

Semaine 1 - du 28 Novembre au 04 Décembre 2022

	LUNDI 28/11/2022	MARDI 29/11/2022	MERCREDI 30/11/2022	JEUDI 01/12/2022	VENDREDI 02/12/2022
REPAS MIDI					Œuf dur mayonnaise  Jambon blanc (F) <b>Origine France</b> <i>S/V : Pâtes légumes ratatouille et pois cassés</i>  Coquillettes et emmental râpé (F) Camembert (F)  Salade de fruits
GOÛTERS					

**Menus Végétarien**

- Produits issus du pays du Léris
- Produits Label Rouge
- Produits issus de l'agriculture locale
- Produit de la mer durable
- Produits issus de l'agriculture BIO
- Bœuf Charolais
- Volaille certifiée
- Appellation d'origine protégée
- Recette élaborée dans notre cuisine

Pain artisanal 100% BIO

Les informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office

Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(F) Produits crus frais (C) Conserves (S) Produits surgelés (4G) Produits crus prêts à l'emploi (5G) Produits cuits prêts à l'emploi

Les purées sont réalisées dans la cuisine à partir de produits frais y compris les fruits à noyaux comme abricots, pêches, prunes grâce à l'utilisation du tamis.

Mise à jour : 23/09/2022

Semaine 2 - du 05 Décembre au 11 Décembre 2022

**Menus Végétarien**

	LUNDI 05/12/2022	MARDI 06/12/2022	MERCREDI 07/12/2022	JEUDI 08/12/2022	VENDREDI 09/12/2022
REPAS MIDI	Betteraves (5G) vinaigrette	Velouté de potiron (F)	<b>Salade coleslaw (F) BIO</b>	Salade de pâtes (Poivrons (S), échalote (S))	Salade verte
	Beignet de calamars et citron	Tajine de dinde (F) sauce miel et citron <b>Origine France</b> <b>S/V : Pois chiche BIO sauce tomate et origan</b>	Rôti de bœuf sauce chasseur <b>Origine France</b> <i>S/V : Boulgour à la mexicaine</i>	Œufs durs (5G)	Wings de poulet ketchup <i>S/V : Beignets stick mozzarella</i>
	Purée de PDT	Semoule	Polenta	A la florentine (Epinards, béchamel)	Carottes nature
	Cantal (F)	Fromage blanc (F)	Fromage fondu Vache qui rit	Yaourt aromatisé (F)	Fromage frais (F) petit cotentin
	Fruit de saison (F)	Fruit de saison (F)	Lacté saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison (F)	Beignet chocolat noisette
GOÛTERS			Cake marbré au chocolat Fruit de saison		

- Produits issus du pays du Léris
- Produits Label Rouge
- Produits issus de l'agriculture locale
- Produit de la mer durable
- Produits issus de l'agriculture BIO
- Bœuf Charolais
- Volaille certifiée
- Appellation d'origine protégée
- Recette élaborée dans notre cuisine

**Pain artisanal 100% BIO**

Les informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office

Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(F) Produits crus frais (C) Conserves (S) Produits surgelés (4G) Produits crus prêts à l'emploi (5G) Produits cuits prêts à l'emploi

Les purées sont réalisées dans la cuisine à partir de produits frais y compris les fruits à noyaux comme abricots, pêches, prunes grâce à l'utilisation du tamis.

Mise à jour : 23/09/2022

Semaine 3 - du 12 Décembre au 18 Décembre 2022

C'EST LA FÊTE

Menus Végétarien

Menu Noël

	LUNDI 12/12/2022	MARDI 13/12/2022	MERCREDI 14/12/2022	JEUDI 15/12/2022	VENDREDI 16/12/2022
REPAS MIDI	<p>Macédoine de légumes (S) mayonnaise</p> <p>Merlu (S) sauce citron</p> <p>Purée potiron</p> <p>Brie (F)</p> <p>Banane sauce chocolat</p>	<p>Velouté de courge (F)</p> <p>Aiguillettes de poulet (F) sauce champignons <b>Origine France</b> <i>S/V : Omelette nature</i></p> <p>Petits pois, carotte</p> <p>Yaourt nature brassé (F)</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Salade d'endives (F) BIO et pomme (F)</p> <p> Bolognaise de bœuf <b>Origine France</b> <i>S/V : Pennes BIO semi-complètes crème lentille corail, curry</i></p> <p> Pennes BIO semi-complètes et emmental râpé (F)  Saint Nectaire (F)</p> <p>Compote pommes</p>	<p>Carotte râpées</p> <p>Boulettes de soja sauce tomate</p> <p>Boulgour</p> <p>Edam (F)</p> <p>Lacté saveur vanille</p>	<p>Salade verte, dès d'emmental (F) et croûtons</p> <p> Pavé de dinde (F) sauce au miel <b>Origine France</b> <i>S/V : Dès filets de poisson (Hoki (S), Colin (S)) sauce coco citron vert</i></p> <p>PDT paillasson (S)</p> <p>Petits Louis (F)</p> <p>Bûche de Noël (S) clémentines (F) et Père Noël en chocolat</p>
GOÛTERS			<p>Brownie</p> <p>Jus d'orange</p>		

- Produits issus du pays du Léris
- Produits issus de l'agriculture locale
- Produits issus de l'agriculture BIO
- Produits Label Rouge
- Produit de la mer durable
- Bœuf Charolais
- Volaille certifiée
- Appellation d'origine protégée
- Recette élaborée dans notre cuisine

Pain artisanal 100% BIO

Les informations allergènes sont disponibles auprès du responsable d'office

Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(F) Produits crus frais (C) Conserves (S) Produits surgelés (4G) Produits crus prêts à l'emploi (5G) Produits cuits prêts à l'emploi

Les purées sont réalisées dans la cuisine à partir de produits frais y compris les fruits à noyaux comme abricots, pêches, prunes grâce à l'utilisation du tamis.

Mise à jour : 23/09/2022