2024

	LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06	SAMEDI 07	DIMANCHE 08
ENTREE	FRIAND FROMAGE	*SAUCISSON A L AIL*	CAROTTES RAPEES	MACEDOINE MAYONNAISE	DUO DE CRUDITES	ŒUF DUR VINAIGRETTE	SALADE DE PALMIER COMPOSEE
POTAGE MAISON 	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	POULET CHIMICHURI	PAUPIETTE DE VEAU	*ROTI DE PORC*	POISSON CUISINÉ	HACHI PARMENTIER	POISSON AU FOUR	POELEE DU SUD OUEST
ACCOMPAGNEMENT	CHOU DE BRUXELLES	PETITS POIS	PATES	RIZ	PLAT COMPLET	RATA DE POIREAUX POMMES DE TERRE	PLAT COMPLET
FROMAGE/LAITAGE	CAMEMBERT	CARRÉ FRAIS	SAINTE PAULINE	FROMAGE	BLEU DOUCEUR	BRIE	GOUDA
DESSERT	FLAN CHOCOLAT	FRUIT	FROMAGE BLANC	VELOUTE AUX FRUITS	COMPOTE/ BISCUIT	PARIS BREST	MOUSSE CAFE

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

RATA DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE : pdt, poireaux, oignon, béchamel, crème, ail persil, muscade

EGRENE DE BŒUF A LA GRECQUE : émincé de bœuf, tomate, oignon, olive noire
















Œufs de poules élevées en plein air

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



Menu A - SEMAINE 49 du 02 AU 08 DECEMBRE 2024

	LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06	SAMEDI 07	DIMANCHE 08
ENTREE	SALADE MAIS ET FETA	SALADE DE POMME DE TERRE	TABOULE	TOMATES AU BLEU	SALADE DE PATES	ANTI-PASTI	*CHARCUTERIE*
POTAGE MAISON 	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	*SAUCISSE CUISINÉE* 	SAUTÉ DE BŒUF MARENGO	TARTE TROIS FROMAGES	*TORTILLA ESPAGNOLE* MAISON 	ROTI DE DINDE 	*ANDOUILLETTE*	ROTI DE VEAU
ACCOMPAGNEMENT	POMMES SAUTÉES	COURGETTES	SALADE VERTE	PLAT COMPLET	SALSIFIS PERSILLÉS	HARICOTS BLANCS	GRATIN DAUPHINOIS
FROMAGE/LAITAGE	CAMEMBERT 	CARRÉ FRAIS 	SAINT PAULIN 	FROMAGE 	BLEU DOUCEUR 	BRIE 	GOUDA
DESSERT	FLAN CHOCOLAT	FRUIT 	FROMAGE BLANC	VELOUTE AUX FRUITS 	COMPOTE/ BISCUIT 	PARIS BREST	MOUSSE CAFE

TORTILLA ESPAGNOLE : pdt, œuf, chorizo, poivrons, oignons























Œufs de poules élevées en plein air

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes



Menu B - SEMAINE 50 DU 09 AU 15 DECEMBRE 2024

	LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
ENTREE	DUO DE CRUDITÉS	TABOULÉ	SALADE PIEMONTAISE 	ŒUF DUR VINAIGRETTE 	SALADE DE PATES 	CHARCUTERIE 	*JAMBON DE PAYS*
POTAGE MAISON 	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	*SAUTE DE PORC AUX OLIVES* 	POISSON PANE 	*QUICHE*	POISSON CUISINÉ 	SAUTÉ DE DINDE CUISINÉ 	*BOUDIN BLANC*	BOULES DE BŒUF MARENGO
ACCOMPAGNEMENT	LENTILLES	HARICOTS BEURRE 	PLAT COMPLET + SALADE	BROCOLIS BÉCHAMEL 	CAROTTES 	PURÉE ET POMME	SEMOULE
FROMAGE	MOULÉ AUX NOIX 	MUFFIN PEPITE DE CHOCOLAT 	BLEU DOUCEUR 	FROMAGE 	CARRÉ FRAIS 	GOUDA	TOMME NOIRE 
DESSERT	MOSAÏQUE DE FRUITS	LAITAGE 	COMPOTE	FRUIT 	VELOUTE FRUIT 	TARTE AUX POMMES	RIZ AU LAIT MAISON 

SALADE ATURINE : pousses soja, poivrons, pommes, persil, vinaigrette

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

* : Plat contenant de la viande de porc

: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)



