



# LE MENU DE LA SEMAINE

## SEMAINE DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Betteraves Bio vinaigrette	Taboulé	Salade harmonie Bio (chou rouge, maïs, carotte)	Potage de butternut du chef	Carottes râpées à l'orange
ENTREE AU CHOIX	Macédoine Bio vinaigrette	Salade de riz	Salade coleslaw Bio (carotte, chou blanc)		Chou rouge aux pommes
PLAT DU JOUR (menu unique)	Cordon bleu	Rôti de dinde sauce tandoori	Saute de boeuf sauce pizzaiolo + sauce à part	Palet à l'italienne sauce tomate à part	Filet de colin sauce aurore
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois carottes	Purée de légumes Bio	Gratin de brocolis Bio / Semoule Bio	Purée de pomme de terre	Haricots beurre persillés / Coquillettes Bio
LAITAGE DU JOUR	Yaourt aromatisé Bio	Gouda Bio	Fromage blanc aromatisé	Emmental	Chanteneige Bio
LAITAGE AU CHOIX	Yaourt Bio sucré	Coulommiers Bio	Fromage blanc sucré	Vache qui rit	Edam Bio
DESSERT DU JOUR	Clémentine	Tarte Normande	Pomme Bio	Compote pomme banane Bio	Mousse au chocolat au lait
DESSERT AU CHOIX	Ananas	Tarte au chocolat	Poire Bio	Compote pomme abricot Bio	
GOUTERS	Moelleux chocolat Petit suisse sucré Compote	Brioche Fromage blanc sucré Banane	Baguette Samos Jus d'orange	Pain au lait Petit suisse aromatisé Clémentine	Céréales Lait nature Pomme

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Agriculture Biologique

Produit de saison

Œufs Plein Air

Viande bovine française

Pêche responsable

Appellation Origine Protégée

Viande de porc français

Plat végétarien

Label rouge

Protégée (IGP)

Produit local

Haute valeur environnementale (HVE)

Recette du chef

Bleu Blanc Cœur

Région ultrapériphérique

Appellation Origine Contrôlée



Le fruit et le légume du mois:  
L'Orange et le Potiron

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**




**JEUDI**




**VENDREDI**

ENTREE DU JOUR	<b>FÉRIÉ</b>	 Œuf dur Bio mayonnaise	 Carottes râpées Bio vinaigrette de Xérés du chef	 Potage de légumes du chef	 Haricots verts vinaigrette de Dijon aux échalotes
ENTREE AU CHOIX			Salade arc en ciel Bio (céleri, maïs, salade verte)		Chou fleur sauce cocktail
PLAT DU JOUR (menu unique)		Pizza au fromage	Couscous de poulet	 Filet de lieu sauce Camarguaise	 Rôti de porc sauce charcutière Rôti de dinde sauce charcutière
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT		Salade verte	Couscous légumes et semoule + jus à part	 Julienne de légumes Bio / Blé Bio	 Ratatouille Bio / Pommes vapeur
LAITAGE DU JOUR		 Yaourt aromatisé Bio les 2 vaches	Petit suisse aromatisé Bio	Gouda	 Vache qui rit Bio
LAITAGE AU CHOIX			 Petit suisse nature Bio + sucre	Carré de l'Est	Emmental Bio
DESSERT DU JOUR		 Clémentine	 Banane	Moelleux au chocolat et crème anglaise	 Ananas
DESSERT AU CHOIX	Orange 	Kiwi 		Poire 	
COUTERS		Brownie Lait nature Poire	Baguette Tomme Jus d'orange	Croissant Petit suisse sucré Pomme	Baguette barre chocolat lait Fromage blanc sucré Banane




 Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Agriculture Biologique   
Viande de porc français   
Recette du chef 

Produit de saison   
Plat végétarien   
Bleu Blanc Cœur 

Œufs Plein Air   
Label rouge   
Région ultrapériphérique 

Viande bovine française   
Protégée (IGP)   
Appellation Origine Contrôlée 

Pêche responsable   
Produit local 

Appellation Origine Protégée   
Haute valeur environnementale (HVE) 



Le fruit et le légume du mois:  
L'Orange et le Potiron

### MARDI



### LUNDI

ENTREE DU JOUR	Terrine de légumes sauce cocktail
ENTREE AU CHOIX	Terrine de saumon sauce cocktail
PLAT DU JOUR (menu unique)	Chipolatas Saucisse de volaille
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois Carottes
LAITAGE DU JOUR	Tomme Bio
LAITAGE AU CHOIX	Brie Bio
DESSERT DU JOUR	Compote pomme fraise
DESSERT AU CHOIX	Compote pomme banane
GOUTERS	Céréales Lait nature Pomme

Potage de courgettes Bio du chef
Curry de légumes et riz Bio
Yaourt aromatisé Bio
Yaourt nature Bio + sucre
Beignet Pomme
Beignet Chocolat
Baguette confiture
Fromage blanc
Clémentine

### MERCREDI

Tarte aux fromages
Tarte aux légumes
Filet de colin sauce Normande
Gratin de chou fleur / Semoule Bio
Petit suisse Bio aromatisé
Petit suisse nature Bio + sucre
Clémentine
Poire
Baguette
Vache qui rit
Jus de pomme

### JEUDI

Salade coleslaw Bio
Chou rouge aux pommes Bio
Raclette porc
Raclette volaille
Edam bio
Coulommiers Bio
Crème dessert Mont Blanc vanille
Crème dessert Mont Blanc chocolat
Pain au chocolat
Petit suisse aromatisé
Orange

### VENREDI

Potage de carottes Bio du chef
Sauté de Bœuf sauce provençale
Julienne de légumes / Torsades Bio
St Nectaire
Bûche de chèvre
Pomme
Orange
Baguette pâte à tartiner
Yaourt nature sucré
Banane



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Agriculture Biologique



Produit de saison



Œufs Plein Air



Viande bovine française



Pêche responsable



Appellation Origine Protégée



Viande de porc français



Plat végétarien



Label rouge



Indication Géographique



Produit local



Haute valeur environnementale

(HVE)



Recette du chef



Bleu Blanc Cœur



Région ultrapériphérique



Appellation Origine Contrôlée





Le fruit et le légume du mois:  
L'Orange et le Potiron

JEUDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Œuf dur Bio mayonnaise	Chou rouge aux pommes	Salade de pâte Bio	Potage de potiron du chef	Carottes râpées vinaigrette
ENTREE AU CHOIX		Chou blanc emmental	Salade piémontaise Bio		Céleri rémoulade
PLAT DU JOUR (menu unique)	Filet de saumon sauce Aurore	Sauté de bœuf sauce bourguignon	Jambalaya (riz Bio, poulet, lardon, chorizo) <i>Jambalaya de poulet</i> (riz Bio, poulet)	Lasagnes Epinards Ricotta	Rôti de dinde aux petits légumes
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Gratin brocolis / Coquillettes Bio	Purée de légumes Bio		Salade verte Bio	Carottes cuisinées Bio / Blé Bio
LAITAGE DU JOUR	Pont l'Eveque	Yaourt Bio aromatisé	Petit suisse aromatisé	Camembert Bio	Brie Bio
LAITAGE AU CHOIX	Cantal	Yaourt nature Bio sucré	Petit suisse nature sucré	Emmental Bio	Vache qui rit Bio
DESSERT DU JOUR	Semoule au lait	Eclair chocolat	Clémentine	Kiwi	Velouté aux fruits
DESSERT AU CHOIX	Riz au lait	Eclair vanille	Banane	Orange	
GOUTERS	Baguette confiture Petit suisse Jus de pomme	Baguette Edam Clémentine	Madeleine Lait Orange	Baguette beurre Fromage blanc sucré Compote	Pain au lait Yaourt sucré Jus d'orange

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Agriculture Biologique	Produit de saison	Œufs Plein Air	Viande bovine française	Pêche responsable	Appellation Origine Protégée
Viande de porc français	Plat végétarien	Label rouge	Indication Géographique Protégée (IGP)	Produit local	Haute valeur environnementale (HVE)
Recette du chef	Bleu Blanc Cœur	Région ultrapériphérique	Appellation Origine Contrôlée		



