













Menus du 24 octobre au 18 décembre 2022

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
24 - 30 oct	Macédoine Sauté de veau Pâtes BIO Emmental râpé Fruit de saison	Concombre Jambon Purée/Petit pois Yaourt nature BIO	Rôti de bœuf Pomme de terre au four Salade Emmental	Soupe Potiron/mascarpone Filet de poisson Riz BIO Epinards Mousse au chocolat maison	Œufs mimosa Tomate farçie végétarienne Boullgour BIO  Fruit de saison	Boudin noir Pomme de terre Cantadou Fruit de saison	Maquereaux Poulet rôti Pommes rôsti/Haricots verts Abondance AOP Roulé au chocolat
31 oct - 6 nov	Céleri rémoulade Hachis parmentier végétarien Salade  Fruit de saison	Cassoulet St Nectaire AOP Salade de fruits maison	Crème d'endives Sauté d'agneau Flageolets Kiri BIO Fruit de saison	Sauté de boeuf aux poivrons Pâtes BIO Emmental râpé Crème dessert BIO	Carottes râpées Cuisse de poulet Brocolis BIO/riz Gouda BIO Yaourt aromatisé	Palette à la diable Pommes de terre Tartare Fruit de saison	Rillettes VPF Pintade aux pêches Pommes duchesse Brillat-Savarin Café Liegeois
7 - 13 nov	Sauté de bœuf à la tomate Pâtes St Paulin BIO Fromage blanc	Salade Filet de poisson Riz Mimolette Fruit de saison	Potage tomate/vermicelle Escalope de veau panée Purée/Haricots verts BIO Tiramisu maison	Omelette BIO aux poivrons Potatoes  Camembert BIO Riz au lait BIO	Œuf mollet Florentine Epinards/Riz BIO Edam Compote maison	Chou farçi Pommes de terre St Môret Fruit de saison	Asperges Cuisse de canette Frites/salade Reblochon AOP Paris-Brest
14 - 20 nov	Haricots verts vinaigrette Filet de poulet Petit pois BIO Petit suisse aromatisé BIO	Jambon Pommes de terre/Salade Brie BIO Fruit de saison	Avocat Courgette farçie végétarienne Semoule BIO  Babybel  Flan caramel BIO	Velouté Panais/poireaux Rôti de bœuf VBF Purée de carottes Fruit de saison	Raclette Salade Fruit de saison	Côtes de porc charcutière Pommes de terre St Nectaire AOP Fruit de saison	Pomelos/surimi Langue de bœuf Légumes Roquefort Tarte aux fruits
21 - 27 nov	Mortadelle IGP Sauté d'agneau Flageolet Fruit de saison	Macédoine Filet de poisson MSC Pôlée de légumes Gouda Tarte aux fruits maison	Soupe de butternut Lasagnes végétariennes Salade Vache qui rit	Blanquette de veau Légumes / Riz Tomme de Savoie IGP Yaourt nature BIO	Spaghettis Carbonara VPF  Emmental râpé Fruit de saison	Paupiette de veau Pommes de terre Cantadou Fruit de saison	Pâté de foie Coq au vin Pommes pin / Carottes Chaource Eclair café

Menus du 24 octobre au 18 décembre 2022

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
28 nov - 4 déc	Endives Filet de poisson Brocolis/Riz Ptit Louis Fruit de saison	Potage Dubarry Rôti de porc  Pâtes Fromage blanc aux fruits maison	Sauté de bœuf Pommes de terre/Haricots plats Comté Yaourt aromatisé	Salade composée Sauté de dinde au curry Semoule BIO Emmental Moelleux aux agrumes maison	Allumette au fromage Gratin de crozets aux légumes Salade Fruit de saison	Ballotine de la mer Chou frisé Cantadou Fruit de saison	Poireaux vinaigrette Rôti de veau Rösti/Tomate provençale Gouda affiné Tranche napolitaine
5-11 déc	Carottes râpées Rôti de dinde Jardinière de légumes Fruit de saison	Quiche aux poireaux  Salade Kiri Crème dessert chocolat BIO	Gigot d'agneau Pommes de terre/Légumes Compote et biscuit	Macédoine  Spaghettis Bolognaise Emmental râpé Fruit de saison	Velouté de patates douces/navets Sauté de dinde Riz St Paulin Yaourt aromatisé BIO	Saucisse fumée Chou frisé Tartare Fruit de saison	Fond d'artichaut Poulet rôti Frites/Salade Bleu d'Auvergne AOP Tiramisu
12 - 18 déc	Sauté de bœuf Haricots beurre à la tomate St Môret Petit suisse	Céleri rémoulade Couscous  Poulet/Merguez Fruit de saison	Velouté de carottes/vanille Sauté de veau Pommes de terre Charlotte au chocolat maison	Omelette au fromage  Pommes de terre St Nectaire Fruit de saison	Menu de Noël 	Poireaux au jambon Pommes de terre Emmental Fruit de saison	Cervelas Carbonnade flamande Duchesse/endives Maroilles Forêt Noire

