









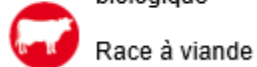
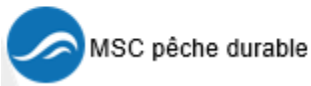
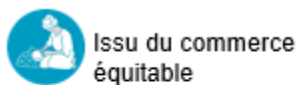



Menus de la Semaine du 01 au 05 Novembre 2021

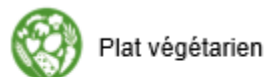
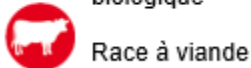
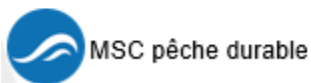
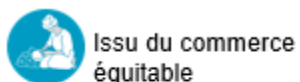
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	<p>Emincé de bœuf sauce strogonoff </p> <p>Ratatouille et riz </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Poulet rôti et ketchup </p> <p>Pommes de terre persillées <i>Producteur d'Île de France</i></p> <p>Carré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Salade verte et dés d'édam</p> <p>Couscous aux légumes (<i>semoule, légumes couscous, pois chiche, fève de soja, raisin sec, tomate</i>) </p> <p>Lacté saveur vanille</p>	<p> Carottes râpées et dés d'emmental</p> <p><i>Vinaigrette au cumin et coriandre</i> </p> <p>Filet de merlu sauce fines herbes</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Yaourt nature sucre </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 08 au 12 Novembre 2021














Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Emincé d'endives et gouda <i>Vinaigrette balsamique</i></p> <p> Marée fraîche Poisson frais</p> <p> Semoule</p> <p> AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p> <p>Compote de pomme banane</p>	<p>Boulettes de flageolets Bio</p> <p> AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p> <p></p> <p>Carottes retour des indes et blé</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Label Rouge</p> <p>Raclette (<i>jambon, saucisson à l'ail et sec</i>)</p> <p>Pommes de terre et fromage à raclette</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p> <p> AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p>	<p>FERIE</p>	<p> AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p> <p>Salade verte et dés d'edam <i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Emincé de bœuf sauce brune</p> <p></p> <p>Gratin de pdt, patate douce oignons emmental</p> <p>Cake au myrtille</p> <p></p>



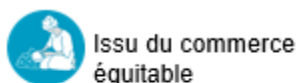
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 15 au 19 Novembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Fête foraine 	
Omelette au fromage 	Dés de poisson sauce basilic 	Haricots mungo à l'asiatique et gouda	 Carottes râpées <i>Producteur d'Île de France</i> et crumble salé	Rôti de dinde à la crème 
Carottes rondelles	Coquillettes <i>du pays d'Othe</i>  	Rôti de bœuf jus aux oignons 	Hot dog	Haricots verts 
Coulommiers	Petit fromage frais sucré	Purée de courge butternut Bio 	Pommes de terre wedge et brocolis	Saint Nectaire AOP 
Fruit de saison	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé	Milk shake vanille 	Fruit de saison

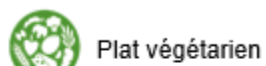
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



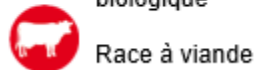
Plat végétarien



Plat du chef



MSC pêche durable



Race à viande














Label Rouge



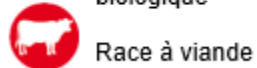
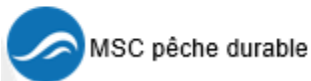
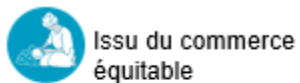
AOP

















Menus de la Semaine du 22 au 26 Novembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade iceberg <i>vinaigrette au basilic</i>			 Carottes râpées <i>Producteur d'Île de France</i> <i>vinaigrette moutarde</i>
Bolognaise de canard	Blanquette de veau  <i>Producteur d'Île de France</i>	Escalope de dinde sauce barbecue 	 Boulette de soja sc tomate	Colin d'Alaska pané 
Penne rigate 	Carottes et riz 	Haricot beurre et pommes de terre	Poêlé de céréale  Pointe de brie 	Purée de chou de Bruxelles au fromage
Edam	Yaourt nature et sucre	Saint môret	Fruit de saison	Croque en blanc aux milles fleurs (<i>fromage blanc,</i> <i>glace vanille, miel</i>)
Fruit de saison 		Fruit de saison 		

