





































































| | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Période du 2 novembre au 6 novembre | <p>Salade de pommes de terre  à la parisienne / Gouda</p> <p>Salade de lentilles  / Gouda</p> <p>Sauté de dinde  au curry</p> <p><i>Sans viande : Pavé de merlu sauce citron</i></p> <p>Carottes  braisées</p> <p>Fruits de saison </p> | <p>Steak de Colin sauce bouillabaisse </p> <p>Semoule  & Petits pois au jus</p> <p>Yaourt brassé  à la banane</p> <p>Yaourt nature  & sucre roux </p> <p>Fruits de saison </p> | <p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Chou blanc  vinaigrette</p> <p>Chou rouge râpé  vinaigrette</p> <p>Haricots rouges  sauce chili et riz </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Flan à la vanille </p> | <p>Salade verte </p> <p>Radis râpés vinaigrette</p> <p>Carré de porc fumé au jus</p> <p><i>Sans viande : Escalope de blé panée</i></p> <p>Chou-fleur  béchamel / Emmental râpé</p> <p>Cake au miel et à l'orange </p> <p>Carré framboise</p> |
| Période du 9 novembre au 13 novembre | <p>Carottes  râpées maison</p> <p>Céleri rémoulade </p> <p>Filet de hoki sauce blanquette</p> <p>Papillons  / Emmental râpé</p> <p>Crème dessert au chocolat </p> <p>Crème dessert à la vanille</p> | <p>Bœuf  sauté sauce normande</p> <p><i>Sans viande : Merlu sauce normande</i></p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Fromage frais au sel de guérande</p> <p>Camembert </p> <p>Fruits de saison </p> | <p>Salade de blé  à la catalane</p> <p>Salade de coquillettes  à la parisienne</p> <p>Emincé de volaille  sauce diable</p> <p><i>Sans viande : Boulettes de soja</i></p> <p>Petits pois  saveur du midi</p> <p>Banane  & sauce chocolat</p> <p>Ananas frais  & noix de coco râpée</p> | <p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Endives vinaigrette / Edam</p> <p>Chou blanc  vinaigrette / Edam</p> <p>Quenelles natures  à la béchamel</p> <p>Haricots verts </p> <p>Donuts au sucre</p> <p>Beignet chocolat noisette</p> |
| Période du 16 novembre au 20 novembre | <p>Radis râpés vinaigrette / Raisins secs</p> <p>Chou rouge râpé  vinaigrette / Raisins secs</p> <p>Sauté de volaille  sauce tajine</p> <p><i>Sans viande : Croq veggie tomate</i></p> <p>Riz  créole</p> <p>Crème dessert à la vanille </p> <p>Mousse au chocolat noir</p> | <p>Croustade de pommes de terre </p> <p>Roulé au fromage </p> <p>Colin sauce méridionale</p> <p>Emincé de poireau béchamel</p> <p>Fruits de saison </p> | <p>Poisson blanc gratiné au fromage</p> <p>Pommes cubes vapeur </p> <p>Cotentin nature</p> <p>Tomme </p> <p>Fruits de saison  & Myrtilles</p> | <p>LE JOUR DU Végé</p> <p>LA VALISE DES SAVEURS</p> <p>Salade verte , vinaigrette maison à la mangue</p> <p>Boulettes aux lentilles et tomates  sauce au fromage blanc au curry</p> <p>Carottes  à la coriandre</p> <p>Cake à la noix de coco </p> |
| Période du 23 novembre au 27 novembre | <p>Céleri rémoulade  / Mimolette</p> <p>Laitue iceberg / Mimolette</p> <p>Pavé de poisson mariné au citron</p> <p>Haricots blancs  à la tomate</p> <p>Compote de pommes fraises </p> <p>Compote de pommes pêches </p> | <p>Salade de coquillettes  au pesto</p> <p>Salade de blé  à la catalane</p> <p>Haché de veau sauce à l'ancienne</p> <p><i>Sans viande : Nuggets de blé</i></p> <p>Brocolis  à la béchamel</p> <p>Ananas frais  & noix de coco râpée</p> <p>Banane  & sauce chocolat</p> | <p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Salade coleslaw  / Gouda</p> <p>Endives vinaigrette / Gouda</p> <p>Omelette nature </p> <p>Purée de potiron et pommes de terre</p> <p>Moelleux aux marrons </p> <p>Gâteau basque</p> | <p>Cubes de saumon sauce tomate</p> <p>Semoule </p> <p>Emmental </p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Fruits de saison </p> |

Les maternelles auront le premier choix proposé


PAIN  ET LOCAL TOUS LES JOURS

 **Produit local** (sous réserve de disponibilité)

 **Recette des Chefs**

 **Recette "Ducasse Conseil"**

 **Pâtisserie maison**

Les sautés et rôtis de bœuf, de veau et de porc sont d'origines locales (Auvergne Rhône-Alpes) 

La viande de bœuf est "Race à Viande".



Les volailles sont issues de l'agriculture biologique, d'origines françaises.



Tous les filets de poissons sont certifiés "MSC"



| | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Période du 30 novembre au 4 décembre | <p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Quenelles nature à la provençale Brocolis persillés Petit suisse aux fruits Petit Montebourg sucré Fruits de saison </p> | <p> Carottes râpées à la vinaigrette maison</p> <p>Salade harmonie Cubes de Colin à l'orientale Riz safrané Pêches au sirop / Amandes effilées Poires au sirop / Amandes effilées</p> | <p>Rôti de boeuf sauce dijonnaise <i>Sans viande : Pavé du fromager</i> Lentilles Camembert Fromage fondu Fruits de saison & Myrtilles</p> | <p>Salade farandole Salade verte Sauté de porc au jus <i>Sans viande : Colin poêlé</i> Navets à la béchamel Cake au chocolat équitable / Coulis de framboise Eclair à la vanille / Coulis de framboise</p> |
| Période du 7 décembre au 11 décembre | <p>Poulet rôti sauce basquaise <i>Sans viande : Œufs durs bio nature</i> Julienne de légumes et riz Saint Nectaire AOP Fraidou Pommes & sauce chocolat Poires & sauce chocolat</p> | <p>Salade verte / Maïs Chou rouge râpé vinaigrette / Maïs Chipolatas <i>Sans viande : Colin à l'ail et aux fines herbes</i> Purée de pommes de terre Faisselle Fromage frais aux fruits</p> | <p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Salade coleslaw Endives vinaigrette Tortellinis Ricotta Spinaci à la ciboulette et au persil / Emmental râpé Crème dessert chocolat Flan vanille coco </p> | <p>Salade écolière / Edam Salade gourmande / Edam Rôti de veau sauce diablotin <i>Sans viande : Haché de cabillaud sauce aurore</i> Haricots verts à la provençale Fruits de saison </p> |
| Période du 14 décembre au 18 décembre | <p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Croq veggie tomate / Ketchup Riz créole Yaourt brassé à la banane Yaourt nature Fruits de saison </p> | <p>Céleri rémoulade / Raisins secs Chou blanc vinaigrette / Raisins secs Bœuf bourguignon <i>Sans viande : Calamars à la romaine</i> Gratin de Crécy Crème dessert à la vanille Flan nappé caramel</p> | <p>REPAS DE NOËL</p> <p>Salade verte dés de brebis, vinaigrette maison au miel Emincé de poulet à la sauce Noël <i>Sans viande : Quenelles nature sauce forestière</i> Pommes noisettes Bûche de Noël <i>Clémentine & Papillotes</i></p> | <p>Taboulé Salade de coquillettes à la parisienne Pavé de merlu sauce lentilles corail Petits pois très fins Fruits de saison </p> |

Les maternelles auront le premier choix proposé

PAIN ET LOCAL TOUS LES JOURS

Produit local (sous réserve de disponibilité)

Recette des Chefs

Recette "Ducasse Conseil"

Pâtisserie maison

Les sautés et rôtis de bœuf, de veau et de porc sont d'origines locales (Auvergne Rhône-Alpes)

La viande de bœuf est "Race à Viande".

Les volailles sont issues de l'agriculture biologique, d'origines françaises.

Tous les filets de poissons sont certifiés "MSC"