

Menus de novembre & décembre 2022

Semaine du 21 au 25 novembre 2022							
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.		Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
Lundi							
Entrée	Carotte râpée vinaigrette						
Plat protidique	Couscous boulette agneau & merguez						UE
Garniture	Semoule & légumes						
Dessert	Flan vanille						
Mardi							
Entrée	Camembert						
Plat protidique	Pavé de dorade sauce créole						
Garniture	Riz & haricots rouges						
Dessert	Raisin rosé						
Jeudi							
Entrée	Thon & maïs mayonnaise						
Plat protidique	Poulet rôti au jus						UE
Garniture	Haricots verts & p-de-terre						
Dessert	Fromage blanc sucré						
Vendredi							
Entrée	Melon						
Plat protidique	Pimentade de marlin						
Garniture	Riz & banane jaune						
Dessert	Yaourt velouté cerise						

Semaine du 28 novembre au 02 décembre 2022							
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.		Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
Lundi							
Entrée	Coupelle de pâté de volaille						
Plat protidique	Paupiette de veau au jus						UE
Garniture	Pâtes torsade au fromage						
Dessert	Ananas frais						
Mardi							
Entrée	Salami & cornichon						
Plat protidique	Emincé de poulet au jus						UE
Garniture	Lentilles à la créole						
Dessert	Yaourt velouté pêche/passion						
Jeudi							
Entrée	Tomate aux dés de fromage						
Plat protidique	Steak haché de boeuf au jus						UE
Garniture	Printanière de légume						
Dessert	Madeleine nature						
Vendredi							
Entrée	Achard de légumes						
Plat protidique	Paella de poisson						
Garniture	Riz safrané aux petits légumes						
Dessert	Fromage blanc sucré						

Semaine du 05 au 09 décembre 2022							
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.		Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
Lundi							
Entrée	Melon						
Plat protidique	Bœuf bourguignon						UE
Garniture	Carotte & p-de-terre						
Dessert	Samos						
Mardi							
Entrée	Salade de papaye verte						
Plat protidique	Bolognaise végétale "maison": Légumes & boulettes de soja, spaghetti au fromage						
Garniture							
Dessert	Flan vanille nappé caramel						
Jeudi							
Entrée	Carotte aux dés de fromage						
Plat protidique	Steak haché de veau sauce forestière						UE
Garniture	Poêlée campagnarde						
Dessert	Banane						
Vendredi							
Entrée	Concombre vinaigrette						
Plat protidique	Filet de dorade mariné						
Garniture	H. rouges & dombrés						
Dessert	Yaourt vanille						

Semaine du 12 au 16 décembre 2022							
(*) de volaille en substitution du porc Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.		Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
Lundi							
Entrée	Œuf dur mayonnaise						
Plat protidique	Paupiette de volaille sauce forestière						UE
Garniture	Pâtes torti au fromage						
Dessert	Orange						
Mardi							
Entrée	Chou blanc vinaigrette						
Plat protidique	Colombo de porc(*)						UE
Garniture	Riz & banane jaune						
Dessert	Flan vanille						
Jeudi							
Entrée	Pâté salé au poulet						
Plat protidique	Ragoût de porc (*)						UE
Garniture	Pois d'angle & igname						
Dessert	Bûche de Noël & papillote						
Vendredi							
Entrée	Pastèque						
Plat protidique	Pavé de colin mariné						
Garniture	Gratin de courgette & christophine						
Dessert	Yaourt velouté goyave						

Nous vous souhaitons
un Joyeux Noël

Changement de menu :

En fonction de l'approvisionnement et de la saisonnalité, nos menus sont susceptibles de subir des changements.

Les produits de remplacement seront de même équivalence nutritionnelle.

Symboles :

-  Circuit court : produit local non labellisé
-  Circuit court : produit local labellisé
-  Agriculture biologique
-  Menu végétarien

Origine viande = UE Union Européenne :

- Espagne
- France
- Irlande du Nord
- Italie

Allergènes :

Présence possible dans nos menus de :

- Céréale contenant du gluten,
- Crustacé, œuf, poisson, mollusque,
- Arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, sésame, moutarde, lupin,
- Anhydride sulfureux et sulfites.

Code «couleurs» :

- Crudité, fruit frais
- Protéine animale (viande, poisson œuf)
- Légume vert, cuit ou fruit cuit
- Féculent, céréale, légumineuse
- Produit laitier
- Produit sucré
- Entrée +15% lipide