



Du 6 novembre 2023 au 12 novembre 2023

| Menu - Midi | lundi 6 novembre | mardi 7 novembre | mercredi 8 novembre | jeudi 9 novembre | vendredi 10 novembre | samedi 11 novembre | dimanche 12 novembre |
|-------------|-----------------------------|----------------------------------|--------------------------------|---|------------------------------------|---|---|
| | Taboulé (à la semoule Bio) | Carotte Bio râpée Vinaigrette | Cake aux légumes | Salade verte Bio aux lardons et croûtons Vinaigrette | Betterave rouge Bio Vinaigrette | Salade de fond d'artichaut aux oeufs durs | Pâté de campagne Cornichons |
| | Poisson MSC pané | Chili sin carne | Sauté de porc à la moutarde | Haut de cuisse de poulet Label Rouge | Sauce bolognaise | Saumon MSC au beurre rouge | Rôti de boeuf |
| | Haricots verts persillés | Riz créole | Brocoli Cœur de blé Bio | Pomme de terre bio au four Gratin de blettes | Spaghetti Salade verte Bio | Galette de légumes | Pommes de terre sautées Poêlée forestière |
| | Fromage | Fromage AOP | Fromage | Fromage AOP | Camembert | Fromage | Fromage |
| | Yaourt Bio | Fruit de saison | Crème aux œufs du chef | Abricots au sirop | Fruit de saison | Tarte au chocolat | Tarte au citron du chef |

Du 13 novembre 2023 au 19 novembre 2023

| lundi 13 novembre | mardi 14 novembre | mercredi 15 novembre | jeudi 16 novembre | vendredi 17 novembre | samedi 18 novembre | dimanche 19 novembre |
|--|----------------------------------|---------------------------------------|---|-------------------------|---------------------------------|---|
| Coleslaw au légumes Bio | Salade verte au maïs Vinaigrette | Macédoine de légumes à la vinaigrette | Pâté de campagne Cornichons | Crêpe au fromage | Salade fromagère Vinaigrette | Rillettes de colin MSC, saumon fumé à l'aneth |
| Galette du maraicher (recette du chef) | Boulettes de boeuf Sauce tomate | Pilons de poulet rôtis | Boeuf Bio Bourguignon | Filet de colin MSC | Andouillette grillée | Haut de cuisson de poulet Label Rouge |
| Riz créole Brunoise de légumes | Pommes de terre rissolées | Pâtes Haricots verts Bio | Carottes Bio braisées Gratin dauphinois | Fondue de poireau Blé | Haricots blancs Bio à la tomate | Pâtes Navet braisé |
| Fromage | Fromage AOP | Fromage | Fromage | Fromage AOP | Fromage | Fromage |
| Fromage blanc Bio au miel | Fruit de saison | Compote de pommes Bio | Fruit de saison | Éclair au chocolat | Cocktail de fruits | Ile flottante |

Du 20 novembre 2023 au 26 novembre 2023

| lundi 20 novembre | mardi 21 novembre | mercredi 22 novembre | jeudi 23 novembre | vendredi 24 novembre | samedi 25 novembre | dimanche 26 novembre |
|--------------------------------|--|---|---------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|--|
| carotte Bio râpée | Betterave rouge Bio Vinaigrette | Chou chinois râpé Vinaigrette | Céleri Bio rémoulade | Oeuf Bio mimosa | Cœur de palmier Vinaigrette | Saucisson à l'ail Cornichons |
| Émincé de dinde Sauce curry | Saucisses de volaille Label Rouge | Normandin de veau | Bruschetta au fromage | Colin MSC façon meunière | Rôti de porc | Sauté de veau à l'estragon |
| Chou fleur Semoule Bio | Lentilles vertes Carottes Bio braisées | Haricots verts Bio Ecrasé de pommes terre du chef | Salade verte | Riz IGP Brunoise de légumes | Flageolets à l'ail Haricots plats | Pommes de terre rissolées Jardinière de légumes |
| Fromage | Fromage AOP | Fromage | Petit suisse aromatisé | Fromage AOP | Fromage | Fromage |
| Yaourt Bio | Fruit de saison | Crumble de fruits | Banane | Flan à la vanille | Compote de pommes Bio | Tarte poire chocolat |

