

SEMAINE DU 4 AU 10 NOVEMBRE 2024

LUNDI

MARDI

JEUDI



AROM'
 CAFE ET
 CHOCOLAT

	4-nov.	5-nov.	7-nov.	8-nov.			
 Macédoine mayonnaise	A et SL	 Houmous maison (à tartiner) Macédoine mayonnaise	SL A	Lentilles vinaigrette	X SL	Lentilles vinaigrette	A et SL
Nuggets de blé	SL	Beignets de calamars	X SL	 Cœur de colin sauce Aurore	SV		
Omelette	X			Aiguillettes de poulet au jus	X	Tarte aux poireaux	X
				JAMBON – POISSON PANE VARIANTE	SL	variante SL ?	SL
Coquillettes	X SL	 Lentilles cuisinées	X SL	 Haricots verts BIO	X	Carottes	X SL
				 Pommes vapeur 	SL SI PAS VARIANTE POSSIBLE	Boulgour	SL SI PAS VARIANTE
Coulommiers	X	Fondu Président	X	Emmental à la coupe	A	Petit suisse sucré	X
 Fruit BIO	SL	 Purée de pommes BIO	X SL	Fruit	X SL	Gâteau du chef au chocolat	X
Biscuit fourré abricot	X					COMPOTE	SL

SEMAINE DU 11 AU 17 NOVEMBRE 2024

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

11-nov.

12-nov.

14-nov.

15-nov.

	 Betteraves BIO vinaigrette	SL		Macédoine mayonnaise	X SL	 Chou-fleur sauce cocktail	SL
	 Potage aux légumes	A					
	Colin meunière	X		 Rôti de bœuf	X SL	 Mac'n cheese (plat complet de macaroni au fromage)	X
	JAMBON – POISSON PANE VARIANTE	SL		Poisson pané	SV	Poisson pané	SL
	 Butternut et pommes de terre	X SL		Haricots verts	X SL	Macaroni	SL
	Semoule	SL si pas de variante					
	Confiture	x SL		0		Edam à la coupe	X
				0			
	Tranche de quatre-quarts	x		 Soufflé aromatisé framboise de la ferme du vieux puits	X	 Fruit BIO	SL et A
	FRUIT ??	SL		Fruit	SL et A	Mousse citron	X



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration collective contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

0

SEMAINE DU 18 AU 24 NOVEMBRE 2024

	LUNDI 18-nov.	MARDI 19-nov.	JEUDI 21-nov.	VENDREDI 22-nov.
 Carottes râpées	SL et A	 Potage Crécy	SL 	 Salade Olivier (macédoine, œuf, cornichon)
		Macédoine mayonnaise	A	Crêpe au fromage
 Brandade de poisson (plat complet)	X	Poisson pané	X	 Pasta e lenticchie (pâtes aux lentilles, plat complet végétal)
Poisson pané	SL			Nuggets de poulet
Petits pois	SL	 Carottes BIO SL PAS MADELEINE DESSERT	SL	
		Riz	X SL	Haricots verts
				Torti
 Meule de Bray BIO	X	 Yaourt BIO abricot Laiterie Brin d'herbe	X	Petit suisse aromatisé
				Yaourt sucré
Mousse au chocolat	X	 Biscuit sablé aux céréales BIO	X	Ananas frais
				 Fruit BIO
FRUIT	SL	MADELEINE SUR LISTES ALLERGENES	SL	Coupelle pomme abricot



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration collective contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



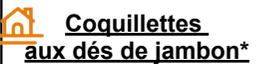
Les produits locaux

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 25 NOVEMBRE AU 1er DECEMBRE 2024

LUNDI	25-nov.	MARDI	26-nov.	JEUDI	28-nov.	VENDREDI	29-nov.
	A et SL		SL et A	Betteraves vinaigrette	SL et A		XSL
	X		X	Croquettes de maïs	SL	Fishburger	X SL
Poisson pané	SL SV		SV	Omelette	X		
0		Haché de veau	SL	0		0	
Julienne de légumes	X SL	Coquillettes	SL	Salade verte	X SL	Frites AU FOUR	X SL
					SL		
	X	Emmental à la coupe	X 	Fondu Président	A	0	
		Petit suisse aromatisé	X			COMPOTE	SL
Madeleine marbrée	X	Fruit	A et SL	Yaourt aromatisé	X		A
	SL					Petit moulé nature et fruit	X



Semaine du 4 novembre au 8 novembre, le Chef vous propose

AROM
CAFE ET
CHOCOLA
T



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Potage maison	 Coleslaw rouge (carottes et chou rouge mayonnaise)	 Pomme de terre mimosa	 Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)	 Salade de pommes de terre à la crème de café
PLAT PROTIDIQUE	 Pilon de poulet rôti	 Parmentier de lentilles (plat complet végétal)	 Chili sin carne (plat végétal)	 Cœur de colin sauce Aurore	 Rôti de porc braisé*
ACCOMPAGNEMENT	Carottes			Haricots verts	Choux de Bruxelles
LAITAGE	Coulommiers	Petit moulé nature	Petit suisse sucré	Emmental à la coupe	Camembert
DESSERT	Fruit	Coupelle pomme	Ananas frais	Fruit	 Gâteau du chef au chocolat



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest



Semaine du 11 novembre au 15 novembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	0	Betteraves vinaigrette	Potage à la tomate	Salade verte	 Salade de boulgour au surimi
PLAT PROTIDIQUE	0	Colin meunière	Paupiette de veau à l'ancienne	 Tartiflette* (plat complet)	 Mac'n cheese (plat complet de macaroni au fromage)
ACCOMPAGNEMENT		 Butternut et pommes de terre	Carottes et navets		
LAITAGE	0	Confiture	Yaourt sucré	0	Edam à la coupe
DESSERT	0	Tranche de quatre-quarts	Donut sucré	 Yaourt aromatisé framboise de la ferme du vieux puits	Fruit



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !





Semaine du 18 novembre au 22 novembre, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Pâté de foie* local (à couper par vos soins)	 Salade de boulgour, pois chiches, betteraves	 Potage maison	Potage à la tomate	 Salade Olivier (macédoine, œuf, cornichon)
PLAT PROTIDIQUE	Brandade de poisson (plat complet)	 Rôti de porc * à la normande	 Coeur de colin à la crème de curry	 Langue de bœuf sauce charcutière	 Pasta e lenticchie (pâtes aux lentilles, plat complet végétal)
ACCOMPAGNEMENT		 Trio de légumes d'hiver (pdt, carotte, navet)	Blé	 Pommes vapeur	
LAITAGE	Mimolette à la coupe	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré	Fondu Président	Carré de l'Est
DESSERT	Mousse au chocolat	Madeleine	Tranche de quatre-quarts	Ananas frais	Fruit



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !





Semaine du 25 novembre au 29 novembre, le Chef vous propose



MAROC

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées à l'orange	 Betteraves vinaigrette	 Salade Marocaine (carottes cuites, vinaigrette citron cumin)	 Salade de pâtes multicolores (torti, maïs, tomate)	 Chou rouge vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Emincé de volaille sauce basquaise	 Coquillettes aux dés de jambon* (plat complet)	 Couscous (poulet, boulette à l'agneau) (plat complet)	 Flan de brocolis au fromage	Fishburger
ACCOMPAGNEMENT	Riz		Semoule	Salade verte	Frites
LAITAGE	Yaourt sucré	Emmental à la coupe	 Entremets pistache	Fondu Président	0
DESSERT	Madeleine marbrée	Fruit	Biscuit fourré abricot	Gélifié chocolat	 Yaourt à la fraise de la Chapelle Brestot



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest