







Menus de la Semaine du 04 au 08 Novembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées				
Salade de pâtes  Sulfites moutarde, gluten	Soupe de potiron Lait		Carottes râpées  Sulfites moutarde	Betteraves ciboulette  Sulfites moutarde
Plats				
Sauté de porc sauce champignon crémé Gluten, lait	Quiche au fromage  Gluten, lait œufs		Rôti de bœuf Pas d'allergènes	Parmentier de poisson Poisson, gluten, lait
Garnitures				
Brocolis Lait	Salade verte Sulfites, moutarde		 Haricots verts à l'ail Lait	Salade verte Sulfites, moutarde
Produits laitiers				
Edam Lait	Camembert  Lait		Fromage blanc sucré Lait	Fromage frais Cantafrais Lait
Desserts				
Fruit Pas d'allergènes	Crème dessert Lait		Roulé aux myrtilles Gluten lait œufs	Liégeois vanille Lait



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Produit de la mer
durable



Label Rouge








Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 11 au 15 Novembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Entrées		
	Radis beurre Lait		Rillettes de thon Sulfites moutarde, œufs, poisson	Céleri rémoulade Céleri, sulfites moutarde œufs
		Plats		
FÉRIÉ	Cannellonis à la bolognaise Gluten, lait, céleri, œufs		Chipolatas Pas d'allergènes	Colin d'Alaska sauce crémée Poisson, gluten, lait
		Garnitures		
	Salade verte Sulfites moutarde		Haricots blancs Pas d'allergènes	Purée de potiron Lait
		Produits laitiers		
	Yaourt sucré  Lait		Rondelé  Lait	Cantal AOP  Lait
		Desserts		
	Biscuit Gluten lait œufs		 Gâteau pommes, poires miel et raisins Œufs, gluten, lait	Fruit  Pas d'allergènes



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Produit de la mer
durable



Label Rouge









Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 18 au 22 Novembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées				
Betteraves Sulfites moutarde	Salade verte, croûtons et oignons frits Sulfites moutarde gluten		Potage carotte muscade Lait	Pâté de campagne et cornichons Gluten soja
Plats				
Sauté de dinde sauce blanquette Gluten lait	Sauce carbonara Lait		Tartiflette Végétarienne Gluten lait 	Hoki sauce armoricaine Poisson, gluten, lait
Garnitures				
Carottes  Lait	Pennes  Gluten lait		Salade verte  Sulfites moutarde	Boulgour Lait gluten
Produits laitiers				
Fromage blanc Lait	Carré crémeux Lait		Saint Paulin Lait	Yaourt aromatisé  Lait
Desserts				
Barre Bretonne Gluten œufs	Compote pommes-bananes Pas d'allergènes		Crème caramel Lait	Fruit  Pas d'allergènes



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Produit de la mer
durable



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 25 au 29 Novembre 2024



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrées

Œufs durs mayonnaise

Sulfites moutarde œufs

Radis beurre

Lait

Potage de pois cassés

Lait

Céleri rémoulade aux
pommes

Sulfites moutarde céleri

Plats

Dahl de lentilles

Gluten lait moutarde



Poulet rôti aux herbes

Pas d'allergènes

Sauté de bœuf sauce aux
olives

Gluten lait

Colin pané

Poisson, gluten

Garnitures

Riz



Lait

Semoule



Gluten lait



Haricots verts persillés

Lait

Purée de butternut

Lait

Produits laitiers

Yaourt sucré



Lait

Saint Nectaire AOP

Lait



Emmental

Lait

Rondelé

Lait



Desserts

Fruit

Pas d'allergènes

Compote pommes

Pas d'allergènes

Fruit

Pas d'allergènes

Gâteau aux haricots blancs
et chocolat

Œufs, lait



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Produit de la mer
durable



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 02 au 06 Décembre 2024



Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

Entrées

Carottes râpées 
Sulfites moutarde

Salade verte, oignons frits
et croûtons
Sulfites moutarde, gluten

Potage potiron
Lait

Rillettes comichons
Pas d'allergènes

Plats

Sauté de veau
Gluten lait

Crispi d'or 
Œufs gluten lait

Quiche lorraine
Œufs gluten lait

Merlu sauce agrumes
Poisson, gluten lait

Garnitures

Boulgour 
Gluten lait

Carottes 
Sulfites moutarde


Salade verte
Sulfites moutarde

Coquillettes 
Lait gluten

Produits laitiers

Rondelé 
Lait

Montcadi croûte noire
Lait

Yaourt aromatisé 
Lait

Fromage frais St Morêt
Lait

Desserts

Mousse au chocolat
Lait soja

Dessert lacté gélifié saveur
vanille nappé caramel
Lait

Fruit 
Pas d'allergènes

Fruit
Pas d'allergènes



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Produit de la mer
durable



Label Rouge










Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 09 au 13 Décembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées				
Potage de légumes Sulfites moutarde	Salade verte et brunoise de légumes Sulfites moutarde		Salade d'haricots rouges Sulfites moutarde	Carottes râpées vinaigrette Sulfites moutarde
Plats				
Quiche au fromage Gluten, lait œufs 	Chipolatas Pas d'allergènes		Cordon bleu Gluten lait soja	Carbonara de saumon Poisson, gluten lait
Garnitures				
Salade verte  Sulfites, moutarde	Lentilles mijotées Lait		Petits pois Lait	Farfalles  Lait gluten
Produits laitiers				
Edam Lait	Yaourt sucré  Lait		Camembert  Lait	Saint Nectaire AOP  Lait
Desserts				
Riz au lait Gluten, lait	Fruit au sirop Pas d'allergènes		Fruit  Pas d'allergènes	Crème caramel Lait



Appellation
d'origine protégée

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Produit
Français



Produit de la mer
durable



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien

Menus de la Semaine du 16 au 20 Décembre 2024

Lundi

Mardi

Mercredi



Vendredi

Macédoine mayonnaise

Potage de légumes

Repas de Noël

Carottes râpées
vinaigrette



Sulfites moutarde œufs

Lait

Sulfites moutarde

Plats

Hachis parmentier de bœuf

Bolognaise de lentilles et
égrené végétal



Lait gluten

Pas d'allergènes

Garnitures



Colin d'Alaska sauce
oseille

Poisson, gluten lait

Salade verte

Pâtes



Chou-fleur

Sulfites moutarde

Lait gluten

Lait gluten

Produits laitiers

Rondelé



Yaourt aromatisé



Lait

Lait

Brie

Lait

Desserts

Fruit

Fruit

Mousse au chocolat au lait

Lait

Pas d'allergènes

Pas d'allergènes

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Agriculture
biologique



Label Rouge



Végétarien



Tout commence au quotidien