



Menu sans porc - 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 volaille
Aligot
Compote de poires **BIO**



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



Salade de saison
Sauce carbonara de volaille
Croquets nature
Fromage de montagne
Fruit **BIO** de saison



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



MERCREDI

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



Salade verte **BIO**
Galette végétale
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 sans porc - 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
Saucisse de volaille
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 de Noël

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 papillote

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 de volaille
Tortis **BIO** et râpé
Mont lacaille
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 !