Du 27 novembre 2023 au 3 décembre 2023

| Menu - Midi | lundi 27 novembre | mardi 28 novembre | mercredi 29 novembre | jeudi 30 novembre | vendredi 1 décembre | samedi 2 décembre | dimanche 3 décembre |
|-------------|--|---------------------------------------|---|---------------------------------|---|---|-------------------------------|
| | Mousse de foie Cornichons | Céleri Bio rémoulade | Friand au fromage | Chou rouge râpé à la pomme | Rosette Lyonnaise et cornichon | Salade d'agrumes Vinaigrette | Sardine à l'huile Beurre |
| | Boulettes de boeuf à l'orientale | Galette végétale | Escalope de dinde Sauce forestière | Sauté de porc | Filet de lieu MSC | Saucisse de Toulouse | Sauté d'agneau au thym |
| | Petits pois aux oignons Carottes Bio braisées | Pâtes Bio Jardinière de légumes | Haricots verts Bio Pomme de terre bio au four | Potiron rôti Riz IGP | Ecrasé de pommes terre du chef Salade verte bio | Purée de pois cassés Haricots plats | Semoule Bio Endive braisée |
| | Fromage | Fromage AOP | Fromage | Fromage AOP | Fromage | Fromage | Fromage |
| | Yaourt Bio | Fruit de saison | Cocktail de fruits | Cake aux pépites de chocolat | Fruit de saison Bio | Crème dessert chocolat | Tarte aux pommes |



Du 4 décembre 2023 au 10 décembre 2023

| lundi 4 décembre | mardi 5 décembre | mercredi 6 décembre | jeudi 7 décembre | vendredi 8 décembre | samedi 9 décembre | dimanche 10 décembre |
|----------------------------------|-------------------------------------|---|---|--|--|---|
| Carotte Bio râpée Vinaigrette | Velouté de tomate et vermicelles | Chou fleur Vinaigrette | Betterave Bio au maïs Vinaigrette | Endives aux pommes Vinaigrette | Salade fromagère Vinaigrette | Pâté en croûte Cornichons |
| Pilons de poulet rôtis | Ciafoutis au saumon et épinards | Normandin de veau | Omelette à la ciboulette (aux oeufs Bio) | Rôti de porc | Sauce carbonara | Goulasch de bœuf |
| Frite Brocoli | Salade verte | Ecrasé de pommes terre du chef <small>Haricots verts, filin</small> | Brunoise de légumes <small>Coeur de blé Bio</small> | Haricots blancs à la tomate <small>Carotte Bio braisée</small> | <small>Pâtes Bio</small> Chou fleur | Pommes de terre sautées Poêlée forestière |
| Fromage | Fromage AOP | Fromage | Fromage AOP | Fromage | Fromage | Fromage |
| Crème dessert chocolat | Banane Bio | Compote de poire | Yaourt Bio | Fruit de saison | <small>Pomme Bio</small> au four | Tarte aux myrtilles |



Du 11 décembre 2023 au 17 décembre 2023

| lundi 11 décembre | mardi 12 décembre | mercredi 13 décembre | jeudi 14 décembre | vendredi 15 décembre | samedi 16 décembre | dimanche 17 décembre |
|---|---------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|
| Carotte Bio râpée | Salade verte au maïs | Céleri Bio rémoulade | Duo de charcuteries Cornichons | Salade fromagère | Crêpe au fromage | Duo d'asperges aux herbes |
| Boulettes de soja à la tomate et au basilic | Sauté de boeuf Sauce forestière | Jambon braisé | Pizza du chef | Dos de colin MSC | Haut de cuisse de poulet Label Rouge | Sauté de veau Sauce à la crème |
| Légumes tajine Semoule Bio | Polenta crémeuse | Épinards à la crème Pâtes Bio | Salade verte Bio | Purée de potiron et pomme de terre | Haricots verts Bio Cœur de blé | Riz IGP Légumes du pot |
| Fromage | Fromage AOP | Fromage | Fromage | Fromage AOP | Fromage | Fromage |
| Fruit de saison Bio | Banane | Flan nappé caramel | Compote de pommes Bio | Fruit de saison | Poire au cassis | Brownie du chef aux noix |

