

PROGRAMME DES REPAS DU LUNDI 07 NOVEMBRE AU VENDREDI 16 DÉCEMBRE 2022

1	Lundi 7 novembre	Mardi 8 novembre	Jeudi 10 novembre	Vendredi 11 novembre
ENTRÉES	Thon à l'ananas	Velouté de potiron	Verrine au raisin gorgonzola et noix	Jour Férié (commémoration de la signature de l'armistice de 1918)
			Endives et pommes	
PLATS	Ravioli de bœuf gratinés	Chili sin carne	Effiloché de bœuf	
	Ravioli de saumon gratinés		Dos de colin aux petits légumes	
GARNITURES			Carottes	
			Purée de pommes de terre	
PRODUITS LAITIERS	Vache Picon	Saint Nectaire	Yaourt sucré Bio	
DESSERTS	Compote de pommes Bio	Gélifié caramel	Fruit de saison Bio	
		Petits suisses aux fruits		

2	Lundi 14 novembre	Mardi 15 novembre MENU BIO AUTOMNE	Jeudi 17 novembre	Vendredi 18 novembre
ENTRÉES	Salade texane (haricots rouges, maïs)	Potage de légumes Bio	Rosette + cornichon	Salade Bio aux croûtons
			Surimi mayonnaise	
PLATS	Rôti de bœuf au jus	Nuggets végétal Bio	Cuisse de poulet rôtie	Chipolatas
	Filet de lieu sauce homardine		Filet de poisson meunière	Œufs durs béchamel
GARNITURES	Haricots beurre CE2 aux oignons	Ratatouille Bio / pommes de terre Bio	Poêlée champêtre	Épinards à la crème
	Fusilli		Pommes campagnardes	Riz
PRODUITS LAI TIERS	Petit suisse sucré	Emmental Bio	Fromage à tartiner à l'ail	Mimolette
				Gouda
DESSERTS	Fruit de saison	Yaourt à la framboise Bio	Dessert tous fruits	Fruit de saison Bio
		Crème dessert chocolat Bio		

3	Lundi 21 novembre	Mardi 22 novembre	Jeudi 24 novembre MENUS TOUS AU STADE AVEC LES BLEUS	Vendredi 25 novembre
ENTRÉES	Tarte au fromage	Pomelos Bio	Carottes / tomates sauce blanche ciboulette	Flan de courgettes au pesto
	Feuilleté à la viande			
PLATS	Steak haché sauce au cheddar	Ailes et manchons de poulet BBQ	Panini aux trois fromages	Rôti de veau farci aux champignons
	Parmentier de poisson	Filet de colin aux petits légumes		Quenelles végétales Bio sauce aux champignons
GARNITURES	Salade verte	Petits pois carottes	Chips	Poêlée champignons brocolis
				Risotto
PRODUITS LAITIERS	Yaourt nature sucré Bio	Chanteneige	Yaourt à boire à la vanille	Saint nectaire AOP
				Cantal AOP
DESSERTS	Banane Bio	Riz au lait à la coco	Mini beignets sucrés	Fruit de saison
	Pomme Bio	Fromage blanc aux miel pop's		

4	Lundi 28 novembre	Mardi 29 novembre Menu raclette	Jeudi 1 décembre	Vendredi 2 décembre
ENTRÉES	Avocat et surimi mayonnaise	Salade vitaminée (salade et agrumes)	Velouté de potiron	Salade verte Bio et dés emmental
		Salade harmonie (chou rouge, carotte, maïs)		
PLATS	Carri de lentilles / courges et riz	Raclette !	Brochette de dinde marinée au citron	Sauté de veau aux pruneaux
		Raclette végétarienne (oui oui, c'est possible)	Colin pané aux 3 céréales	Omelette Bio
GARNITURES		Pommes de terre au fromage	Gratin de brocolis	Piperade
	Fusilli		Semoule	
PRODUITS LAI TIERS	Pointe de brie Bio	Petit moulé nature	Petit suisse nature Bio	Emmental
	Camembert Bio	Croc' lait		Mimolette
DESSERTS	Fruit de saison Bio	Yaourt aux myrtilles Bio	Salade d'agrumes	Éclair du chef
		Yaourt au citron Bio	Banane au chocolat	

5	Lundi 5 décembre	Mardi 6 décembre	Jeudi 8 décembre	Vendredi 9 décembre
ENTRÉES	Tomate mozzarella	Betteraves Bio au fromage frais	REPAS DE FIN D'ANNÉE (surprise...)	Carottes râpées vinaigrette
		Velouté de légumes Bio		
PLATS	Marmite de saumon	Sauté de bœuf aux oignons		Quenelles végétales Bio à la basquaise
	Pavé de poisson à la bordelaise	Filet de lieu à l'armoricaine		
GARNITURES	purée de potiron et pommes de terre	Carottes		Poêlée ratatouille
		Haricots blancs à la tomate		Semoule Bio
PRODUITS LAITIERS	Fromage blanc de campagne	Munster AOP		Gouda
		Pont l'évêque AOP		Edam
DESSERTS	Semoule au lait	Orange Bio	Yaourt abricot Bio	
	Maestro liégeois vanille	Pomme bicolore Bio	Yaourt vanille Bio	

6	Lundi 12 décembre	Mardi 13 décembre	Jeudi 15 décembre	Vendredi 16 décembre
ENTRÉES	Pâté de foie + cornichon	Velouté de poireaux et pommes de terre	Salade verte aux croûtons aillés	Menu anti-gaspi avant les vacances !
	Œufs durs mayonnaise			
PLATS	Tomate farcie (sans porc)	Pennes aux légumes et amandes	Rôti de bœuf sauce fourme d'Ambert	
	Tomate farcie végétarienne		Filet de colin aux petits légumes	
GARNITURES	Riz		Gratin de courgettes Bio	
		Pommes vapeurs		
PRODUITS LAITIERS	Babybel Bio	Edam	Fromage blanc Bio	
	Vache qui rit Bio	Croûte noire		
DESSERTS	Fruit de saison Bio	Mousse framboise spéculoos	Fruit de saison	
		Gélifié chocolat		