
































COVID = probables changements de menus !

Semaine 49 : du 06 au 10 décembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Carottes bio / oeuf dur	Velouté de tomate / courgette	Betteraves / dés de chèvre	Salade piémontaise	Salade de maïs au thon
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Émincé de poulet aux épices douces 	Hachis parmentier 	Couscous végétarien	Plein filet de colin meunière	Saucisse sauce aux herbes
	Poêlée à l'ancienne	Salade verte	Semoule 	Julienne de légumes riz 	Ratatouille 
 PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais aux fruits	Crème au chocolat 		Saint Paulin	Riz au lait
 DESSERT	Pomme		Clémentines	Fruit	Fruit de saison
 GOÛTER	Pain au maïs, beurre, lait chocolaté 	Cracotte, fruit, miel, lait	Biscuit, banane, yaourt aux fruits	Pain, compote, lait 	Choco au chocolat, fruit lait 

Semaine 50 : du 13 au 17 décembre 2021

	LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Pamplemousse	Carottes rapées / dés d'emmental	Quenelles maquereau toasts	Salade d'endives, thon, tomates	Betteraves 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette nature	Émincé de dinde à la normande 	Émincé de boeuf	Escalope de porc sauce charcutière 	Dos de cabillaud sauce citronnée
	Piperade pâtes 	Duo de haricots 	Carottes vichy Pommes de terre	Purée de patate douce	 Quinoa bio brunoise de légumes
 PRODUIT LAITIER	Camembert 		Carré frais	Fromage blanc 	Yaourt de la Ferme du Golfe 
 DESSERT	Fruit de saison	Gâteau basque	Fruit de saison	Éventail biscuit	Pomme
 GOÛTER	Pain au maïs, compote, lait chocolaté 	Cake, yaourt nature sucré	Barre 4/4, fruit de saison, lait	Pain, barre de chocolat, clémentines	Cracotte, fromage, fruit de saison

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.





















Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Lydie Fleuriot.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques. VOF (viande origine France)


















Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

Semaine 51 : du 20 au 24 novembre 2021

COVID = probables changements de menus !

	LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Potage aux légumes anciens	Salade d'automne	Carottes rapées vinaigrette 	Nems	Salade de maïs au thon
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Chili Sin carné	 Sauté de boeuf à la provençale	Hamburger	 Émincé de porc Barbecue / aigre douce	Plein filet de colin sauce chorizo 
	Riz 	 Haricots blancs 	Country potatoes	Pâtes  poelée asiatique	Curry de pommes de terre 
 PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire	Carré frais	Gouda 	Brie	Yaourt nature sucré
 DESSERT	Pomme 	Tarte au chocolat	Compote de pomme	Clémentines	Fruit de saison 
 GOÛTER	Pain au maïs, compote, lait chocolaté 	Fromage blanc nature, fruit de saison, crêpe	Cracotte, barre chocolat, lait	Pain, stick de mimolette, fruit	Barre 4/4, compote en gourde, lait 

Semaine 52 : du 27 novembre au 31 décembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
 ENTRÉE	Duo de carottes (blanches et jaunes)	 Potage St Germain 	Salade de boulgour au thon 	Betteraves vinaigrette 	Salade paysanne 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti	 Tartiflette Croziflette	Émincé de veau 	Lasagnes de légumes	Cabillaud à l'oseille 
	Country potatoes	Salade	Brocolis	Salade verte	Mélange céréales  julienne de légumes
 PRODUIT LAITIER	Cantal		Yaourt aromatisé	Fromage blanc aux fruits	Camembert
 DESSERT	Compote de poires	Liégeois vanille	Fruit de saison		Fruit de saison
 GOÛTER	Pain au maïs, beurre, fruit de saison	Cracotte, miel, fruit, lait 	Crêpe, compote, lait 	Pain aux céréales, st Morêt, fruit	Biscuit fourré chocolat, fruit, lait 

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Lydie Fleuriot.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques. VOF (viande origine France)

Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.