















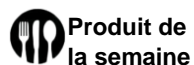




Lundi	Mardi	Mercredi	Street food	Vendredi
<p>Tarte aux poireaux</p> <p>***</p> <p>Haricots blancs façon tajine  (Haricot blanc BIO , carottes BIO , sauce tajine)</p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Lacté saveur chocolat Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>***</p> <p>Filet de nuggets de poulet </p> <p>Nuggets de blé  </p> <p>Chou-fleur BIO  Et pommes de terre persillées</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu les fripons 2 p'tits roulés fol épi</p> <p>***</p> <p>Clémentines Pomme</p>	<p>***</p> <p>Sauté de bœuf sauce aux olives (Concentré de tomate, olive verte, ciboulette)</p> <p>Gnocchetti</p> <p>***</p> <p>Gouda BIO  Maasdam BIO</p> <p>***</p> <p>Poire Banane</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>***</p> <p>Saucisse de Francfort* (* Saucisse de volaille)</p> <p>Frites  + ketchup</p> <p>***</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Chou rouge </p> <p>Radis + beurre</p> <p>***</p> <p>Merlu  sauce au beurre blanc</p> <p>Curry de pommes de terre et petits pois + mozzarella râpée (plat complet) </p> <p>Poêlée de légumes BIO  (Carotte, courgette, oignon, PDT)</p> <p>***</p> <p>Crêpe au chocolat </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

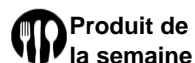


* plat à base de porc et son substitut (*)

Semaine du 28/11/2022 au 02/12/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>***</p> <p>Hachis parmentier de boeuf (plat complet)</p> <p>***</p> <p>Parmentier provençal (plat complet)</p> <p>-</p> <p>***</p> <p>Brie Fromage frais tartare nature</p> <p>***</p> <p>Purée pomme poire BIO Purée pomme pêche BIO</p>	<p>Pizza au fromage (sauce tomate, mozzarella, emmental)</p> <p>***</p> <p>Manchons de poulet sauce caramel</p> <p>Omelette</p> <p>Haricots verts BIO Et blé</p> <p>Haricots verts BIO Et blé</p> <p>***</p> <p>Pomme Orange</p>	<p>Salade d'endives (vinaigrette moutardée)</p> <p>Chou blanc</p> <p>***</p> <p>Rôti de porc* sauce brune (Fond brun, vin rouge, échalote, laurier, thym) (* Rôti de dinde)</p> <p>Falafels fève menthe coriandre</p> <p>Petits pois Et pommes noisette</p> <p>Petits pois Et pommes noisette</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais nature BIO + sucre</p> <p>Petit fromage frais fruité BIO</p> <p>***</p>	<p>Légumes à la mexicaine (Brocoli, haricot rouge, maïs, cumin)</p> <p>***</p> <p>Boulghour BIO</p> <p>Yaourt aromatisé Yaourt</p> <p>***</p> <p>Clémentines Banane</p>	<p>Poisson blanc pané croustillant</p> <p>Galette de soja provençale</p> <p>Ratatouille / Macaroni (en mélange)</p> <p>Ratatouille / Macaroni (en mélange)</p> <p>***</p> <p>Tome py Fromage fondu vache qui rit</p> <p>***</p> <p>Crème dessert vanille BIO Crème dessert chocolat BIO</p>













Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



* plat à base de porc et son substitut (*)



Semaine du 05/12/2022 au 09/12/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri rémoulade  (mayonnaise, moutarde, jaune d'œuf) Radis + beurre</p> <p>***</p> <p>Ravioli au bœuf et à la dinde + mozzarella râpée (plat complet)</p> <p>-</p> <p>***</p> <p>Tortelloni au fromage (plat complet) </p> <p>-</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme BIO  Purée pomme abricot BIO </p>	<p>***</p> <p>Filet de colin  sauce à l'aneth (Crème fraîche, vin blanc, fumet de poisson, aneth, jus de citron)</p> <p>Carottes BIO  Et riz</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu le carré Montcendre</p> <p>***</p> <p>Clémentines Poire</p>	<p>***</p> <p>Tortilla plancha  (Omelette, pommes de terre, oignons)</p> <p>Torsades BIO  Et riz</p> <p>***</p> <p>Yaourt Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Kiwi Pomme</p>	<p>Salade mixte + croûtons (vinaigrette moutardée) Salade bulgare  (Concombre, carotte, mayonnaise, fromage blanc, ciboulette)</p> <p>***</p> <p>Crispidor à l'emmental  (beignets fromagers croustillants)</p> <p>Chou-fleur BIO </p> <p>***</p> <p>Moëlleux à la fleur d'oranger (pâtisserie maison)</p>	<p>***</p> <p>Haché au poulet sauce normande (Fond blanc de volaille, crème fraîche, champignons)</p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Camembert Fromage fondu les fripons</p> <p>***</p> <p>Ananas Clémentines</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



* plat à base de porc et son substitut (*)

Semaine du 12/12/2022 au 16/12/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	FIN D'ANNEE	Vendredi
<p>***</p> <p>Sauté de bœuf sauce lyonnaise (Oignon, vin blanc)</p> <p>Sauté végétal sauce lyonnaise</p> <p>***</p> <p>Haricots verts BIO Et flageolets</p> <p>***</p> <p>Fromage frais petit cotentin Fourme d'Ambert</p> <p>***</p> <p>Pomme Kiwi</p>	<p>Salade verte BIO + dés de mimolette (vinaigrette moutardée) 1/2 pomelos BIO + sucre</p> <p>***</p> <p>Lentilles BIO tomates</p> <p>***</p> <p>Coquillettes BIO</p> <p>***</p> <p>Purée pomme poire BIO Purée pomme banane BIO</p>	<p>***</p> <p>Haché au saumon</p> <p>***</p> <p>Petits pois, carottes et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage frais fraidou 2 p'tits roulés Fol Epi</p> <p>***</p> <p>1/2 pomelos BIO + sucre Fruit BIO</p>	<p><i>Menu en cours d'élaboration</i></p> <p>Joyeuses fêtes!</p> <p>***</p>	<p>Salade d'endives (vinaigrette moutardée)</p> <p>Chou blanc</p> <p>***</p> <p>Colin d'Alaska pané au riz soufflé</p> <p>Parmentier provençal (plat complet)</p> <p>-</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé BIO Yaourt BIO</p> <p>***</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



* plat à base de porc et son substitut (*)