

# MENUS

## DU 04 NOVEMBRE AU 29 NOVEMBRE 2024

### LUNDI 04 NOVEMBRE 2024

Pain & Mâche, mimolette, ciboulette  
Poisson du jour aux petits légumes bio,  
& Riz pilaf bio,  
Cocktail de fruits

### MARDI 05 NOVEMBRE 2024

Pain bio & Betteraves au brie bio,  
Bœuf aux carottes (VOF- BBC) bio,  
& Pommes de terres cubes  
Fruit de saison bio

### JEUDI 07 NOVEMBRE 2024

Pain & Soupe poireaux, pommes de terres bio,  
Tajine de légumes (Carottes, petit pois, coriandre, pois chiches, gingembre, oignons, curcuma, passata, ail, cumin, huile d'olive) bio, & Semoule complète bio  
Yaourt aromatisé

### VENDREDI 08 NOVEMBRE 2024

Pain & Endive aux pommes et aux noix bio,  
Rôti de porc au thym (VOF) & Tortis ½ complète bio  
Edam & Compote de pomme-poire bio

### LUNDI 11 NOVEMBRE 2024

FERIE

### MARDI 12 NOVEMBRE 2024

Pain bio & Crème Dubarry bio,  
Sauté de porc automnal (VOF-BBC) & Boulgour bio  
Gouda & Fruit de saison bio

### JEUDI 14 NOVEMBRE 2024

Pain & Coleslaw bio,  
Sauté de veau marengo (VOF) & Purée de pommes de terre bio,  
Saint Nectaire AOP & Fruit de saison bio

### VENDREDI 15 NOVEMBRE 2024

Pain & Toast au chèvre bio,  
Curry de carottes aux amandes (Raisins secs, carottes, oignons, lentilles corail, paprika, curry, amandes, persil, jus de citron, huile d'olive) bio,  
Crème dessert à la vanille

### LUNDI 18 NOVEMBRE 2024

Pain & Salade d'avocats bio,  
Légumes sautés au quinoa (quinoa, brocolis, champignons, huile d'olive, carottes, oignons) bio,  
Ile flottante

### MARDI 19 NOVEMBRE 2024

Pain & Carottes râpées aux olives bio,  
Tartiflette maison (VOF) bio,  
& Salade verte bio  
Yaourt aux fruits mixés

### JEUDI 21 NOVEMBRE 2024

Pain & Salade fermière bio,  
Poisson du jour sauce citron & Légumes au four  
Petits suisses sucrés  
Fruit de saison bio

### VENDREDI 22 NOVEMBRE 2024

Pain & Salade de lentilles bio,  
Croque-monsieur maison (VOF) & Salade verte bio  
Flan au caramel

### LUNDI 25 NOVEMBRE 2024

Pain & Palmier en salade bio,  
Sauté d'agneau en sauce (VOF) & Petits pois et carottes bio  
Fromage blanc aux fruits

### MARDI 26 NOVEMBRE 2024

Pain bio & Maïs au chèvre bio,  
Couscous au poulet et merguez (VOF) & Semoule complète bio  
Fruit de saison bio

### JEUDI 28 NOVEMBRE 2024 MENU A THEME : L'OCEANIE

Pain & Salade Tahitienne bio,  
Meat Pies (tourte à la viande VOF) accompagnée d'une salade verte bio  
Gâteau maison Lamington

### VENDREDI 29 NOVEMBRE 2024

Pain & Soupe de pois cassés  
Risotto de potimarron (riz, potimarron, champignons, paprika, oignons, anis vert, moutarde) bio,  
Yaourt au sucre de canne bio

Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques et/ou d'approvisionnements.

Légende : bio : produit issu de l'agriculture biologique / AOC : Appellation d'Origine Contrôlée / VOF : Viande d'Origine France / BBC : Bleu Blanc Cœur / # : Pêche durable / bio, : contient 1 ou plusieurs produits issus de l'agriculture biologique / HVE : Haute valeur environnementale



# MENUS DU 02 AU 20 DECEMBRE 2024

## LUNDI 02 DECEMBRE 2024

Pain & Soupe à l'oignons **bio.**  
Sauté de porc (VOF-BBC) aux pommes  
et camembert **bio.**  
& Printanière de légumes  
Chèvre bio & Fruit de saison bio

## MARDI 03 DECEMBRE 2024

Pain bio & Méli-mélo de mâche **bio.**  
Gratin de chou-fleur, pommes de terre  
et jambon (VOF) **bio.**  
Petits suisses aux fruits

## JEUDI 05 DECEMBRE 2024

Pain & Betteraves aux raisins **bio.**  
Hoki pané & Pommes de terre vapeur  
Vache qui rit bio & Fruit de saison bio

## VENDREDI 06 DECEMBRE 2024

Pain & Endives à l'emmental **bio.**  
Parmentier de lentilles verts (huile  
d'olive, oignons, carottes, lentilles  
vertes, moutarde, herbes de Provence,  
purée, beurre, lait) **bio.**  
Crème onctueuse au chocolat

## LUNDI 09 DECEMBRE 2024

Pain & Carottes vinaigrette **bio.**  
Bœuf bourguignon (VOF) & Coquillettes  
½ complète bio  
Camembert bio & Purée de pomme bio

## MARDI 10 DECEMBRE 2024

Pain bio & Salade de riz **bio.**  
Poisson du jour vapeur & Salsifis à l'ail  
Yaourt aromatisé

## JEUDI 12 DECEMBRE 2024

Pain & Salade fromagère **bio.**  
Dahl de lentilles corail (lentilles corail,  
oignons, carottes, cumin, curry, ail, lait  
de coco) **bio.** & Mélange céréales Thaï  
rouge  
Gâteau au chocolat maison

## VENDREDI 13 DECEMBRE 2024

Pain & Allumettes au fromage  
Risotto au chorizo **bio.**  
Fruit de saison bio

## LUNDI 16 DECEMBRE 2024

Pain & Soupe tomate vermicelles **bio.**  
Omelette du chef **bio.** & Poêlée  
campagnarde  
Compote pomme banane bio  
Spéculos

## MARDI 17 DECEMBRE 2024

Pain bio & Salade Alsacienne **bio.**  
Haché de veau au poivre  
& Purée de panais **bio.**  
Yaourt au caramel bio la ferme de  
Traon Bihan

## JEUDI 19 DECEMBRE 2024



## VENDREDI 20 DECEMBRE 2024

Pain & Haricots verts en salade **bio.**  
Boulettes à l'orientale (VOF)  
& Semoule complète bio  
Fromage blanc aux fruits

Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques et/ou d'approvisionnements.

Légende : bio : produit issu de l'agriculture biologique / AOC : Appellation d'Origine Contrôlée / VOF : Viande d'Origine France / BBC : Bleu Blanc Cœur / # : Pêche durable / **bio.** : contient 1 ou plusieurs produits issus de l'agriculture biologique / HVE : Haute valeur environnementale

JOYEUSES  
FÊTES