



Semaine du 14 au 18 Novembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<b>POTAGE AUX LEGUMES</b>	<b>CAROTTES RAPEES</b>		<b>ŒUFS MAYONNAISE</b>	<b>Potage au potiron</b>
Plats Protidiques	<b>Mijoté de volaille à la crème</b>	<b>Jambon blanc</b>		<b>Quenelles de veau sauce forestière</b>	<b>Poisson pané</b>
Accompagnements	<b>Purée</b>	<b>Pâtes</b>		<b>Poêlée de légumes</b>	<b>Purée</b>
Fromage Laitage	<b>Camembert</b>	<b>Saint Paulin</b>		<b>Suisse sucré</b>	<b>Emmental</b>
Desserts	<b>Nappé caramel</b>	<b>Semoule au lait Maison</b>		<b>Compote</b>	<b>Gâteau aux pépites de chocolat "Maison"</b>

**Suggestion Convivio**

(\*) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio



Semaine du 21 au 25 Novembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<b>Potage aux légumes</b>	<b>Salade de pâtes au surimi</b>		<b>Carottes râpées</b>	<b>Potage poireaux pommes de terre</b>
Plats Protidiques	<b>Escalope de volaille panée</b>	<b>Nuggets de blé, ketchup</b>		<b>Tajine de volaille aux fruits secs</b>	<b>Gratiné de poisson au fromage</b>
					
Accompagnements	<b>Riz</b>	<b>Frites au four</b>		<b>Semoule aux épices</b>	<b>Chou fleur</b>
					
Fromage Laitage	<b>Suisse sucré</b>	<b>Gouda</b>		<b>Brie</b>	<b>Mimolette</b>
Desserts	<b>Pêche au sirop</b>	<b>Yaourt aux fruits</b>		<b>Cake saveur citron maison</b>	<b>Mousse au chocolat</b>

**Suggestion Convivio**

(#) Plat contenant du porc

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs*

**HVE: Haute Valeur Environnementale**



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio



Semaine du 28 Novembre au 02 Décembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<b>JUS DORANGE</b>	<b>Potage aux carottes</b>		<b>Slade charcutière</b>	<b>Potage aux légumes</b>
Plats Protidiques	<b>Poulet rôti</b>	<b>Sauté de porc HVE, moutarde à l'ancienne</b>		<b>Hachis parmentier (plat complet)</b>	<b>Beignets de calamars, citron</b>
Accompagnements	<b>Pommes vapeur</b>	<b>Poêlée campagnarde</b>			<b>Poêlée de butternut, carotte</b>
Fromage	<b>Edam</b>	<b>Cœur de Neufchâtel</b>		<b>Camembert</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>
Laitage					
Desserts	<b>Riz au lait vanille maison</b>	<b>Galettes bretonnes (biscuits)</b>		<b>Ananas frais</b>	<b>Gâteau aux pommes "Maison"</b>

**Suggestion Convivio**

# Plat contenant du porc

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs***HVE: Haute Valeur Environnementale**

Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local


Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio



Semaine du 05 au 09 Décembre 2022


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 <b>Bâtonnets de surimi, mayonnaise</b>	<b>Œufs mayonnaise</b>		<b>Betteraves vinaigrette</b>	<b>Potage aux carottes</b>
Plats Protidiques	<b>Goulash de bœuf</b>	<b>Boulettes de boeuf Stroganoff</b>		<b>Volaille, sauce suprême</b>	<b>Filet de poisson meunière</b>
	<i>Saucisse de volaille</i>				
Accompagnements	<b>Lentilles</b>	<b>Coquillettes</b>		<b>Semoule</b>	<b>Purée de potiron</b>
Fromage	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Tome blanche</b>		<b>Suisse sucré</b>	<b>Fondu Président</b>
Laitage					
Desserts	<b>Compote pommes, coing</b>	 <b>Yaourt pulpé</b>		<b>Gâteau au yaourt "Maison"</b>	<b>Crème dessert chocolat</b>

**Suggestion Convivio**

(\*) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

 Viande Française (bœuf, porc, volaille) Produit local Produit de saison Produit végétarien Produit bio



Semaine du 12 au 16 Décembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<b>Potage aux légumes</b>	<b>Potage au potiron</b>		<b>Mousse de canard</b>	<b>Taboulé</b>
Plats Protidiques	<b>Boulettes de veau sauce chasseur</b>	<b>Lasagnes ricotta, épinards (plat complet)</b>		<b>Jambonette de volaille farcie, sauce au miel</b>	<b>Poisson pané</b>
					
Accompagnements	<b>Pommes fondantes</b>			<b>Pommes noisettes</b>	<b>Chou fleur béchamel</b>
					
Fromage	<b>Fromage</b>	<b>Emmental</b>		<b>Bûche chocolat</b>	<b>yaourt sucré</b>
	Laitage				
Desserts	<b>Salade de fruits</b>	<b>Moelleux fourré fraise (biscuit)</b>		<b>Clémentines</b>	<b>Fruit de saison</b>

**Suggestion Convivio**

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien







Produit bio



Semaine du 19 au 23 Décembre 2022

## VACANCES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Chou fleur vinaigrette</u>	 <u>Carottes râpées</u>		 <u>Salade iceberg, tomates, emmental</u>	<u>Mousse de canard</u>
Plats Protidiques	 <u>Nuggets de poulet, ketchup</u>	<u>Boulettes de bœuf, épices mexicaines</u>		<u>Paupiette de dinde, abricots et miel</u>	<u>Dos de colin, sauce pesto</u>
Accompagnements	<u>Petits pois, carottes</u>	<u>Spaghettis</u>		<u>Pommes noisettes</u>	<u>Riz</u>
Fromage Laitage	<u>Fromage frais+ sucre</u>	<u>Camembert</u>		<u>Fromage</u>	<u>Pyrénées</u>
Desserts	<u>Biscuit Palmier</u>	 <u>Fruit de saison</u>		<u>Nappé caramel</u>	<u>Roulé au chocolat</u>

**Suggestion Convivio**

# Plat contenant du porc

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs***HVE: Haute Valeur Environnementale**

Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio




Semaine du 26 au 30 Décembre 2022

## VACANCES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Céleri, carotte mayonnaise</u>	<u>Taboulé</u>		<u>Salade de haricots verts, tomates et œuf</u>	<u>Pâté en croûte</u>
Plats Protidiques	<u>Raviolis (plat complet)</u>	<u>Pissaladière au thon "Maison"</u>		<u>Blanquette de volaille, crème forestière</u>	<u>Beignets de calamars</u>
Accompagnements		<u>Salade verte</u>		<u>Chou fleur</u>	<u>Poireaux à la crème</u>
Fromage Laitage	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Brie</u>		<u>Gouda</u>	<u>Fromage</u>
Desserts	<u>Madeleine (biscuit)</u>	<u>Compote</u>		 <u>Fruit de saison</u>	<u>Cake à l'orange "Maison"</u>

**Suggestion Convivio**

(\*) Plat contenant du porc

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs***HVE: Haute Valeur Environnementale** Viande Française (bœuf, porc, volaille) Produit local Produit de saison Produit végétarien Produit bio



Semaine du 02 au 06 Janvier 2023

C'est encore les vacances ...



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<b><u>Pâté de campagne</u></b>	<b><u>Potage aux légumes</u></b>		<b><u>Œufs mayonnaise</u></b>	<b><u>Potage poireaux, pommes de terre</u></b>
Plats Protidiques	<b><u>Merguez et pois chiches</u></b>	<b><u>Lasagnes (plat complet)</u></b>		<b><u>Poulet rôti</u></b>	<b><u>Poisson pané, citron</u></b>
Accompagnements	<b><u>Boulgour</u></b>			<b><u>Poêlée de légumes</u></b>	<b><u>Chou fleur persillé</u></b>
Fromage	<b><u>Suisse sucré</u></b>	<b><u>Saint Paulin</u></b>		<b><u>Vache qui rit</u></b>	<b><u>Bûchette lait mélange</u></b>
Laitage					
Desserts	<b><u>Dany chocolat</u></b>	<b><u>Riz au lait maison</u></b>		<b><u>Madeleine (biscuit)</u></b>	<b><u>Galette des Rois (frangipane)</u></b>

**Suggestion Convivio**

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

**HVE: Haute Valeur Environnementale**



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio