

MENU DU LUNDI 21 NOVEMBRE AU 25 NOVEMBRE 2022

LUNDI 21/11/2022	MARDI 22/11/2022	MERCREDI 23/11/2022	JEUDI 24/11/2022	VENDREDI 25/11/2022
			Repas végétarien	
salade verte	Salade de choux bio	Carottes râpées bio	Betteraves vinaigrette	Accras de morue Filet de Hareng (portage)
Filet de colin FD au four sauce citron	Sauté de bœuf LR VF  Poisson FD en sauce (repas de substitution)	Sauté de dinde LR aux champignons Poisson FD sauce champignons (repas de substitution)	Tajine de pois chiche dattes et légumes rotis  à base de produit bio et ou labellisé	Tortilla à base de produit bio et ou labellisé
Haricots verts BIO persillés	Pommes de terre noisette	Choux fleur bio		Salade verte
Buche du pilat	Rondelé bio	Brie de meaux AOP	Fromage blanc bio	Samos
Tarte au flan	Pommes bio	Beignet choco noisette	Mandarines	Poires

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur  
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 28 NOVEMBRE AU 02 DECEMBRE 2022

LUNDI 28/11/2022	MARDI 29/11/2022	MERCREDI 30/11/2022	JEUDI 1er/12/2022	VENDREDI 02/12/2022
		Repas végétarien enfants		Repas végétarien
Feuilleté fromage	Salade verte	Céleri rémoulade	Soupe de légume à base de produit bio et/ou labellisé	Salade coleslaw à base de produit bio et/ou labellisé
filet de poisson FD au beurre blanc  Epinard bio	Sauté d'agneau U.E. Poisson pané FD (repas de substitution) Flageolets	Spaghetti bolognaise façon VG  Boulette de viande U.E. (portage)	Cuisse de poulet Nugget's de blé (repas de substitution) Purée de potiron carottes bio	Pâtes mexicaines à base de produit bio et/ou labellisé
Fromage blanc bio spéculoos	Yaourt nature bio	Croc'lait bio	Yaourt vanille	Fol épi 2 p'tits roulés
Clémentines	Galettes bretonnes	Bananes bio	Pommes bio	Poires

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur  
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 5 DECEMBRE AU 09 DECEMBRE 2022

LUNDI 05/12/2022	MARDI 06/12/2022	MERCREDI 07/12/2022	JEUDI 08/12/2022	VENDREDI 09/12/2022
		Repas végétarien		Repas végétarien enfant
Salade verte	Betteraves râpées	Œufs mayonnaise	Macédoine de légumes	Salade marocaine à base de produit bio et/ou labellisé
Palette à la diable U.E. Poisson à la bordelaise FD (repas de substitution) Petits pois	Poisson pané FD  Riz au brocolis bio	Lasagne bolognaise VG	Roti de dinde LR FR Poisson FD en sauce (repas de substitution) Haricots verts bio à l'ail	Gratin de potimarron bio  Côte de porc V.F. (portage)
Comté AOP	Saint paulin bio		Yaourt bio aux fruits mixés	
Moelleux pommes noix	Kiwi bio	Pomme bio	Mandarines	Poires

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur  
environnementale

MENU DU LUNDI 12 DECEMBRE AU 16 DECEMBRE 2022

LUNDI 12/12/2022	MARDI 13/12/2022	MERCREDI 14/12/2022	JEUDI 15/12/2022	VENDREDI 16/12/2022
	repas de Noël		Repas végétarien enfant	Repas végétarien
Terrine forestière	Pâté en croute Richelieu / salade en mélange	Salade d'endives	Potage de légumes	Salade verte HVE
Langue de bœuf U.E. fish and chips (repas de substitution) Pommes rissolées / haricots verts bio	Mini chapon U.E. rôti sauce forestière  Poisson en sauce  Purée maison à base de produit bio et/ou labellisé	Veau marengo U.E.  carottes bio gratinées	Pizza 3 fromages  Saucisses fumées V.F/ lentilles (portage)	Gratin de légumineuse à la béchamel
Yaourt nature bio	Saint nectaire AOP (portage)	Rondelé aux noix bio	Emmental (portage)	Le carré
Kiwis bio	Vacherin vanille framboise	Bananes bio	Pommes bio	Cocktail de fruits

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. Union européenne

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur  
environnementale

BBC : bleu blanc cœur