



















# Menus de la Semaine du 6 au 10 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> <b>Végétarien</b></p> <p>Taboulé </p> <p>Fondant au fromage de brebis aux brocolis  </p> <p>Petit suisse </p> <p>Fruit </p>	<p>Chou bicolore    Vinaigrette à l'huile de Colza de Lucie </p> <p>Pavé de colin d'Alaska sauce crevettes</p> <p>Riz créole </p> <p>Fromage blanc Au miel du Perche  </p>		<p>Salade Iceberg et maïs </p> <p>Tartiflette Normande  </p> <p>Au camembert</p> <p>Dessert lacté saveur chocolat</p>	<p>Soupe de citrouille du Jardin de l'espoir </p> <p>Cuisse de poulet rôtie </p> <p>Coquillettes semi complète </p> <p>Fromage frais Cantafrais </p> <p>Fruit</p>



Viande Française



Œuf plein air



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat végétarien



Nouveauté

















Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 13 au 17 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte </p> <p>Dauphinois au saumon</p> <p>Et brocolis</p> <p>Yaourt nature de Stéphanie et vermicelles au chocolat </p>	<p>Rillettes  Et cornichon</p> <p>Rôti de bœuf </p> <p>Purée aux salsifis</p> <p>Emmental </p> <p>Fruit </p>		<p> Betteraves vinaigrette </p> <p>Croustillant au fromage </p> <p>Haricots verts </p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées  Vinaigrette à l'orange</p> <p>Saucisse de porc </p> <p>Flageolets</p> <p>Plateau de fromage d'Auvergne  Et pain de campagne </p> <p>Dessert lacté saveur vanille nappé caramel</p>



Viande Française



Œuf plein air



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat végétarien



Nouveauté





















Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 20 au 24 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <b>Céleri rémoulade</b>  <b>Omelette</b>  <b>Ratatouille</b> <b>Fromage frais Petit Cotentin</b>  <b>Riz au lait</b>  	<b>Concombres sauce yaourt</b>  <b>Sauté de bœuf</b>   <b>Navets Et Boulgour</b>  <b>Ile flottante</b>		<b>Salade coleslaw</b>  <b>Rôti de porc</b>  <b>Haricots blancs</b>  <b>Yaourt aromatisé à la pêche</b> 	<b>Cake aux lentilles corail, noisette</b>  <b>Sauce fromage blanc</b> <b>Filet de Hoki à l'armoricaine</b> <b>Chou fleur</b>  <b>Coulommiers</b>  <b>Fruit</b> 



Viande Française



Œuf plein air



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat végétarien



Nouveauté






















Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 27 Novembre au 1 décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> <b>Pomelos</b> </p> <p><b>Chili sin carne</b>  </p> <p><b>Riz créole</b> </p> <p><b>Fromage fondu Kiri</b> </p> <p><b>Compote de pomme</b>  </p>	<p><b>Velouté potiron lentilles corail</b> </p> <p><b>Colin d'Alaska pané</b></p> <p><b>Epinards béchamel au lait de coco</b> </p> <p><b>Fruit</b> </p>		<p><b>Galantine de volaille</b> </p> <p><b>Aiguillettes de poulet</b> </p> <p><b>Printanière de légumes</b> </p> <p><b>Plateau de fromages Normands</b> </p> <p><b>Et pain de campagne</b></p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Salade iceberg</b> </p> <p><b>Hachis de bœuf</b> </p> <p><b>Du potager</b> </p> <p><b>Yaourt nature de Stéphanie</b> </p> <p><b>Et céréales</b></p>



Viande Française



Œuf plein air



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat végétarien



Nouveauté


















Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 4 au 8 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Cordon bleu </p> <p>Lentillons </p> <p>Fromage fondu Vache qui Rit </p> <p>Fruit</p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Couscous aux boulettes de mouton </p> <p>Semoule </p> <p>Yaourt aromatisé à la myrtille </p>		<p>Potage aux brocolis</p> <p>Pavé de merlu sauce provençale</p> <p>Tortis </p> <p>Emmental râpé </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p> Végétarien</p> <p>Quinoa façon taboulé</p> <p>Galette au fromage  </p> <p>Salade verte </p> <p>Fruit </p>



Viande Française



Œuf plein air



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat végétarien



Nouveauté
















Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 11 au 15 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pâtes </p> <p>Blanquette de dinde </p> <p>Petits pois </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit </p>	<p> Végétarien</p> <p>Carottes râpées vinaigrette à l'orange </p> <p>Œuf dur </p> <p>À la florentine (épinards)</p> <p>Semoule au lait  </p>		<p>Radis beurre</p> <p>filet de colin au basilic</p> <p>Blé </p> <p>Dessert lacté saveur vanille</p>	<p>Potage aux légumes</p> <p>Steak haché </p> <p>Frites au four</p> <p>Brie </p> <p>Fruit </p>



Viande Française



Œuf plein air



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat végétarien



Nouveauté


















Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus de la Semaine du 18 au 22 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>*Repas de Noël*</b>	
Macédoine de légumes 	Chou rouge 		Sirop de menthe	Salade verte
Marmite de poisson blanc 	Croustillant de blé 		Rillettes au saumon 	À la vinaigrette huile de colza de Lucie 
Chou fleur béchamel et Blé 	Haricots beurre		Parfait de bœuf charolais 	Jambon blanc 
Fruit	Camembert 		Pommes croquettes	Penne semi complète 
	Banane et pâte à tartiner 		Fromage fondu Croc- lait 	Fromage blanc au coulis de mangue 
			Pâtisserie de Noël, clémentine	



Viande Française



Œuf plein air



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat végétarien



Nouveauté



Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

