



# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE du

24 au 28 octobre 2022

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**Carottes râpées vinaigrette**

Haricots verts vinaigrette

**Salade de riz tomate maïs**

Asperges vinaigrette

**Pommes de terre vinaigrette**

Asperge vinaigrette

**Salade potagère**

Tomate vinaigrette

**Betteraves vinaigrette**

Œufs durs vinaigrette

**Cuisse de poulet crème**

**champignons**

Steak haché de veau crème  
champignons

**Flageolet à la tomate**

Colin à la crème

**Steak haché de bœuf sauce tomate**

Colin sauce tomate

**Sauté de porc au bleu**

Colin sauce niçoise

**Lieu crème carottes céleri**

Escalope de volaille au jus

**Pommes de terre vapeur**

Haricots verts

**Carottes à l'ail**

Pommes de terre parisienne

**Jeunes carottes**

Pommes de terre vapeur

**Quinoa**

Duo de courgette

**Riz créole**

Blette

**Petits suisses sucrés**

Fruit

**Gouda bio**

Compote pomme fraise

**Yaourt nature sucré**

Fruit

**Camembert**

Compote pomme cassis

**Yaourt vanille bio**

Crème d'avoine à la pêche

**Compote pomme abricot bio**

Fruit

**Fruit**

Compote pomme fraise

**Compote de pomme**

Fruit

**Fruit bio**

Compote pomme cassis

**Fruit**

Compote de pomme

*Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant*

*La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française*

*Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements*



# LE MENU DE LA SEMAINE



**SEMAINE** du **31-oct.** au **6-nov.**

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

**Carottes râpées maïs vinaigrette**

Brocolis vinaigrette

**Pommes de terre vinaigrette**

Œuf dur vinaigrette

**Haricot verts vinaigrette**

Pamplemousse

**Betteraves vinaigrette**

Œuf dur vinaigrette

**Salade de riz printanier**

Cœur de palmier vinaigrette

**Sauté de porc Williams**

Lieu sauce citron

**Steak hache de veau crème  
champignons**

Colin aux champignons

**Poulet sauce tomate**

Colin tomate

**Lentilles à la tomate**

Lieu niçoise

**Lieu crème bretonne**

Escalope de volaille crème bretonne

**Choux fleur**

Pomme de terre lamelles

**Petits pois bio**

Pommes vapeur

**Haricot blancs**

Haricot verts

**Quinoa**

Julienne de légumes

**Carottes natures bio**

Riz créole

**Gouda bio**

Petits suisses sucrés

**Emmental**

Compote pomme cassis

**Petits suisse sucrés**

Saint Paulin

**Camembert**

Crème d'avoine au miel

**Fromage blanc sucré**

Compote de pomme

**Compote de pomme**

Fruit

**Fruit**

Compote de pomme

**Fruit**

Compote

**Fruit bio**

Compote pomme fraise

**Fruit**

Compote de pêche

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements



**SEMAINE** du **7 au 11 novembre 2022**

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

<p><b>Choux fleur vinaigrette</b></p> <p>Pamplemousse</p>	<p><b>Lentilles vinaigrette</b></p> <p>Cœur de palmier</p>	<p><b>Céleri vinaigrette</b></p> <p>Haricot verts vinaigrette</p>	<p><b>Betteraves vinaigrette</b></p> <p>Œuf dur vinaigrette</p>	<p><b>Salade alsacienne</b></p> <p>Choux vinaigrette</p>
<p><b>Emincé de bœuf à la grecque</b></p> <p>Lieu niçoise</p>	<p><b>Escalope de volaille sauce waterzoi</b></p> <p>Lieu aux petits légumes</p>	<p><b>Sauté de porc soubise</b></p> <p>Steak haché de bœuf sauce moutarde</p>	<p><b>Chili sin carné</b></p> <p>Steak haché de veau</p>	<p><b>Colin crème dugléré</b></p> <p>Escalope de volaille au jus</p>
<p><b>Pommes vapeur</b></p> <p>Carottes natures</p>	<p><b>Haricot beurre</b></p> <p>Pomme vapeur</p>	<p><b>Pommes de terre parisienne</b></p> <p>Haricot verts</p>	<p><b>Riz créole</b></p> <p>Carotte à l'ail</p>	<p><b>Quinoa</b></p> <p>Courgette</p>
<p><b>Petits suisses sucrés bio</b></p> <p>Crème d'avoine au chocolat</p>	<p><b>Emmental</b></p> <p>Compote de pêche</p>	<p><b>Yaourt nature sucré</b></p> <p>Brie</p>	<p><b>Fromage fondu bio</b></p> <p>Fruit</p>	<p><b>Brie</b></p> <p>Fruit</p>
<p><b>Fruit</b></p> <p>Compote de pomme</p>	<p><b>Fruit bio</b></p> <p>Compote de pomme</p>	<p><b>Fruit</b></p> <p>Compote</p>	<p><b>Compote pomme cassis</b></p> <p>Fruit</p>	<p><b>Compote pomme abricot bio</b></p> <p>Fruit</p>

