

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

SEMAINE DU 11 AU 17 NOVEMBRE 2024

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

11-nov.

12-nov.

14-nov.

15-nov.

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

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 25-nov.	MARDI 26-nov.	JEUDI 28-nov.	VENDREDI 29-nov.			
Crêpe au fromage	A	 Potage aux légumes	X	 Potage Saint Germain	A	Terrine de campagne* locale	X
						Betteraves vinaigrette	SV
 Emincé de volaille BIO	X	 Coquillettes aux dés de jambon* (plat complet)	X	Croquettes de maïs	X	Fishburger	X
Poisson pané	SV	 Pâtes aux légumes (plat complet végétal)	SV				
0		0		0		0	
 Riz BIO	X			 Dahl de lentilles corail au lait de coco	X	Frites	X
Camembert	X	Emmental à la coupe	A	Fondu Président	X	0	
						0	
Madeleine marbrée	X	Fruit	X	Yaourt aromatisé	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



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 !





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	VENREDI
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 !