Œufs de poules élevées en plein air

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement



Menu A - SEMAINE 50 du 09 AU 15 DECEMBRE 2024

	LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
ENTREE	SALADE DE RIZ	ROULADE DE DINDE	MACEDOINE VINAIGRETTE	*PATE DE CAMPAGNE *	TOMATES EN SALADE	RADIS CAROTTES	SALADE ARGENTEUIL
POTAGE MAISON	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	ROTI DE DINDE	MERGUEZ DE BOEUF	CORDON BLEU	TOMATE FARCIE	TORTELONNIS EPINARDS RICOTTA	MARMITE DE CALAMARS	CANARD PERLÉ A L'ORANGE
ACCOMPAGNEMENT	POÉLÉE DE LÉGUMES	POMMES DE TERRE ORIENTALE	POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS	RIZ A LA TOMATE	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
FROMAGE	MOULÉ AUX NOIX	MUFFIN PÉPITES DE CHOCOLAT	BLEU DOUCEUR	FROMAGE	CARRÉ FRAIS	GOUDA	TOMME NOIRE
DESSERT	MOSAÏQUE DE FRUITS	LAITAGE	COMPOTE	FRUIT	VELOUTE FRUIT	TARTE AUX POMMES	RIZ AU LAIT MAISON

Œufs de poules élevées en plein air

















SALADE ARGENTEUIL : pdt, asperges, vinaigrette

MARMITE DE CALAMARS : pdt, calamars, moules, vin blanc, fumet de poisson, sauce tomate, crème, ail, persil

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes *Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement*



Menu B - SEMAINE 51 du 16 AU 22 DECEMBRE 2024

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22
ENTREE	ŒUF DUR MAYONNAISE	HARICOTS VERTS FORESTIERS	TOMATES EN SALADE 	*ROSETTE* 	CONCOMBRE À LA GRECQUE 	SARDINE PDT	SALADE BLANCHE
POTAGE MAISON 	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	SAUTE DE VEAU MARENGO	POULET ROTI	TARTE AUX POIREAUX	FILET DE POULET EN SAUCE	BLANQUETTE DE POISSON 	MITONNEE DE BOEUF	POISSON AU FOUR 
ACCOMPAGNEMENT	ROSTIES DE PDT	HARICOTS PLATS PROVENCALE	SALADE VERTE	FARANDOLE DE LÉGUMES	SEMOULE	CAPONATINE D'AUBERGINE	POMMES BOULANGÈRES
FROMAGE/LAITAGE	CAMEMBERT 	LAITAGE BIO BBC 	CARRÉ FRAIS 	GOUDA	PETIT SUISSE AUX FRUITS 	BRIE 	ST PAULIN 
DESSERT	COMPOTE	MADELEINE	FRUIT 	PÂTISSERIE	FRUIT 	LIEGOIS CAFE	POMME AU CAMEL

SALADE TRIOLO : chou rouge et blanc râpé, céleri râpé, vinaigrette

SALADE BLANCHE : pousse de soja, céleri râpé, cœurs de palmier, mayonnaise

NOUILLES DES MANDARINS : pâtes, sauce soja, émincé de poulet, sweet chili sauce, mélange légumes chinois, sésame

BLANQUETTE DE POISSON : filet de poisson, sauce crème, champignons

SALADE CORAIL : pdt, surimi, mayonnaise

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes # : ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe (micro-ondes)

* : Plat contenant de la viande de porc



Œufs de poules élevées en plein air

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement













Menu A - SEMAINE 51 du 16 AU 22 DECEMBRE 2024



LA CULINAIRE
DES PAYS DE L'ADOUR
GOUT PARTAGE PROXIMITE



	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22
ENTREE	SALADE TRIOLO	SALADE DE MAÏS	*SAUCISSON A L'AIL*	RADIS BEURRE	SALADE DE PATES	*CHARCUTERIE*	CAROTTES A LA MAROCAINES
POTAGE MAISON 	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	ŒUFS BROUILLES FROMAGE	*SAUCISSE CUISINÉE*	FRICASSÉE DE VOLAILLE EN SAUCE	ROTI DE PORC MOUTARDE	PAUPIETTE DE VEAU	RETOUR DE PÊCHE	COUSCOUS
ACCOMPAGNEMENT	GARNITURE BRETONNE	POMME GRENAILLES	POÉLÉE DE LÉGUMES	PATES	HARICOTS VERTS	RIZ	PLAT COMPLET
FROMAGE/LAITAGE	CAMEMBERT 	LAITAGE BIO BBC 	CARRÉ FRAIS 	GOUDA	PETIT SUISSES AUX FRUITS 	BRIE 	ST PAULIN 
DESSERT	COMPOTE	MADELEINE 	FRUIT 	PATISSERIE	FRUIT 	LIEGEOIS CAFÉ	POMME AU CAMEL

CAROTTES A LA MAROCAINE : carottes rondelles, cumin, fleur d'oranger, mandarine
micro-ondes * : Plat contenant de la  de porc Œufs de poules élevées en plein air

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute