

SEMAINE 47 du 20 au 26 novembre 2023



Richard

MENU SCOLAIRE

Menu Végétarien

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

20

21

22

23

24

Entrée	H1	BETTERAVES EN SALADE	H1	SALADE TRIOLO	H1	SALADE DE MAÏS	H1	RADIS BEURRE	H1	DIND DE CRUDITES
	H2	CREPE FOURREE	H2	SALADE DE POMMES DE TERRE	H2	SURIMI MAYONNAISE	H2	SALADE DE RIZ	H2	SALADE DE PATES
	H3	POTAGE	H3	GEUF DUR VINAIGRETTE	H3	POTAGE	H3	PATE DE CAMPAGNE	H3	POTAGE

Viande	V1	*CHIPOLATAS*	V1	PAUPIETTE DE VEAU	V1	RAVIOLES AU BEUFE	V1	ROTI DE DINDE	V1	POISSON DANE
	V2	HACHE DE BGEUF	V2	SAUTE DE PORC EN SAUCE	V2	FILET DE POULET EN SAUCE	V2	HACHE AU BGEUF	V2	BOULES DE BGEUF EN SAUCE
	V3	PALET VEGETARIEN	V3	NUGGETS DE BLE	V3	GEUS BROUILLES A LA TOMATE	V3	CALAMARS A LA ROMAINE	V3	OMELETTE

Accompagnement	L1	PETITS POIS	L1	POMMES NOISETTE	L1	PLAT COMPLET	L1	PATES AU BEURRE	L1	PIRE
	L2	CAROTTES PERSILLES	L2	COURGETTES PERSILLES	L2	SEMoule	L2	CHOU FLEUR	L2	EPINARDS CREME
	L3	POLEE DE LEGUMES	L3	RATTOUILLE	L3	HARICOTS BEURRE	L3	HARICOTS VERT	L3	BROCOLIS BECHAMEL

Fromage	F	GOUDA	F	YACHE OULRIT	F	CHANTENEIGE	F	FROMAGE	F	EDAM
---------	---	-------	---	--------------	---	-------------	---	---------	---	------

Laitage / Dessert	D1	FRUIT	D1	COMPOTE	D1	FRUIT	D1	YAOURT NATURE SUCRE	D1	MOUSSE CHOCOLAT
	D2	FLAN VANILLE	D2	LAITAGE	D2	YAOURT AROMATISE	D2	MOELLEUX CHOCOLAT	D2	FRUIT

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute de disponibilité

LEGENDE

Viande bovine française

Pêche responsable

origine France

recette du chef

Indication géographique protégée

* : présence de viande porcine dans le plat

Nos pommes viennent du sud ouest.

œufs de poules élevés en plein air

certification environnementale niveau 2

haute valeur environnementale

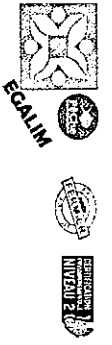
DINO DE CRUDITES: carottes et céleri rapés, mayonnaise, curcuma

SALADE TRIOLO: rapé de chou rouge, chou blanc, céleri, vinaigrette

plat végétarien

Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs. Nos entrées légères/salades et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

