













Du 7 au 11 novembre 2022

Menus proposés sous réserve d'approvisionnements de nos fournisseurs

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	 Œuf dur et mayonnaise  Œuf dur sauce cocktail	 Carottes râpées BIO  Endive BIO	 Salade verte BIO Et croûtons	 Velouté de potiron	
Plat protidique	 Couscous végétarien (boulettes au soja)	 Colin d'Alaska pané au riz soufflé	 Poulet rôti LBR	 Chili con carne (Bœuf charolais)	
Sa garniture	Semoule et légumes couscous	Purée de pommes de terre	Ratatouille à la niçoise	 Riz BIO	
Produits laitiers	Fromage blanc sucré différemment : Sucre roux ou copeaux de chocolat noir	Tomme grise Emmenthal	Camembert	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	
Desserts	 Fruit frais BIO	Lacté saveur vanille nappé caramel Lacté saveur chocolat	Gâteau basque	Fruit frais	
Goûters			Pain confiture Fruit frais		



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Label rouge



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Du 14 au 18 novembre 2022

Menus proposés sous réserve d'approvisionnements de nos fournisseurs

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Radis roses Pomelos au sucre	Macédoine Haricots verts et maïs	Emincé d'endives BIO vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne	*** Les pas pareilles*** Tartinable : Rillettes de thon	Potage de légumes variés
Plat protidique	Omelette 	Chipolatas <i>S/P : Saucisse de volaille</i>	Sauté de bœuf charolais sauce paprika, persil	Rôti de dinde LBR au jus	Potimenter de poisson blanc (Purée de potiron et pommes de terre)
Sa garniture	Frites	Lentilles BIO mijotées	Haricots verts et haricots beurre panachés en persillade	Penne rigate BIO	Salade verte BIO
Produits laitiers au choix	Fromage frais rondelé BIO Fromage fondu Vache qui rit BIO	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Pont l'Evêque AOP	Petit fromage frais aux fruits Petit fromage frais nature sucré	Brie Tomme blanche
Desserts au choix	Crème dessert saveur Chocolat Crème dessert saveur vanille	Fruit frais	Riz au lait	Fruit frais	Cake à la cannelle
Goûters			Barre de céréales Fromage blanc nature et sucre Fruit frais		



Produit issu de
l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en
plein air



Appellation d'Origine Protégée



Label rouge



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Menus proposés sous réserve d'approvisionnements de nos fournisseurs

Du 21 au 25 novembre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Taboulé BIO Salade de blé BIO	Salade verte et maïs Chou blanc râpé BIO Vinaigrette au vinaigre de cidre	Céleri rémoulade	Dips de carottes sauce fromage blanc aux herbes	***Amuse-bouche : Cake poire noisette sarrasin *** Potage de légumes variés
Plat protidique	Cordon bleu de volaille	Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette	Rôti de veau BIO et sauce tomate	Cheeseburger et ketchup	Merlu portion filet sauce citron
Sa garniture	Duo de carottes orange et jaune		Torsades	Pommes de terre quartier avec peau	Riz BIO Brocolis
Produits laitiers au choix	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc nature sucré	Petit fromage frais sucré Ou Petit fromage frais aux fruits	Saint Paulin	Fromage fondu Vache qui rit BIO	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré
Desserts au choix	Fruit frais	Pêche au sirop Cocktail de fruits au sirop	Liégeois saveur chocolat	Milkshake vanille	Fruit frais
Goûters			Pain fromage frais Fraidou Compote tous fruits allégée en sucre		



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Label rouge



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Du 28 novembre au 02 décembre 2022

Menus proposés sous réserve

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Mâche et betteraves BIO Pomelos BIO au sucre	Salade de pommes de terre Salade de blé	Carottes râpées	Velouté de potiron	***Amuse-bouche : La brousse *** Emincé d'endives aux croûtons Chou rouge râpé Vinaigrette à l'huile de noix
Plat protidique	Sauté de bœuf charolais sauce olive	Crêpes aux champignons	Hoki sauce dieppoise (crustacés, tomate, crème fraîche)	Jambon blanc • Jambon de dinde	Nuggets de blé
Sa garniture	Semoule	Haricots verts au jus de légumes	Riz	Coquillettes Poêlée forestière (champignons, Hverts, brocolis)	Purée de courge butternut
Produits laitiers au choix	Gouda Saint Paulin	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Fromage frais Fraidou	Camembert Coulommiers	Petit fromage frais aux fruits Petit fromage nature sucré
Desserts au choix	Liégeois saveur chocolat Ou Liégeois saveur vanille	Fruit frais	Mousse au chocolat	Fruit frais	Moelleux à la fleur d'oranger
Goûters			Sablés, Fruit frais Yaourt aromatisé		



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Label rouge















Plat végétarien



Produit de la mer durable

Du 5 au 9 décembre 2022

Menus proposés sous réserve d'approvisionnements de nos fournisseurs

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade iceberg aux pommes et oranges Céleri râpé vinaigrette au miel 	Haricots verts et maïs Chou fleur	Velouté de potiron 	*** Les pas pareilles*** Carottes râpées Chou blanc aux raisins	Salade de pommes de terre Salade de lentilles
Plat protidique	Omelette 	Beignets de calamar & quartier de citron	Sauté de veau  BIO sauce forestière	Rôti de porc  BIO au jus • Rôti de dinde	Emincé de saumon à la crème
Sa garniture	Ratatouille et Riz  BIO	Penne BIO  semi complètes (sauce tomate à part)	Semoule	Purée d'épinards	Poêlée de légumes
Produits laitiers au choix	Tomme blanche  Pont l'Evêque AOP	 Saint Nectaire AOP Comté	Fromage blanc aromatisé	Fromage frais Petit Cotentin Emmenthal	Yaourt  BIO aromatisé Yaourt  BIO nature et sucre
Desserts au choix	Lacté saveur vanille nappé caramel Lacté saveur chocolat	Fruit frais	Assiette de fruits d'hiver	Crêpe nature sucrée & confit poire miel orange 	Fruit frais
Goûters			Pain pâte à tartiner Lait vanille		



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Label rouge



Plat végétarien



Produit de la mer durable

Du 12 au 16 décembre 2022

Menus proposés sous réserve d'approvisionnements de nos fournisseurs



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade coleslaw (chou blanc BIO et carottes râpées BIO Endives BIO	Betteraves rouges BIO Macédoine BIO	Salade verte BIO Et oignons frits	*** REPAS DE NOEL *** Mousse de canard	Velouté de lentilles corail au lait de coco
Plat protidique	Boulettes de mouton façon orientale	Pâtes carotte, potiron mozzarella	Tartiflette * S/P : Tartiflette de dinde	Pavé de dinde LBR sauce pain d'épices	Poisson blanc meunière et citron
Sa garniture	Boulgour Légumes couscous			Pommes paillason	Courgettes BIO en gratin
Produits laitiers au choix	Coulommiers Bûche de lait mélangé	Yaourt aromatisé Fromage blanc nature sucré	Petit fromage frais aux fruits	Petit Louis de Noël	Saint Paulin Edam
Desserts au choix	Crème dessert saveur vanille Crème dessert saveur chocolat	Fruit frais	Purée de pommes	Bûche de Noël	Banane sauce chocolat au lait
Goûters			Rocher coco Fruit frais Fromage blanc nature et sucre		



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Label rouge





Plat végétarien



Produit de la mer durable

Du 19 au 23 décembre 2022 - Vacances scolaires

Menus proposés sous réserve d'approvisionnements de nos fournisseurs

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Chou blanc aux raisins	Œuf dur  et mayonnaise	 Potage de légumes variés	Céleri rémoulade	Carottes râpées BIO  vinaigrette aux herbes 
Plat protidique	Sauté de porc  BIO Sauce fermière • Sauté de dinde	Lieu  sauce armoricaine	Tarte Emmenthal, mozzarella, fromage type italien 	 Roti de bœuf BIO et son jus (chaud)	Wings de poulet
Sa garniture	Carottes et haricots blancs persillés	 Semoule BIO	 Salade verte BIO	Purée de pommes de terre	Haricots beurre
Produits laitiers au choix	Brie	Yaourt aromatisé	Fromage frais Cantafrais	Edam	Fromage blanc sucré
Desserts au choix	Liégeois saveur vanille	Fruit frais	Purée de pommes 	Fruit frais	Chou à la crème
Goûters	Pain chocolat tablette Fruit frais	Pompon Jus de pommes Petit fromage frais aromatisé	Barre de céréales Fruit frais Lait vanille	Pain pâte à tartiner Compote tous fruits allégée en sucre	Brioche Fruit frais Lait chocolat



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Label rouge



Plat végétarien



Produit de la mer durable