



Menu classique - Déjeuner

Du 04 nov. au 10 nov.

Du 11 nov. au 17 nov.

Du 18 nov. au 24 nov.

Du 25 nov. au 01 déc.

LUNDI

Friand au fromage
Crique à l'emmental
Haricots verts **BIO** persillés
Vache picon
Fruit de saison



Salade de pâtes **BIO**
Nugget's de volaille
Poêlée de légumes
Chanteneige
Crème pralinée
Ketchup



Duo d'haricots en salade
Boulettes d'agneau au curry
Semoule **BIO**
Lou mirabel
Compote de pommes



MARDI

Velouté de courges
Saucisse de Lozère *
Aligot
Compote de poires **BIO**



Betteraves **BIO** en salade
Lasagnes ricotta épinards
Tartare nature
Fruit **BIO** de saison



Salade de saison
Sauce carbonara aux lardons *
Crozets nature
Fromage à tartiflette
Fruit **BIO** de saison



Céleri sauce cocktail
Cordon bleu
Macaronis **BIO**
Edam
Fruit **BIO** de saison



Menu à thème : La pomme de terre

Menu à thème : La croziflette

MERCREDI

Céleri râpé **BIO** sauce rémoulade
Sauté de boeuf aux oignons
Lentilles au jus
Tomme de Lozère
Flan chocolat



Salade verte **BIO**
Saucisse de Strasbourg*
Pommes forestines
Velouté nature
Compote de pommes
Pain hot dog + Ketchup



Coleslaw **BIO** du chef
Paupiette de veau sauce forestière
Coquillettes
Gouda
Crème à la vanille



Chou rouge vinaigrette du chef
Aiguillettes de poulet aux olives
Carottes **BIO** persillées
Tartare nature
Eclair au chocolat



JEUDI

Salade de saison
Sauce bolognaise
Macaronis **BIO**
Velouté fruits mixé
Gâteau au yaourt du chef



Chou blanc **BIO** en salade
Filet de colin sauce julienne
Pommes de terre persillées
Yaourt nature
Eclair au chocolat



Crêpe au fromage
Stéfado de boeuf
Petits pois et carottes au jus
Emmental
Fruit **BIO** de saison



Velouté de légumes du chef
Filet de lieu sauce aurore
Pommes vapeur
Yaourt nature
Fruit **BIO** de saison



VENDREDI

Salade de pommes de terre
Filet de colin sauce ciboulette
Choux fleurs persillés
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison



Salade de blé à la tomate
Sauté de volaille au curry
Purée aux 3 légumes
Brie
Flan vanille nappé caramel



Potage crecy
Dos de cabillaud sauce citron
Boullghour **BIO**
Petit suisse sucré
Gâteau aux pépites de chocolat du chef



Macédoine mayonnaise
Gratin de potiron, lentilles et quinoa
Plateau de fromages
Flan vanille nappé caramel



RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





Menu classique - Déjeuner

Du 02 déc. au 08 déc.

Du 09 déc. au 15 déc.

Du 16 déc. au 22 déc.

LUNDI

Velouté de légumes du chef
Sauce mexicaine végétarienne
Torti **BIO**
Yaourt nature
Fruit de saison

Salade de haricots verts
Chipolatas *
Lentilles mijotées aux oignons
Tomme de Lozère
Fruit **BIO** de saison

Salade de blé **BIO** sauce tartare
Oeufs durs béchamel
Epinards **BIO** à la crème
Camembert
Fruit de saison

MARDI

Salade de choux fleur vinaigrette
Sauté de boeuf bourguignon
Riz camarguais **BIO**
Saint paulin
Fruit de saison

Salade de pois chiches marocaine
Calamars à la romaine et citron
Chou fleur à la béchamel
Emmental **BIO**
Compote pomme banane

Betteraves en salade
Sauté de volaille aux 4 épices
Riz camarguais **BIO**
Petit suisse aromatisé
Fruit de saison

MERCREDI

Friand au fromage
Aiguillettes de poulet sauce curry
Purée de potiron
Petit suisse **BIO**
Compote pomme framboise

Salade de saison
Boulettes de bœuf au jus
Semoule **BIO**
Chanteneige
Flan chocolat

Velouté de légumes du chef
Saumon à l'aneth
Poêlée de légumes d'hiver
Brie
Dessert

JEUDI

Carottes râpées **BIO**
Paupiette de Veau aux 4 épices
Boulghour **BIO**
Vache picon
Crème au Caramel

Velouté de légumes **BIO**
Boulettes tomate mozzarella
Coquillettes
Petit suisse sucré
Fruit de saison

Pâté en croûte de volaille et cornichon
Volaille sauce groseille
Pommes Duchesse
Bûche de Noël maison
Clémentine et chocolat

Menu à thème : Noël

VENDREDI

Céleri râpé frais **BIO** rémoulade
Hoki pané
Poireaux frais et Pommes de terre béchamel
Lou mirabel
Gâteau du chef aux brisures d'oréo

Taboulé
Aiguillettes de poulet au paprika
Carottes **BIO** persillées
Yaourt nature
Fruit de saison

Salade de saison
Sauce carbonara aux lardons *
Tortis **BIO** et râpé
Mont lacaine
Fruit **BIO** de saison

RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

