

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

08.11.2021	09.11.2021	10.11.2021	11.11.2021	12.11.2021
Salade Coleslaw (carotte, chou blanc)	Salade strasbourgeoise (pdt, saucisse francfort, tomate)	Croque-monsieur		Salade de riz <b>BIO</b>
Saucisse fumée <b>LOCAL LR</b>	Omelette	Parmentier de bœuf <b>LOCAL</b> à la patate douce		Poisson frais selon arrivage <b>msc</b>
Lentilles <b>BIO</b>	Brocolis <b>BIO</b>	Salade <b>BIO LOCAL</b>		Haricots verts <b>BIO</b>
Petit suisse <b>BIO</b>	Bûche du pilat	Fromage blanc <b>BIO LOCAL</b>		Vache qui rit <b>BIO</b>
Banane	Flan caramel			Compote pomme poire
15.11.2021	16.11.2021	17.11.2021	18.11.2021	19.11.2021
Betteraves rouges Emincé (1 <sup>er</sup> service) <b>LR</b> Haut cuisine de poulet rôti (2 <sup>ème</sup> service)	Piémontaise Steak haché <b>LOCAL</b>	Carottes râpées Pizza 3 fromages maison	Potage vermicelle-croutons Paupiettes de veau	Macédoine au thon Filet de colin meunière <b>msc</b>
Frites	Gratin de blettes à la fourme d'Ambert <b>AOC</b>	Salade <b>BIO LOCAL</b>	Purée carotte- pdt	Torsades <b>BIO</b>
Yaourt nature sucré	Mandarine	Fromage Moelleux pomme	Salade verte <b>BIO LOCAL</b> Yaourt brassé fraise <b>BIO</b>	Petit filou <b>BIO</b> Pomme <b>LOCAL</b>
22.11.2021	23.11.2021	24.11.2021	25.11.2021	26.11.2021
Duo de choux	Velouté de légumes (carottes, poireaux, navet, céleri)	Salade de riz <b>BIO</b> (Thon, maïs, tomate)	Galantine de volaille <b>LOCAL</b>	Céleri rave
Chipolatas - merguez	Tartiflette (Pdt, oignons, fromage)	Blanquette de dinde <b>LOCAL</b>	Poisson frais selon arrivage <b>msc</b>	Bœuf bourguignon <b>LOCAL</b>
Boulogne <b>BIO</b>	Salade <b>BIO LOCAL</b>	Petits pois <b>BIO</b>	Ratatouille- riz <b>BIO</b>	Beignets de chou-fleur
St- Nectaire <b>AOP</b>	Fromage blanc <b>BIO</b>	Emmental <b>BIO</b>	St - Paulin <b>BIO</b>	Velouté fruit
Kiwi <b>LOCAL</b>		Corbeille de fruits	Compote pomme banane	
29.11.2021	30.11.2021	01.12.2021	02.12.2021	03.12.2021
Pâté de campagne <b>LOCAL</b>	Radis beurre	Betterave rouge	Velouté de butternut Potimarron <b>BIO</b>	Salade de pâtes <b>BIO</b> (dés de jambon, maïs, mimolette)
Aiguillettes de poulet <b>LOCAL</b> (crème au chorizo)	Sauté de veau marengo <b>LOCAL</b>	Pâtes à la carbonara (Végétarien) <b>BIO</b>	Jambon grillé <b>LOCAL</b>	Filet de merlan pané <b>msc</b>
Haricots verts/pdt <b>BIO</b>	Mogettes <b>BIO</b>	Salade <b>BIO LOCAL</b>	Pommes noisette	Fondue de poireaux
Yaourt brassé framboise <b>BIO</b>	Brie à la coupe	Yaourt sucré	Petit Louis coque	Riz au lait
	Pomme <b>LOCAL</b>		Mandarine	
06.12.2021	07.12.2021	08.12.2021	09.12.2021	10.12.2021
Salade piémontaise	Salade de choux (mimolette)	Taboulé oriental <b>LOCAL</b>	Saucisson sec <b>LOCAL</b>	Carottes rappées
Escalope de dinde à l'italienne	Parmentier végétarien	Boulettes d'agneau	Poisson frais selon arrivage <b>msc</b>	Paupiettes de veau
Epinard à la crème <b>BIO</b>	Salade <b>BIO LOCAL</b>	Gratin choux - fleur <b>BIO</b>	Beignet de brocolis <b>BIO</b>	Torsades <b>BIO</b>
Gouda <b>BIO</b>	Yaourt brassé framboise <b>BIO</b>	Petit Suisse <b>BIO</b>	Tomme blanche	St- Nectaire <b>AOP</b>
Eclair au chocolat		Orange	Compote pomme poire	Mandarine
13.12.2021	14.12.2021	15.12.2021	16.12.2021	17.12.2021
Croissant au jambon	Salade coleslaw (Chou blanc, Carottes)	Rillettes de porc cornichons <b>LOCAL</b>	Velouté de potimarron <b>BIO</b>	Rillettes de thon (st moret, thon, échalote, ciboulette)
Poulet basquaise <b>LOCAL</b>	Bouchée jambon blanc /champignon <b>L</b>	Brandade de poisson <b>msc</b>	Lasagne végétarienne <b>LOCAL</b>	Steak haché <b>LOCAL</b>
Duo de haricot <b>BIO</b>	Boulogne façon pilaf	Salade <b>BIO</b>		Frites
Bûche du Pilat	Petit suisse <b>BIO</b>		Salade <b>BIO LOCAL</b>	Salade <b>BIO LOCAL</b>
Kiwi <b>LOCAL</b>	Salade de fruits	Velouté fruit	Fromage blanc <b>BIO</b>	Pâtisserie de Noël, papillotes
20.12.2021	21.12.2021	22.12.2021	23.12.2021	24.12.2021
Carotte rapé	Potage vermicelle - croutons	Macédoine au thon		Velouté de courges
Rougail saucisse <b>LOCAL</b>	Escalope de dinde	Blanquette de veau <b>LOCAL</b>	Couscous <b>BIO</b>	Bœuf carottes
Riz <b>BIO</b>	Haricots verts-pdt <b>BIO</b>	Pomme Grenaille	Salade <b>BIO LOCAL</b>	Pommes Duchesses
Petit filou <b>BIO</b>	Oeuf au lait	Fromage	Fromage blanc <b>BIO</b>	Fromage
Orange		Banane		Bûche de Noël

LABEL ROUGE – AOP – AOC - IGP	<b>LOCAL</b> - <b>BIO</b>	<b>Gras</b>	Produits laitiers	Viandes, poissons, œufs
MSC (pêche durable)	Menu végétarien (1x semaine)	Féculents	Légumes, fruits crus / cuits	Sucserie

Menus validés en commission menu en date du 11/10/2021 en suivant les normes du GEMRCN (groupe d'étude des marchés restauration collective et nutrition) suite au décret du 02/10/2011 sur la restauration collective. La Direction se réserve le droit de modifier les menus en fonction des commandes et livraisons - Repas préparés sur place

Viande d'origine française (Boeuf, porc, volaille, veau)



Joyeux Noël

