

# Menu

Du 28 au 1 novembre 2024

**Lundi**

Salade de pomme de terre  
à l'indienne

Sauté de mouton  
sauce brune

Chou-fleur bio  
gratiné



Emmental

Fruit frais

Pain bio



Compote de pomme  
Madeleine

**Mardi**

Râpé de radis rose  
au fromage blanc

Filet de hoki  
Sauce au potiron

Boulgour bio  
au beurre



Pont l'évêque



Duo pomme-poire  
à la cannelle

Pain bio



Yaourt nature sucré  
Fruit frais

**Mercredi**

Haricots verts échalote

Sauté de dinde  
sauce forestière



Torti bio  
au beurre



Mix lait aux fruits exotiques

Fruit frais

Pain bio



Pain et fromage  
Jus de fruit

**Jeudi**  
**HALLOWEEN**

Potage à la tomate et  
vermicelle

Le Hachis d'outre tombe  
(hachis parmentier de bœuf au  
potiron)



Cheveux de Médusa  
(Salade verte émincée)

Mimolette

Brownies au chocolat blanc  
et à la noix de coco du chef  
sorcier

Pain bio



Pain au lait  
Fruit frais

**Vendredi**

FERIE



Volaille Française



Label Rouge



AOP



IGP



Viande Bovine Française

# Menu

Du 4 au 8 novembre 2024

**Lundi**



Carotte râpée

Pizza au thon

Salade verte

Fromage fondu Kiri  
Gouda bio

Crème dessert vanille bio   
Crème dessert chocolat bio

Pain bio

**Mardi**

Concombre  
crème d'aneth  
Céleri au yaourt citronné

Sauté de poulet label   
à la napolitaine  
Mijoté de pois chiches et  
légumes

Blé au beurre

Cantal   
Tomme blanche

Compote pomme  
Compote poire

Pain bio

**Mercredi**

**MENU VEGETARIEN**  
Salade de lentille

Omelette nature

Gratin de butternut au  
parmesan

Petit-suisse sucré

Fruit frais

Pain bio

Pain et camembert  
Compote pomme banane

**Jeudi**

Fleurette de chou-fleur  
vinaigrette tomatée  
Betterave bio   
vinaigre balsamique

Emincé de bœuf   
sauce brune  
Galette de lentilles  
boulgour

Pomme de terre rôtie  
provençale

Cheddar   
Ossau-Iraty

Fruit de saison

Pain bio

**Vendredi**

**LE RUTABAGA**

Trio de crudités râpées  
(carotte, céleri, chou)

Filet de colin  
aux amandes

**Purée de rutabaga**

Saint-Nectaire   
Tomme grise

**Riz au lait du chef**

Pain bio


# Menu

Du 11 au 15 novembre 2024




**Lundi**

FERIE




**Mardi**

Betterave  
Brandade de morue  
Salade verte  
Coulommiers  
Fruit frais  
Pain bio 





**Mercredi**

**MENU VEGETARIEN**  
  
Potage au potiron  
Mijoté de pois chiches  
comme un couscous  
Semoule bio   
et son bouillon de légumes  
Tomme noire des Pyrénées  
Fromage blanc  
straciatella  
Pain bio   
Gaufrette au praliné  
Fruit frais

**Jeudi**

Carotte râpée  
Chou blanc râpé  
Filet de merlu  
et compotée tomate-  
oignon  
Coquille bio   
Tomme Catalane  
Edam   
Compote de pommes à la  
vanille  
Pain bio 

**Vendredi**


Salade de riz bio  
d'automne (carotte, navet,  
pomme, huile de noix)  
Salade blé aux légumes  
(carotte, navet, poireaux,  
céleri) et thon   
Sauté de veau marengo   
Omelette bio nature  
Brocolis bio  
gratiné à l'emmental   
**Marbré chocolat du chef**  
et crème anglaise  
Pain bio 

# Menu

Du 18 au 22 novembre 2024

## Lundi

Céleri rémoulade légère  
Salade coleslaw


Sauté de poulet label  
au lait de coco et curry   
Galette de soja au lait de  
coco

Purée à la patate douce


Fromage frais Chanteneige  
fouetté

Fromage fondu Vache qui  
rit

Fruit de saison

Pain bio 

## Mardi


Boullgour bio   
En salade (boullgour, poivron  
tomate)  
Haricots rouges en méli-  
mélo (maïs, épices mexicain)

Filet de hoki vapeur  
au beurre

Panais et carottes rôtis à la  
provençale


Ossau-Iraty brebis   
Gouda

Fruit de saison

Pain bio 

## Mercredi


Chou rouge râpé

Escalope de dinde   
crème de champignons

Riz bio pilaf 

Brie

Cocktail de fruits au sirop

Pain bio 

Brioche  
Fruit de saison

## Jeudi

**MENU VEGETARIEN** 

Velouté de carottes

Dahl de de lentilles et blé

Salade verte composée

Saint-Nectaire   
Pont l'évêque 

Flan gélifié bio vanille   
Gélifié chocolat bio 

Pain bio 

## Vendredi

**LA POIRE**

Chou blanc, pomme, poire  
râpée vinaigrette

**Carbonnade flamande**   
(sauté de boeuf, pain d'épices)  
Filet de colin sauce tomate

Frites au four

Cheddar

Tarte amande poire  
chocolat du chef

Pain bio 

# Menu

Du 25 au 29 novembre 2024

## Lundi


Taboulé  
Salade de pois chiche  
citron cumin

Nuggets de plein filet de  
poulet pané  
Nuggets de blé

Haricot vert bio   
En persillade

**Yaourt bio local** 

Fruit de saison

Pain bio 

## Mardi


Bouillon de légumes  
vermicelle

Sauté de porc  
sauce à la crème  
Dahl de lentilles

Spaghetti bio 

Comté   
Tomme blanche

Fruit de saison

Pain bio 

## Mercredi


Salade de chou à  
l'asiatique

Emincé de veau  
sauce brunette

Patate douce rôtie

Pont l'évêque 

Compotes de pomme


Pain bio 

Pain et confiture  
Yaourt bio nature sucré

## Jeudi

Salade verte  
Trio de crudités râpées  
(carotte, céleri, chou)

Filet de colin  
sauce tomate

Boulgour bio   
au beurre

Fromage frais Petit-suisse  
sucré  
Fromage frais Petit-suisse  
aux fruits

Pain bio 

## Vendredi

### MENU VEGETARIEN

Salade de quinoa  
Salade de riz

### Quiche aux légumes du chef

Salade verte

Fromage fondu Samos  
Edam

Fruit de saison

Pain bio 