

MENUS SEMAINE DU 06/11/2023 au 10/11/2023

LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
Salade de pois chiches 🏠	Carottes râpées citronnées F LOCAL 🏠		Repas alternatif Salade de concombre	Feuilleté au fromage
Crêpe jambon emmental	Cuisse de poulet F local 🏠 Pomme rôsti		Œufs florentine bio Epinard a la crème 🏠	Emincé de dinde aux épices thai 🏠 F LOCAL Flageolets 🏠
Produit laitier	Produit laitier		Produit laitier	Produit laitier
Pomme	Smoothie		Brownie sur lit de crème anglaise	Fruit de saison
🏠 = fait maison F = frais				

Pour information Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de problème technique et ou d'approvisionnement



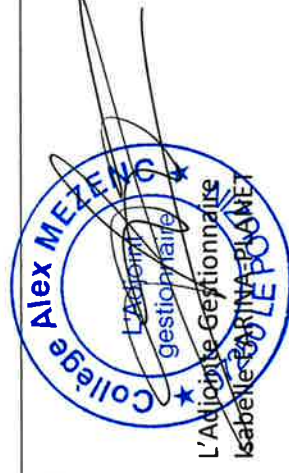
MENUS SEMAINE DU 13/11/2023 au 17/11/2023

LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Céleri rémoulade 🏠	Pizza aux trois fromages 🏠		Repas alternatif Salade d'endive à la grenobloise F LOCAL 🏠	Salade coleslaw 🏠 F LOCAL
Chipolatas grillées F LOCAL Pomme de terre sautées F LOCAL	Filet de merlu à la persillade 🏠 Gratin de potiron 🏠		Pates tricolores bio Sauce fromagère bio 🏠	Sauté de veau aux olives 🏠 F LOCAL Carottes vichy 🏠
Produit laitier	Produit laitier		Produit laitier	Produit laitier
Compote de fruit	Fruit de saison		Crème dessert	Pâtisserie
🏠 = fait maison F = frais				









information Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de problème technique et ou d'approvisionnement

La Principale
Nathalie ARGAUD

Pour



MENUS SEMAINE DU 20/11/2023 au 24/11/2023

LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Macédoine de légumes mayonnaise 	Repas alternatif Salade de haricots verts bio au thon 		Repas alternatif Radis beurre F	Salade verte F LOCAL
Bœuf bourguignon à la provençale  F LOCAL Pâtes bio	Chili con végétal bio F LOCAL 		Gratin de poissons  Poêlée méridionale 	Hachi parmentier 
Produit laitier	Produit laitier		Produit laitier	Produit laitier
Fruit de saison	Fruit de saison		Pâtisserie	Salade de fruits
 = fait maison F = frais				








Pour

information Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de problème technique et ou d'approvisionnement

La Principale
Nathalie ARGAUD

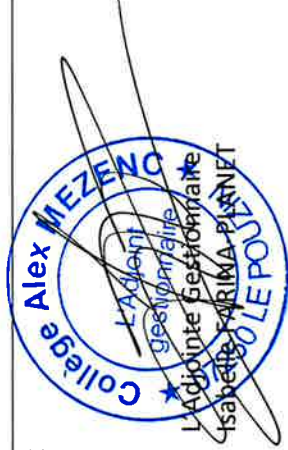


MENUS SEMAINE DU 27/11/2023 au 01/12/2023









LUNDI 27 Repas alternatif	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 01
Salade de lentilles du puy 	Salade de choux rouges 		Salade de mâche fromagère F	Salade d'endive F
Omelette aux champignons à la crème 	Emincé de dinde au massala F LOCAL Riz de Camargue 		Filet de merlu Salsifis à l'alsacienne 	Sauté de veau au chorizo F LOCAL Pomme dauphine 
Produit laitier	Produit laitier		Produit laitier	Produit laitier
Salade de fruits	Fruit de saison		Pâtisserie	Liégeois chocolat
 = fait maison F = frais				

information Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de problème technique et ou d'approvisionnement

La Principale
Nathalie ARGAUD



MENUS SEMAINE DU 04/12/2023 au 8/12/2023

LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
Salade de pois chiches a l'orientale 	Salade de carottes rappées  F		Taboulé  F	Salade verte F
Jambon grill Gratin de choux fleurs 	Bouchée et mini quenelle à la provençale 		Carbonade de bœuf  F LOCAL Purée de potiron 	Filet meunière Haricots plats à la tomate
Produit laitier	Produit laitier		Produit laitier	Produit laitier
Fruit de saison	Ananas à la chantilly		Fruit de saison	Mousse au chocolat
 = fait maison F = frais				

information Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de problème technique et ou d'approvisionnement









La Principale
Nathalie ARGAUD



L'Adjointe Gestionnaire
Isabelle PARRIN-PLUMET

Pour

MENUS SEMAINE DU 11/12/2023 au 15/12/2023

LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14 Repas alternatif	VENDREDI 15
Salade de concombre  F	Pâté croute F LOCAL		Salade coleslaw  F	Potage F 
Spaghetti bio	Brandade de poissons 		Œufs cocotte  Poêlée de légumes	Tartiflette  F LOCAL
Sauce bolognaise 				
Produit laitier	Produit laitier		Produit laitier	Produit laitier
Compote de fruit	Fruit de saison		Pâtisserie	Fruit de saison
 = fait maison F = frais				

Pour information Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de problème technique et ou d'approvisionnement



La Principale
Nathalie ARGAUD

L'Adjointe Gestionnaire
Isabelle FARINA