












SEMAINE DU 4 AU 10 NOVEMBRE 2024

LUNDI

MARDI

JEUDI

AROM'
 CAFE ET
 CHOCOLAT

	4-nov.	5-nov.	7-nov.	8-nov.			
 Potage maison	X	 <u>Coleslaw rouge (carottes et chou rouge mayonnaise)</u>	A	 Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)	X	 <u>Salade de pommes de terre à la crème de café</u> 	A
				<u>Céleri au citron</u>	SV		
 <u>Emincé de volaille BIO</u>	X	Beignets de calamars	X	Aiguillettes de poulet au jus	X	Risotto tomate fromage (plat complet)	X
Nuggets de blé	SV			Tarte aux poireaux	SV		
 <u>Carottes BIO</u>	X	 Lentilles cuisinées	X	 <u>Haricots verts BIO</u>	X	<u>Choux de Bruxelles</u>	
 <u>Yaourt sucré BIO</u>	A	Fondu Président	X	<u>Emmental à la coupe</u>		Petit suisse sucré	X
 <u>Fruit BIO</u>	X	Flan nappé caramel	X	<u>Fruit</u>	A	<u>Gâteau du chef au chocolat</u>	X
				Yaourt aromatisé	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

SEMAINE DU 11 AU 17 NOVEMBRE 2024

LUNDI

MARDI

JEUDI











VENDREDI

11-nov.

12-nov.

14-nov.

15-nov.

		 <u>Potage aux légumes</u> 	X		 <u>Crudités BIO vinaigrette</u>	X	 <u>Salade de boulgour au surimi</u>	A
		<u>Colin meunière</u>	X		 <u>Tartiflette* (plat complet)</u>  <u>Tartiflette sans viande (plat complet)</u>	X SV	 <u>Mac'n cheese (plat complet de macaroni au fromage)</u>	X
		<u>Semoule</u> 	70				<u>Salade verte</u>	X
		<u>Carottes</u>	30					
		<u>Confiture</u>	A				<u>Edam à la coupe</u>	X
		<u>Tranche de quatre-quarts</u>	X		 <u>Yaourt aromatisé framboise de la ferme du vieux puits</u> 	A	<u>Mousse citron</u>	X
					<u>Fruit</u>	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.
 Pâté de foie* local (à couper par vos soins)	X	 Potage Crécy	Potage à la tomate	 Salade Olivier (macédoine, œuf, cornichon)
Macédoine mayonnaise	SV			
Cordon bleu de volaille	X	 Rôti de porc * à la normande	 Langue de bœuf sauce charcutière	 Pasta e lenticchie (pâtes aux lentilles, plat complet végétal)
Poisson pané	SV	 Crêpe au fromage BIO (plat)	Boulettes végétales tomate mozzarella	Nuggets de poulet
Petits pois	X	 Carottes BIO	 Pommes vapeur	Brocolis
		Riz		Torti
 Meule de Bray BIO		 Yaourt BIO abricot Laiterie Brin d'herbe	Petit suisse aromatisé	Carré de l'Est
Mousse au chocolat	X	 Biscuit sablé aux céréales BIO	Ananas frais	Flan nappé caramel
Yaourt aromatisé	A			



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.
Crêpe au fromage	X	 <u>Betteraves BIO vinaigrette</u> A	Potage Saint Germain X	 <u>Chou rouge vinaigrette</u> A
 <u>Emincé de volaille BIO</u>	X	 <u>Coquillettes aux dés de jambon* (plat complet)</u> X	Omelette X	Fishburger X
Poisson pané	SV	 <u>Pâtes aux légumes (plat complet végétal)</u> SV		
Julienne de légumes	X		 Pommes vapeur  X	Frites FOUR X
 <u>Yaourt sucré BIO</u>	A	<u>Emmental à la coupe</u> X 	Petit moulé nature A	0 0
 <u>Purée de pommes BIO</u>	X	<u>Fruit</u> X	Gélatifié chocolat X	 <u>Yaourt à la fraise de la Chapelle Brestot</u>  X
				Petit moulé nature et fruit 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



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

AROM
CAFÉ ET
CHOCOLAT



	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 !