"ROTI DE PORC": menus conseillés par notre diététicienne



SEMAINE 48 DU 27 AU 03 DECEMBRE 2023

Filechas



MENU SCOLAIRE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

Vegetarien

27

28

29

30

1

Entree	27		28		29		30			
	H1	H2	H1	H2	H1	H2	H1	H2		
Vieilles	H1	MACEDOINE MAYONNAISE	H1	SALADE DE BETTERAVES AUX CHAMPIGNONS	H1	CAROTTES RAPERES	H1	RADIS BEURRE	H1	MASCARPADE DE CRUDITES
	H2	SALADE DE BLE	H2	SALADE DE RIZ	H2	SALADE DE POIS ORIENTALE	H2	ROULADE de dinde	H2	SALADE DE LENTILLES
	H3	CREPE FOURREE	H3	POTAGE	H3	SALADE DE SURIMI	H3	POTAGE	H3	SALADE LIBEFOISE
Vieilles	V1	BOULES DE SOJA SCE TOMATE	V1	PALET VEGETARIEN	V1	*ROTI DE PORC*	V1	ACRAS DE MORUE	V1	HACHE DE BEUF
	V2	PAUPIETTE EN SAUCE	V2	*CHIPOLATAS*	V2	MANCHONS DE POULET	V2	BOULES DE BEUF EN SAUCE	V2	TORTELONNIS EPINARS SAUCE TOMATE
	V3	CORDON BLEU	V3	*SAUTE DE POULET EN SAUCE*	V3	OMELETTE	V3	ROTI DE DINDE	V3	CARRY GUF
Accompagnement	L1	POMMES NOISETTE	L1	HARICOTS BLANCS	L1	POMMES VAPEUR	L1	RIZ	L1	SEMIOULE
	L2	GARNITURE TROIS LEGUMES	L2	COURGETTES	L2	BROCCOLIS BECHAMEL	L2	CURRY CHOU FLEUR POMMES DE TERRE	L2	PLAT COMPLET
	L3	CAROTTES PERSILLES	L3	HARICOTS PLATS SAUCE TOMATE	L3	BLETTES A LA TOMATE	L3	HARICOTS VERTS	L3	SALSIFIS
Fromage	F	PETTIT LOUIS	F	YAGHE OULRIE	F	MINOLETTE	F	EMMENTAL	F	FROMAGE
	D1	COMPOTE POMME DEFAISE	D1	ELAN VANILLE CARAMEL	D1	FRUIT	D1	FRUIT	D1	YAOURT NA XURE SUCRE
Laitage / Dessert	D2	LAITAGE	D2	YAOURT AROMATISE	D2	MAESTRO VANILLE	D2	FROMAGE BLANC SUCRE	D2	GAUFRE

Certains plats aromatisés sont susceptibles de changer suite de disponibilité

LEGENDE

viande bovine française viande responsable origine France plat vegetarien recette du chef cœufs de poules élevées en plein air haute valeur environnementale certification environnementale niveau 1

* : présence de viande porcine dans le plat
 Nos pommes viennent du sud ouest.
 SALADE DE POIS ORIENTALE: petits pois et pois chiche, menthe, tomate, curry, cumin, vinaigrette
 GARNITURE 3 LEGUMES: pdt, haricots verts, carottes, persilade
 Nos entrées légères/faciles et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.
 Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.
 ROTI DE PORC: menus conseillés par notre diététicienne



MENU
SCOLAIRE

Menu végétarien

SEMAINE 49 du 04 au 10 décembre 2023

Le choux

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI



4

5

6

7

8

Entrée	H1	SALADE DE MAIS	H1	11	SALADE DE BETTERAVES	H1	11	RADIS BEURRE	H1	11	MACEDONE VINAIGRETTE	H1	11	CHOU BLANC CREME DE CIBOULETTE	
	H2	11	GEU D'UR MAYONNAISE	H2	11	SALADE DE PATES	H2	11	*MORTADELLE*	H2	11	SURIMI MAYONNAISE	H2	11	TABOULE
	H3	11	SALADE DE LENTILLES	H3	11	POTAGE	H3	11	POTS CHICHE TALENTAISE	H3	11	POTAGE	H3	11	*ROSETTE*

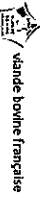
Viande	V1	11	CORDON BLEU	V1	11	FILET DE POULET EN SAUCE	V1	11	*SAUTE DE PORC EN SAUCE*	V1	11	FRICASSE DE POULET EN SAUCE	V1	11	HACHE DE BŒUF
	V2	11	POULET ROTI	V2	11	*CHIPOLATAS*	V2	11	HACHE DE BŒUF	V2	11	*ROTI DE PORC*	V2	11	*ROTI DE PORC*
	V3	11	RIGOLAS AU FROMAGE	V3	11	PALET VEGETARIEN	V3	11	CALAMARS A LA ROMAINE	V3	11	NUGGETS DE BLE	V3	11	NUGGETS DE BLE

Accompagnement	L1	11	POMMES NOISETTE	L1	11	FLAGEOLETS	L1	11	BLE	L1	11	SEMoule	L1	11	POMMES VAPEUR
	L2	11	CAROTTES PERSILLEES	L2	11	POURCE DE LEGUMES	L2	11	GARNITURE BRETONNE	L2	11	COURETTES BECHAMEL	L2	11	PLAT COMPLET
	L3	11	PLAT COMPLET + SALADE	L3	11	CHOU FLEUR	L3	11	RATATOUILLE	L3	11	FARANDOLE DE LEGUMES	L3	11	HARICOTS BEURRE

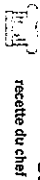
Fromage	F	11	COULOMMIERS A COUPER	F	11	FROMAGE	F	11	SAMOS	F	11	CHANTENEIGE	F	11	BDAM
---------	---	----	----------------------	---	----	---------	---	----	-------	---	----	-------------	---	----	------

Laitage / Dessert	D1	11	COMPOTE POMME BANANE	D1	11	YAOURT NATURE SUCRE	D1	11	FRUIT	D1	11	MAESTRO VANILLE	D1	11	PELU SUISSE AUX ERUITS
	D2	11	LAITAGE	D2	11	FRUIT	D2	11	PLAN NAPP CARAMEL	D2	11	FROMAGE BLANC SUCRE	D2	11	MOELLIN FOUURRE POMME

Certains plats antérieurs sont susceptibles de changer faute de disponibilité



viande bovine française
* : présence de viande porcine dans le plat
vos pommes viennent du sud ouest.



Pêcheur responsable
haute valeur environnementale



cuis de poules élevées en plein air

DJUS DE CRUUTES RAPEES: carottes et céleri rapés, maionnaise, curcuma
SALADE FRAICHEUR: concombre, maïs, carottes, tomates, vinaigrette
FARANDOLE DE LEGUMES: salifs, carottes, courgettes, persilade
POIS CHICHE TALENTAISE: pois chiche, maïs, tomate
CHOU BLANC CREME DE CIBOULETTE: chou rapé, crème, ciboulette, moutarde
Nos entrées légères/faciles et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

ROTI DE PORC: menus conseillés par notre diététicienne



SEMAINE 60 du 11 au 17 décembre 2023

Fichsus



MENU SCOLAIRE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

11

12

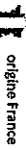
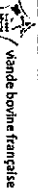
13

14

15

Entree	H1	H2	H3	H1	H2	H3	H1	H2	H3	H1	H2	H3	H1	H2	H3
Salade / Dessert	H1	SALADE D AGRUMES	H2	BETTERAVES EN SALADE	H3	CHOU COLESRAW	H1	CELENI REMOULADE	H2	RADIS BEURRE	H3		H1		
	H2	*ROSSETTE	H2	SALADE DE BLE	H2	SALADE DE RIZ	H2	LENTILLES EN SALADE	H2	TAROULE	H2		H2		
	H3	POTAGE	H3	CREPE FOURREE	H3	POTAGE	H3	*PATE DE CAMPAGNE*	H3	POTAGE	H3		H3		
Viande	V1	POULET ROTI	V1	*SAUTE DE PORC EN SAUCE*	V1	ROTTI DE DINDE	V1	LASAGNES BOLOGNAISES	V1	*CHIPOLATAS*	V1		V1		
	V2	GORDON BLEU	V2	PAUPIETTE DE VEAU	V2	ESCALOPE VIENNOISE	V2	TOMATE FARCIE	V2	SAUTE DE POULET EN SAUCE	V2		V2		
	V3	PALET VEGETARIEN	V3	BOULES DE SOJA SAUCE TOMATE	V3	OMILETTE	V3	CARRY CEUF	V3	POISSON MEUNIERE	V3		V3		
Accompagnement	L1	PETITS POIS	L1	FLAGOLETS	L1	PATES AU BEURRE	L1	PLAT COMPLET	L1	POMMES VAPEUR	L1		L1		
	L2	CAROTTES	L2	COURGETTES	L2	CHOU FLEUR	L2	RIZ	L2	SALSIS PERSILLES	L2		L2		
	L3	CHOUX DE BRUXELLES	L3	HARICOTS PLATS	L3	BLETTES BECHAMEL	L3	FARANDOLE DE LEGUMES	L3	BRICOLS BECHAMEL	L3		L3		
Fromage	F	EMMENTAL	F	PETT LOUIS	F	EDAM	F	VACHE QUI RIT	F	FROMAGE	F		F		
	D1	FLAN CHOCOLAT	D1	FRUIT	D1	YAOURT AROMATISE	D1	FRUIT	D1	YAOURT FERMIER	D1		D1		
Laitage / Dessert	D2	LAITAGE	C	PETIT SUISSE ALEXERUITS	C	FROMAGE BLANC SUCRE	D2	COMPOTE	D2	BARRE BRITONNE	D2		D2		

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute de disponibilité



LEGENDE



*: présence de viande porcine dans le plat
 Nos pommes viennent du sud ouest.

SALADE D AGRUMES: quartiers de pamplemousse et mandarines, cœurs de palme, tomate, miel, vinaigrette
 CHOU COLESRAW: carottes et chou râpé, mayonnaise
 FARANDOLE DE LEGUMES: salisifs, courgettes, carottes, persillade
 Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.
 Nos entrées légumes/légumineux et assaisonnements sont élaborés sur le cuisinier, essentiellement à partir de produits frais.

NOTI DE PORC: menus conseillés par notre diététicienne



SEMAINE 61 du 18 au 24 décembre 2023

joyeuses fêtes

MENU DE NOEL



MENU SCOLAIRE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Entrée	H1	DUO DE CRUDITES	H1	MACEDOINE VINAIGRETTE	H1	BETTERAVES EN SALADE	H1	SALADE DE HARICOTS
	H2	SALADE DE PATES	H2	SALADE DE POMMES DE TERRE	H2	ROULADE <small>à la crème</small>	H2	RADIS BEURRE
	H3	POTAGE	H3	*ROSETTE*	H3	POTAGE	H3	QUEUE D'UR MAYONNAISE

Viande	V1	*CHIPOLATAS*	V1	PAUPIETTE DE VEAU EN SAUCE	V1	*SAUTE DE PORC EN SAUCE*	V1	PATES BOLOGNAISES VEGETARIENNES
	V2	POULET ROTTI	V2	*ROTI DE PORC*	V2	ESCALOPE VIENNOISE	V2	HACHE DE BŒUF
	V3	PALET VEGETARIEN	V3	MIGGETS DE POISSON	V3	GRUES BROUILLES AU FROMAGE	V3	CALAMANS A LA ROMAINE

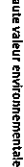
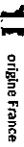
Accompagnement	L1	LENTILLES MAISON	L1	HARICOTS BLANCS	L1	POMMES DE TERRE HARICOTS PLATS	L1	PLAT COMPLET
	L2	POBLEE DE LEGUMES	L2	CHOU FLEUR	L2	SALSIFIS	L2	GARNTURE TROIS LEGUMES
	L3	HARICOTS BEURRE	L3	COURGETTES	L3	RATATOUILLE	L3	CAROTTES

Fromage	F	MINOLETTE	F	COMLONMIERS A COUPER	F	EMMENTAL	F	YACHE PIGON
---------	---	-----------	---	----------------------	---	----------	---	-------------

Laitage / Dessert	D1	COMPOTE	D1	FLAN VANILLE	D1	FRUIT	D1	FRUIT
	D2	PETIT SUISSE AUX FRUITS	D2	LAITAGE	D2	CREME CHOCOLAT	D2	FROMAGE BLANC SUCRE

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE



* : présence de viande porcine dans le plat

origine France

recette du chef

Pêche responsable

haute valeur environnementale

Nos pommes viennent du sud ouest.

JAMBALAYA: riz, crevettes, dés de poulet, oignon, petite légumes, noix de coco, curcuma
DUO DE CRUDITES: carottes et céleri rapés, mayonnaise
SALADE HIVERNALE: betterave, échalote, noix, vinaigrette
SALADE FANTASIE: carotte rapée, pomme, salis secs, vinaigrette
Nos entrées (legumes/récolents et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

"ROTI DE PORC" : menus conseillés par notre diététicienne