Du 18 décembre 2023 au 24 décembre 2023

| Menu - Midi | lundi 18 décembre | mardi 19 décembre | mercredi 20 décembre | jeudi 21 décembre | vendredi 22 décembre | samedi 23 décembre | dimanche 24 décembre |
|-------------|--|--|---|---|--|---|-------------------------------|
| | Friand au fromage | Salade verte Bio au maïs Vinaigrette | Crêpe aux champignons | Terrine aux deux saumons sauce au fromage blanc | <small>Céleri Bio</small> rémoulade | Pâté de campagne Cornichons | Taboulé (à la semoule Bio) |
| | Chipolata Label Rouge | Clafoutis de légumes | Sauté de dinde | Parmentier de canard | Filet de lieu MSC | Escalope de porc Sauce forestière | Boudin blanc grillé |
| | Embeurrée de chou frisé <small>Pâtes Bio</small> | <small>Semoule Bio</small> Tajine de légumes d'hiver | Potiron rôti <small>Coeur de blé Bio</small> | Salade verte | Riz IGP Brunoise de légumes | <small>Carottes Bio</small> braisées Petits pois aux oignons | Jardinière de légumes |
| | Fromage | Fromage AOP | Fromage | Fromage AOP | Fromage | Fromage | Fromage |
| | Fruit de saison | Liégeois vanille | <small>Yaourt Bio</small> | Bûche au chocolat - (recette du chef) | Fruit de saison Bio | <small>Yaourt Bio</small> | Bavarois aux fruits rouges |

Du 25 décembre 2023 au 31 décembre 2023

| lundi 25 décembre | mardi 26 décembre | mercredi 27 décembre | jeudi 28 décembre | vendredi 29 décembre | samedi 30 décembre | dimanche 31 décembre |
|--|---------------------------------------|-------------------------------|--|---|--|---|
| Rillettes de saumon à la crème et au citron vert | Betterave rouge Bio Vinaigrette | Terrine de colin MSC | Rillettes Cornichons | Salade verte Bio aux croûtons Vinaigrette | Macédoine mayonnaise | Pâté de campagne Cornichons |
| Sot l'y laisse de dinde Sauce forestière | Normandin de veau | Sauce carbonara | Filet de hoki MSC | Rôti de boeuf | Escalope de porc | Rôti de dinde |
| Pomme de terre dauphine Épinards à la crème | Bouलगour Haricot vert BIO sauté | Pâtes Bio Salade verte Bio | Pomme de terre bio au four Fondue d'épinard à l'ail | Carotte braisée Semoule Bio | Ecrasé de pommes terre du chef Brocoli | Pâtes Bio Haricots beurre persillés |
| Fromage AOP | Fromage AOP | Fromage | Fromage AOP | Fromage | Fromage | Fromage |
| Bûche de Noël pâtisseries du chef | Salade de fruit frais | Fruit de saison | Crème dessert au chocolat du chef | Clafoutis aux pommes | Compote de pommes Bio | Clafoutis à la poire |

Du 1 janvier 2024 au 7 janvier 2024

| lundi 1 janvier | mardi 2 janvier | mercredi 3 janvier | jeudi 4 janvier | vendredi 5 janvier | samedi 6 janvier | dimanche 7 janvier |
|---|---|---|----------------------------|--------------------------------|---|---|
| Cassolette de saint Jacques MSC et fruit de mer | Potage aux légumes Bio | Carotte Bio râpée Vinaigrette | Taboulé (à la semoule Bio) | Salade verte Bio au maïs | Salade de pomme de terre aux herbes | Champignons à l'estragon Vinaigrette |
| Cuise de canette Sauce à l'orange | Chipolata Label Rouge | Escalope de dinde | Pizza du chef | Poisson MSC meunière | Galette de sarrasin fourrée au jambon, champignon et béchamel | Haut de cuise de poulet Label Rouge |
| Pommes grenailles Bio Haricots verts persillés | Ecrasé de pommes terre du chef Haricots beurre à l'ail | Petits pois aux oignons Navet braisé | Salade verte | Riz IGP Brunoise de légumes | Haricots verts Bio | Poêlée de carotte et butternut Mâtes Bio |
| Fromage AOP | Fromage | Fromage AOP | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage |
| Entremet chicorée spéculoos | Compote de pommes Bio | Cake aux pépites de chocolat | Fruit de saison Bio | Yaourt Bio | Pomme Bio | Galette des rois - (briochée) |