









**SEMAINE DU 4 AU 10 NOVEMBRE 2024**

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

 **AROM'**  
**CAFE ET CHOCOLAT**

|   |        |   |        |  |   |    |   |   |
|---|--------|---|--------|--|---|----|---|---|
|   | 4-nov. |   | 5-nov. |  | 7-nov.  |    | 8-nov.  |   |
|  <b>Potage maison</b>      | X      | <b>Houmous maison</b>   | A      |  | <b>Céleri au citron</b>   | A  | <b>Lentilles vinaigrette</b>  | A |
| <b>Nuggets de blé</b>   | X      |  <b>Parmentier de lentilles (plat complet végétal)</b> | X      |  |  <b>Cœur de colin sauce Aurore</b> | SV | <b>Risotto tomate fromage (plat complet)</b>  | X |
|   |        |   |        |  | <b>Aiguillettes de poulet au jus</b>  | X  |   |   |
| <b>Coquillettes</b>   | X      |  <b>Lentilles cuisinées</b>                            |        |  |  <b>Haricots verts BIO</b>         | X  |   |   |
|  <b>Yaourt sucré BIO</b> | A      | <b>Petit moulé nature</b>   | X      |  | <b>Petit suisse aromatisé</b>   | X  |  <b>Carré de Vache BIO</b> | X |
| <b>Biscuit fourré abricot</b>   | X      | <b>Flan nappé caramel</b>   | X      |  | <b>Fruit</b>  | X  | <b>Gâteau du chef au chocolat</b>   | X |

SEMAINE DU 11 AU 17 NOVEMBRE 2024

LUNDI

MARDI

JEUDI













VENDREDI

11-nov.

12-nov.

14-nov.

15-nov.

|  |  |   |  |   |    |   |   |
|--|--|---|--|---|----|---|---|
|  |  <b>Potage aux légumes</b><br>                     | A |  | Macédoine <b>mayonnaise</b>   | X  | Macédoine <b>mayonnaise</b>   | A |
|  |  |   |  |   |    |   |   |
|  | <b>Colin meunière</b>  | X |  |  <b>Tartiflette*</b><br>(plat complet)<br>                                      | X  |  <b>Mac'n cheese</b><br>(plat complet de macaroni<br>au fromage) | X |
|  |  |   |  | <b>Tartiflette sans viande</b><br>   | SV |   |   |
|  |  <b>Butternut</b><br><b>et pommes de terre</b><br> | X |  |   |    |   |   |
|  | <b>Petit moulé nature</b>  | X |  | 0   |    | <b>Edam à la coupe</b>  | X |
|  |  |   |  | 0   |    |   |   |
|  | <b>Tranche de quatre-quarts</b>  | X |  |  <b>Yaourt aromatisé framboise</b><br><b>de la ferme du vieux puits</b><br> | X  |  <b>Fruit BIO</b>  | X |
|  |  |   |  | <b>Fruit</b>  | 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

0

SEMAINE DU 18 AU 24 NOVEMBRE 2024

**LUNDI**

18-nov.

**MARDI**

19-nov.

**JEUDI**

21-nov.

**VENDREDI**

22-nov.

|   |   |  |    |  |  |   |   |    |
|---|---|--|----|--|--|---|---|----|
|  <u>Carottes râpées</u>                    | A |  <u>Potage Crécy</u>                              | A  |  | <u>Potage à la tomate</u>                    | X | <u>Crêpe au fromage</u>   | A  |
|  <u>Brandade de poisson (plat complet)</u> | X |  <u>Rôti de porc * à la normande</u>              | X  |  | <u>Boulettes végétales tomate mozzarella</u> | X |  <u>Pasta e lenticchie (pâtes aux lentilles, plat complet végétal)</u> | SV |
|   |   |  <u>Crêpe au fromage BIO (plat)</u>               | SV |  |  |   | <u>Nuggets de poulet</u>  | X  |
|   |   |  <u>Carottes BIO</u>                              | X  |  | <u>Haricots verts</u>                        | X | <u>Torti</u>  | X  |
| <u>Petit as ail et fines herbes</u>   | X |  <u>Yaourt BIO abricot Laiterie Brin d'herbe</u> | X  |  | <u>Petit suisse aromatisé</u>                | A | <u>Carré de l'Est</u>   | X  |
| <u>Mousse au chocolat</u>   | X |  <u>Biscuit sablé aux céréales BIO</u>          | X  |  | <u>Ananas frais</u>                          | X | <u>Flan nappé caramel</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

SEMAINE DU 25 NOVEMBRE AU 1er DECEMBRE 2024

|   | LUNDI<br>25-nov. | MARDI<br>26-nov.  | JEUDI<br>28-nov. | VENDREDI<br>29-nov.   |   |   |    |
|---|------------------|---|------------------|---|---|---|----|
| Crêpe au fromage  | A                |  Potage aux légumes                                    | X                |  Potage Saint Germain                      | A | Terrine de campagne*<br>locale  | X  |
|   |                  |    |                  |    |   | Betteraves vinaigrette  | SV |
|  <u>Emincé de volaille BIO</u> | X                |  <u>Coquillettes aux dés de jambon* (plat complet)</u> | X                | Croquettes de maïs  | X | Fishburger  | X  |
| Poisson pané  | SV               |  Pâtes aux légumes (plat complet végétal)              | SV               |   |   |   |    |
| 0   |                  | 0   |                  | 0   |   | 0   |    |
|  <u>Riz BIO</u>                | X                |   |                  |  Dahl de lentilles corail au lait de coco | X | Frites  | X  |
| Camembert   | X                | <u>Emmental à la coupe</u>  | A                | <u>Fondu Président</u>  | X | 0   |    |
|   |                  |   |                  |   |   | 0   |    |
| Madeline marbrée  | X                | <u>Fruit</u>  | X                | <u>Yaourt aromatisé</u>   | X |  Yaourt à la fraise de la Chapelle Brestot  | X  |
|   |                  |   |                  |   |   | Petit moulé nature et fruit   | 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 4 novembre au 8 novembre, le Chef vous propose

AROM  
CAFÉ ET  
CHOCOLAT



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



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



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



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 !

