

# Menu du 06/11/2023 au 22/12/2023

## ANICHE

Lundi 06 Novembre	Mardi 07 Novembre	Mercredi 08 Novembre	Jeudi 09 Novembre	Vendredi 10 Novembre
Carotte râpée Bio vinaigrette à l'orange	Velouté de potiron		Salade iceberg à l'échalotel	Tarte au fromage Bio Maison
Penne bio aux trois fromages	Sauté de poulet local/ Fricassé de poisson Sauce colombo Riz aux petits légumes		Hachis parmentier de boeuf/ parmentier légumes et lentilles Bio	Marmite de poisson Msc Sauce normande Petit pois carottes Pommes sautées
Pomme H ve	Mousse au chocolat		Gouda Bio	Yaourt aromatisé
Lundi 13 Novembre	Mardi 14 Novembre	Mercredi 15 Novembre	Jeudi 16 Novembre	Vendredi 17 Novembre Voyage en scandinavie
Betterave Bio vinaigrette	Potage butternut		Salade verte caesar	Soupe façon Hernekeitto
Cordon bleu/Nuggets de blé Haricots vert Bio et pomme boulangère	Poisson pané sauce paprika Mni penne Emmental Bio		Omelette maison Pommes rissolées ketchup	Boulettes de boeuf/soja sauce aïelles Purée de pommes de terre
Flan caramel	Orange Bio		Fromage blanc nature vergoise / sucre	Gâteau cardamone et canelle Maison
Lundi 20 Novembre	Mardi 21 Novembre	Mercredi 22 Novembre	Jeudi 23 Novembre	Vendredi 24 Novembre
Salade de coquillettes Bio	Potage carottes poire			Salade d'endives
Bolognaise de lentilles Bio Riz IGP	Filet de poisson meunière MSC Chou de Bruxelles crème Pomme vapeur		Allumette carbonara/ poisson Torsades Bio Emmental râpé	Croustade de volaille / croustade de légumes
Compote de pommes	Flan chocolat		Camembert Bio Fruits	Chantailou Banane Bio

Lundi 27 Novembre	Mardi 28 Novembre	Mercredi 29 Novembre	Jeudi 30 Novembre	Vendredi 01 Décembre
Potage cultivateur	Taboulé Bio		Carotte râpées Bio vinaigrette à l'orange	Velouté d'endives
Chipolatas local/ batonnet de fromage Haricots blanc LR Pommes vapeur	Marmite de colin MSC Duo de carottes et pomme de terre		Pépinettes aux champignons et fromage	Sauté de boeuf / Fricassé de poisson Sauce aux oignons Macaronis
Flan caramel	Yaourt local nature sucré		Orange Bio	Tarte au sucre Maison
Lundi 04 Décembre	Mardi 05 Décembre	Mercredi 06 Décembre	Jeudi 07 Décembre	Vendredi 08 Décembre
Betterave Bio vinaigrette	Soupe de tomates		Salade verte vinaigrette	Flamiche aux poireaux local et roquefort Maison
Aiguillette de poulet / Quenelles / sauce curry Boulgour Bio	Filet de poisson pané MSC Epinards vache qui rit Pomme vapeur		Gratin façon tartiflette / Gratin pdt et fromage	Égrené végétal de fèves et pois Bio sauce Italien Penne Bio
Pont l'évêque Aop	Yaourt aromatisé		Ile flottante	Clémentine et biscuit St Nicolas
Lundi 11 Décembre	Mardi 12 Décembre	Mercredi 13 Décembre	Jeudi 14 Décembre	Vendredi 15 Décembre
Céleri rémoulade	Velouté de courgette		Potage crécy Bio	Feuilleté chorizo/ Fromage Maison
Sauté de porc / Marmite de poisson sauce Dijonnaise Légumes potée et pomme de terre	Gratin de penne BIO légumes emmental et cheddar		Fricassé de colin Msc sauce Comtoise Riz IGP petit légumes	Emincé de poulet Marrowilles Frites
Liégeois chocolat	Kiwi BIO		Fromage blanc nature et coulis	Orange BIO
Mardi 19 Décembre	Mercredi 20 Décembre	Jeudi 21 Décembre	Repas de Noël	
Salade coleslaw	Velouté de potimarron		Salade verte vinaigrette	Salade de perles et saumon fumé
Gratin de gnocchis provençale	Rôti de porc LR/Omelette nature sauce tomate Lingots LR et pomme vapeur		Beignet de calamar Pommes rissolées mayonnaise	Sauté de chapon / cabillaud sauce marron légumes et pomme pop
salade de fruits	Yaourt aromatisé		Banane Bio	Bûche de Noël Maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements