

Menu du 22 novembre au 26 novembre 2021

	Lundi 22 novembre	Mardi 23 novembre	Mercredi 24 novembre	Jeudi 25 novembre	Vendredi 26 novembre
	Repas végétarien enfant			Repas végétarien	
Entrées	Taboulé aux lentilles - préparation à base de produit bio et / ou Labellisé	salade d'endives aux noix	Carottes râpées bio à l'orange	Céleri rémoulade	Salade mélangées aux croutons
Plats	Gratin d'œufs sauce béchamel / salade verte Rognons/ pâtes (portage)	Bœuf bourguignon Filet de colin Riz	filet de dinde Label rouge / chou fleur Pizza 3 fromage / salade	Tajine de pois chiches dattes et légumes rotis Préparation à base de produit bio Semoule	Pâtes au thon
Laitage	Camembert bio	Comté AOP	Brie AOP	Fromage blanc BIO	Coulommier AOP bleu d'auvergne (portage)
Desserts	Pommes bio	kiwis	Yaourt bio	Mandarines	Tarte aux pommes

Le menu peut varié en fonction des approvisionnements

Menu du 29 novembre au 03 décembre 2021

	Lundi 29 novembre	Mardi 30 novembre	Mercredi 1er décembre	Jeudi 2 décembre	Vendredi 3 décembre
			repas végétarien enfant		repas végétarien
Entrées	Rillettes de thon mascarpone	salade verte	Betteraves jacqueline	Choux blancs bio aux pommes	Tartine grillée saveur d'Italie
Plats	filet de merlu au beurre blanc Fondue de poireaux Riz	Sauté d'agneau Poisson pané Flageolets	Spaghetti à la bolognaise façon VG Fabrication à base de produit bio boulette de viande (portage)	Cuisse de poulet rôti label rouge Dos de colin en sauce Pommes de terres sautées haricots verts	Légumes sautés au boulgour préparation à base de produit bio ou labellisé
Laitage	fromage blanc BIO spéculos	Yaourt bio	Cantal	Fromage à tartiner bio	Petit suisse
Desserts	Clémentines	Galettes bretonnes	Bananes	Abricots au sirop	Orange

Le menu peut varié en fonction des approvisionnements

Menu du 06 décembre au 10 décembre 2021

	Lundi 6 décembre 2021	Mardi 7 décembre 2021	Mercredi 8 décembre 2021	Jeudi 9 décembre 2021	Vendredi 10 décembre 2021
	Repas végétarien		Repas végétarien enfants		
Entrées	Salade verte	Salade coleslow	Friand au fromage	Avocat mayonnaise	Betteraves râpées
Plats	Moussaka végétale préparation à base de produit bio ou labellisé	Sauté de veau au cidre Purée de pommes de terre / potiron préparation à base de produit bio ou labellisé Gratin de poisson et pommes de terre	Lasagne courgette et fromage Lasagne courgette jambon et fromage (portage)	Fricassée de volaille Label rouge à l'ancienne Potatoes bio maison Omelette nature	filet de colin au four sauce citron Riz au brocolis
Laitage	Fromage à tartiner	Brie		Yaourt nature bio	Emmental bio
Desserts	Eclair	Kiwis	Bananes bio	Mandarines	Poires bio

Le menu peut varié en fonction des approvisionnements

Menu du 13 décembre au 17 décembre 2021

	Lundi 13 décembre 2021	Mardi 14 décembre 2021	Mercredi 15 décembre 2021	Jeudi 16 décembre 2021	Vendredi 17 décembre 2021
		Repas végétarien		Repas de Noël	
Entrées	Salade d'endives au noix	Salade verte	Pamplemousse	Mousse de foie Rillettes mascarpone	Macédoine
Plats	Joue de porc Crumble de colin Jardinère de légumes	Chili de légumes fabrication à base de produit bio	Filet meunière Flan de légumes fabrication à base de produit bio	Suprême de pintade Label rouge sauce aux champignons Médaille de poisson sauce champignons Gratin dauphinois maison	colombo de crevette au lait de coco et pomme verte Tagliatelles
Laitage	Saint Paulin Fourme d'Ambert (portage)	Fromage type kiri bio	Camembert bio	Chaurce (portage) Neufchatel	Yaourt bio
Desserts	Crème dessert	Pommes bio au four	Brownies au chocolat au haricots rouges crème anglaise	Tiramisu framboises préparation maison Clémentines	Kiwis

Le menu peut varier en fonction des approvisionnements