Le fruit et le légume du mois:  
La Clémentine et le Céleri

**JEUDI**



**VENDREDI**

	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
ENTREE DU JOUR	Betteraves vinaigrette de Dijon	Saucisson ail et cornichon	Carottes râpées Bio vinaigrette de Xérés du chef	Potage crécy du chef (carottes, pommes de terre)	Salade Automnale (Pomme, carottes, lentilles)
ENTREE AU CHOIX	Macédoine mayonnaise	Roulade de volaille et cornichon	Salade coleslaw Bio (carotte, chou blanc)		Salade Harmonie (Carottes, chou rouge, maïs)
PLAT DU JOUR (menu unique)	Filet de colin sauce Normande	Sauté de veau sauce Vallée d'Auge	Filet de poulet sauce basquaise	Croc fromage sauce tomate à part	Bolognaise
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Purée de pommes de terre Bio	Chou fleur Bio béchamel / semoule Bio	Gratin de brocolis Bio / Pommes de terre	Ratatouille / Riz Bio	Torsades Bio + râpé
LAITAGE DU JOUR	Emmental	Tomme blanche Bio	St Nectaire	Petit suisse Bio aromatisé	Yaourt Bio aromatisé
LAITAGE AU CHOIX	Carré de l'Est	Coulommiers Bio	Cantal	Petit suisse Bio nature + sucre	Yaourt nature Bio sucré
DESSERT DU JOUR	Orange Bio	Flan pâtissier	Mousse au chocolat au lait	Kiwi	Ananas
DESSERT AU CHOIX	Pomme Bio	Tarte pomme		Poire	Clémentine
GOUTERS	Moelleux chocolat Petit suisse aux fruits Jus d'orange	Baguette beurre Fromage blanc fruits Clémentine	Baguette Edam Jus de pomme	Croissant Yaourt nature sucré Compote	Céréales Lait nature Pomme

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Agriculture Biologique	Produit de saison	Œufs Plein Air	Viande bovine française	Pêche responsable	Appellation Origine Protégée
Viande de porc français	Plat végétarien	Label rouge	Indication Géographique Protégée (IGP)	Produit local	Haute valeur environnementale (HVE)
Recette du chef	Bleu Blanc Cœur	Région ultrapériphérique	Appellation Origine Contrôlée		



**MARDI**



Le fruit et le légume du mois:  
La Clémentine et le Céleri

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Potage de légumes du chef	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées Bio vinaigrette balsamique du chef	Terrine de campagne cornichon	Endives mimolette
ENTREE AU CHOIX		Haricots verts vinaigrette	Céleri Bio vinaigrette balsamique du chef	Pâté de volaille cornichon	Chou blanc emmental
PLAT DU JOUR (menu unique)	Filet de poisson meunière et citron	Nuggets de blé ketchup	Filet de poulet sauce Dijonnaise	Estouffade de bœuf sauce au poivre	Filet de lieu sauce crème
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carottes cuisinées / Lentilles	Torsades Bio + râpé à part	Chou fleur béchamel / semoule	Purée de pomme de terre Bio	Ratatouille de courgettes Bio / Boulgour Bio
LAITAGE DU JOUR	Edam Bio	Yaourt sucré Bio	Carré de l'est	Camembert Bio	Petit suisse aromatisé Bio
LAITAGE AU CHOIX	Vache qui rit Bio	Yaourt Bio aux fruit	Gouda	Brie Bio	Petit suisse Bio + sucre
DESSERT DU JOUR	Compote pomme abricot Bio	Donut's au sucre	Pomme Bio	Ile flottante	Kiwi
DESSERT AU CHOIX	Compote pomme fraise Bio	Donut's au chocolat	Poire Bio	Orange	
COUTERS	Baguette Tomme Jus d'orange	Biscuit fourré fraise Fromage blanc sucré Poire	Baguette barre de chocolat au lait Yaourt sucré Banane	Brioche Petit suisse aromatisé Compote	Baguette beurre Lait chocolat Clémentine

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Agriculture Biologique	Produit de saison	Œufs Plein Air	Viande bovine française	Pêche responsable	Appellation Origine Protégée
Viande de porc français	Plat végétarien	Label rouge	Indication Géographique Protégée (IGP)	Produit local	Haute valeur environnement (HVE)
Recette du chef	Bleu Blanc Cœur	Région ultrapériphérique	Appellation Origine Contrôlée		



**LUNDI**



**MARDI**

Le fruit et le légume du mois:  
La Clémentine et le Céleri

**MERCREDI**

**JEUDI**



**VENDREDI**

ENTREE DU JOUR	Tarte aux légumes	Salade de riz Bio niçoise	Potage de potiron du chef	 REPAS DE NOEL	Carottes rapées Bio vinaigrette
ENTREE AU CHOIX	Tarte au fromage	Salade piémontaise Bio	Rôti de dinde sauce au curry		Céleri Bio rémoulade
PLAT DU JOUR (menu unique)	Nuggets de blé sauce tartare	Filet de colin sauce provençale	Gratin de courgettes Bio / Riz		Bolognaise
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Ratatouille / pommes vapeur Bio	Purée de butternut Bio	Petit suisse aux fruits Bio		Torsade Bio + Rapé
LAITAGE DU JOUR	Emmental Bio	Camembert	Petit suisse nature Bio + sucre		Yaourt Bio Quart de Lait (local)
LAITAGE AU CHOIX	Chanteneige Bio	Fourme d'Ambert	Kiwi		Ananas
DESSERT DU JOUR	Clémentine	Velouté aux fruits	Banane	Orange	
DESSERT AU CHOIX	Pomme				
GOUTERS	Baguette pâte à tartiner Yaourt nature sucré Poire	Pain au chocolat Petit suisse aromatisé Compote	Céréales Lait Pomme	Muffin Fromage blanc sucré Clémentine	

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Agriculture Biologique	Produit de saison	Œufs Plein Air	Viande bovine française	Pêche responsable	Appellation Origine Protégée
Viande de porc français	Plat végétarien	Label rouge	Indication Géographique Protégée (IGP)	Produit local	Haute valeur environnementale (HVE)
Recette du chef	Bleu Blanc Cœur	Région ultrapériphérique	Appellation Origine Contrôlée		



VACANCES SCOLAIRES

Le fruit et le légume du mois:  
La Clémentine et le Céleri

VENREDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREE DU JOUR	Potage saint Germain		FERIE	Carottes râpées Bio vinaigrette de Xérès du chef	Potage de légumes Bio du chef
ENTREE AU CHOIX				Céleri Bio rémoulade	
PLAT DU JOUR (menu unique)	Filet de poulet sauce provençale			Hachis parmentier (purée Bio)	Falafels sauce tartare
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Gratin brocolis / Torsades Bio			Salade verte	Petits pois au jus
LAITAGE DU JOUR	Petit suisse aromatisé Bio			Mimolette	Camembert Bio
LAITAGE AU CHOIX	Petit suisse Bio + sucre			Fourme d'Ambert	Emmental Bio
DESSERT DU JOUR	Tarte aux pommes		Orange	Mousse au chocolat au lait	
DESSERT AU CHOIX	Tarte aux poires		Ananas		
GOUTERS	Madeleine Lait chocolat Compote	Croissant Yaourt aromatisé Pomme	Baguette Vache qui rit Jus de pomme	Gaufrette vanille Fromage blanc sucré Clémentine	

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Agriculture Biologique	Produit de saison	Cœufs Plein Air	Viande bovine française	Pêche responsable	Appellation Origine Protégée
Viande de porc français	Plat végétarien	Label rouge	Indication Géographique Protégée (IGP)	Produit local	Haute valeur environnementale (HVE)
Recette du chef	Bleu Blanc Cœur	Région ultrapériphérique	Appellation Origine Contrôlée		



SEMAINE DU 30 DECEMBRE 2024 AU 03 JANVIER 2025

Le fruit et le légume du mois:  
La Clémentine et la Carotte

JEUDI



VACANCES SCOLAIRES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Crêpe au fromage	<p>Repas de fin d'année</p>	<p>FÉRIÉ</p>	<p>Potage légumes du chef</p>	<p>Endives mimolette</p>
ENTREE AU CHOIX	Crêpe aux champignons			<p>Chou rouge aux pommes</p>	
PLAT DU JOUR (menu unique)	<p>Filet de poulet sauce Barbecue</p>			<p>Chili sin carne</p>	<p>Sauté de veau sauce marengo</p>
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	<p>Purée de pomme de terre Bio</p>			<p>Riz Bio</p>	<p>Purée de légumes verts</p>
LAITAGE DU JOUR	Petit suisse aromatisé Bio			<p>Coulommiers Bio</p>	<p>Yaourt Bio nature sucré</p>
LAITAGE AU CHOIX	Petit suisse nature Bio + sucre			<p>Chanteneige Bio</p>	<p>Yaourt Bio nature + sucre</p>
DESSERT DU JOUR	<p>Ananas frais</p>	<p>Tarte normande</p>	<p>Banane</p>		
DESSERT AU CHOIX	<p>Pomme</p>	<p>Clémentine</p>	<p>Clémentine</p>		
GOUTERS	<p>Brioche Lait nature Compote</p>	<p>Baguette beurre Fromage blanc sucré Clémentine</p>	<p>Pain au lait Petit suisse sucre Orange</p>	<p>Baguette Emmental Jus de pomme</p>	

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Agriculture Biologique	Produit de saison	Œufs Plein Air	Viande bovine française	Pêche responsable	Appellation Origine Protégée
Viande de porc français	Plat végétarien	Label rouge	Indication Géographique Protégée (IGP)	Produit local	Haute valeur environnementale (HVE)
Recette du chef	Bleu Blanc Cœur	Région ultrapériphérique	Appellation Origine Contrôlée		