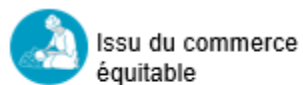
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 29 Novembre au 03 Décembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Endives  <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small> Vinaigrette moutarde</p> <p>Paëlla (riz, petits pois, encornet, chorizo, poulet, moules, dés de poisson, poivron, oignons)  </p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p>	<p>Edamamé </p> <p>Salade d'édamamé, semoule, carottes, vinaigrette d'abricot Et gouda</p> <p>Sauté de porc caramélisé</p> <p>S/P: sauté de dinde sauce caramel</p> <p>Petits pois</p> <p> <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small> Fruit de saison</p>	<p>Pomelos </p> <p>Rôti de bœuf sauce chasseur  <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small></p> <p>Carottes et boulgour  <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small></p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p> <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small> Sauté de dinde sauce au thym </p> <p>Epinards béchamel</p> <p> <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small> Tomme blanche</p> <p>Cake aux épices </p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Pommes de terre au fromage à tartiflette </p> <p>Fruit de saison  <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small></p>

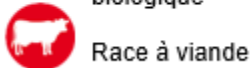
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



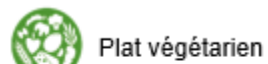
Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Race à viande



Plat végétarien



Label Rouge
















Plat du chef



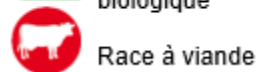
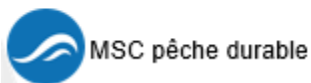
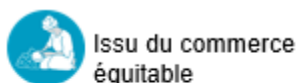
AOP



Menus de la Semaine du 06 au 10 décembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Le brocolis	
Emincé de bœuf façon strogonoff (<i>paprika, oignons, tomate</i>) 	Emincé de chou blanc et raisins secs et dés d'edam	Potage de légumes	Carottes râpées  <i>Producteur d'Île de France</i> Vinaigrette moutarde	Céleri rémoulade
Haricots beurre et pâtes 	Merguez 	Tortilla de pommes de terre  	Poisson huile olive et citron 	Sauté de dinde à la Dijonnaise (<i>moutarde</i>) 
Emmental	Légumes couscous et semoule 	Carré	Purée de brocolis et vache qui rit 	Lentilles  <i>du pays d'Othe</i> 
Fruit de saison 	Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé	Yaourt nature et sucre

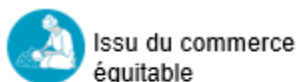
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 13 au 17 décembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou rouge et dés de mimolette <i>Vinaigrette moutarde</i></p> <p>Nuggets de fromage</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Sauté de porc sauce façon cervoise</p> <p>Sauté de dinde sauce façon cervoise (<i>carottes jus de pommes, tomate</i>)</p> <p>Navet carotte et pommes de terre</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Chou chinois <i>vinaigrette agrumes à la cannelle</i></p> <p>Emincé de bœuf sauce forestière (<i>champignons, crème</i>)</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Riz au lait</p>	<p>REPAS DE NOËL</p> <p>Pavé de dinde mariné sauce au marron</p> <p>Gaufre carottes et pommes de terre et haricots verts</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Producteur d'Île de France</p> <p>Montagne chocolaté</p>	<p>Filet de hoki au curry</p> <p>Semoule</p> <p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



MSC pêche durable



Race à viande












Label Rouge



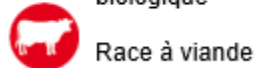
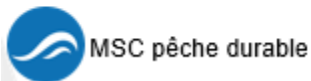
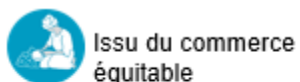
AOP

















Menus de la Semaine du 20 au 24 décembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Céleri rémoulade Emincé de bœuf au jus  Purée de potiron Yaourt nature et sucre	Sauté de dinde sauce ketchup  Haricots verts persillés et semoule  Petit cotentin Fruit de saison	Salade florida (salade verte, mandarine, pamplemousse, croûtons) Dés de poisson sauce Dieppoise (moule, crevette, crème)  Macaroni et emmental râpé  Compote pomme fraise Allégée en sucre	Raclette (jambon, saucisson à l'ail et sec) Pommes de terre et fromage à raclette Pointe de brie Fruit de saison 	Salade iceberg et oignons frits et gouda Vinaigrette aux herbes  Ragoût de lentilles du pays d'Othe et légumes (carotte, pomme de terre et poireau)  Mousse au chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 27 au 31 décembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Meunière colin d'Alaska et citron </p> <p>Haricots beurre et pommes de terre persillées</p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>Yassa de poulet </p> <p>Poêlée de légume racine et semoule </p> <p>Lacté saveur vanille</p>	<p>Blanquette de dinde </p> <p>Riz </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pâte sauce potiron et fromage  </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Carottes râpées <i>Producteur d'Île de France</i> à l'orange Vinaigrette moutarde et dés d'emmental</p> <p>Rôti de veau au jus et ketchup du chef </p> <p>Coquillettes  <i>du pays d'Othe</i>  </p> <p>Yaourt aromatisé</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