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements



# LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE du

14 au 18 novembre 2022

## LUNDI

**Salade de riz au basilic**

Œuf dur vinaigrette

**Mijoté de petits légumes (plat complet)**

Lieu sauce citron

Duo de courgette

Riz créole

**Yaourt nature sucré bio**

Fruit

**Compote de pomme**

Fruit

## MARDI

**Pommes de terre vinaigrette**

Macédoine vinaigrette

**Emincé de porc aigre douce**

Colin méditerranéen

**Haricots verts bio**

Pomme de terre vapeur

**Saint Paulin**

Fruit

**Compote pomme fraise**

Fruit

## MERCREDI

**Betteraves vinaigrette**

Pamplemousse

**Escalope de volaille sauce carottes**

Colin aux carottes

**Purée de céleri**

Haricot blancs

**Fromage blanc sucré**

Compote de pomme

**Fruit**

Compote de pomme

## JEUDI

**Carottes rapées**

pamplemousse

**Coquillettes bio bolognaise**

Colin sauce tomate

Coquillettes bio

Blettes

**Yaourt sucré**

Fruit

**Compote de pêche**

Fruit

## VENDREDI

**Macédoine vinaigrette**

Haricot vert vinaigrette

**Lieu sauce émeraude**

Escalope de volaille au jus

**Riz basmati**

Courgette nature

**Petits suisses sucrés**

Compote de pomme framboise

**Fruit bio**

Compote

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements



# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE du 21 au 25 novembre 2022

## LUNDI

**Betteraves vinaigrette**

Pamplemousse

**Sauté de bœuf marengo**

Colin aux poivrons

**Carottes natures**

Maïs

**Fromage blanc bio au miel**

crème d'avoine au miel

**Fruit**

Compote de pêche

## MARDI

**Pomme de terre vinaigrette**

Céleri vinaigrette

**Cuisse de poulet méditerranéenne**

Colin méditerranéen

**Petits pois**

Pommes de terre parisienne

**Camembert**

Compote pomme cassis

**Fruit bio**

Compote

## MERCREDI

**Haricots verts vinaigrette**

Cote de porc niçois

**Quinoa**

Julienne de légumes

**Petits suisses sucrés**

Compote de pomme

**Fruit**

Compote

## JEUDI

**Salade panier de légumes**

Concombre vinaigrette

**Lentilles cuisinées**

Colin aux carottes

**Riz créole**

Jardinière de légumes

**Fromage fondu bio**

Compote de poire

**Fruit**

Compote de poire

## VENDREDI

**Carottes râpées vinaigrette**

Pamplemousse

**Lieu sauce dubarry**

Steak haché de bœuf sauce tomate

**Pommes de terre vapeur**

Courgette

**Yaourt sucré**

Compote pomme abricot

**Fruit**

Compote pomme abricot

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements



# LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE du

28 novembre au 2 décembre 2022

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

<p><b>Macédoine vinaigrette</b></p> <p>Asperges vinaigrette</p>	<p><b>Betteraves vinaigrette</b></p> <p>Choux fleur vinaigrette</p>	<p><b>Céleri vinaigrette</b></p> <p>Cœur de palmier vinaigrette</p>	<p><b>Pamplemousse bio</b></p> <p>Pomme de terre vinaigrette</p>	<p><b>Trio de crudités</b></p> <p>Œuf dur vinaigrette</p>
<p><b>Tartiflette (plat complet)</b></p> <p>Colin crème basilic</p>	<p><b>Aiguillette de volaille sauce aurore</b></p> <p>Lieu tomate</p>	<p><b>Steak haché de veau sauce tomate</b></p> <p>Colin sauce tomate</p>	<p><b>Haricots blancs mijotés</b></p> <p>Steak haché de bœuf marengo</p>	<p><b>Colin crème potiron</b></p> <p>Escalope de volaille à la crème</p>
<p><b>Pommes de terre lamelle</b></p> <p>Haricot verts</p>	<p><b>Lentilles</b></p> <p>Epinard</p>	<p><b>Haricot verts bio</b></p> <p>Maïs</p>	<p><b>Riz créole</b></p> <p>Petits pois</p>	<p><b>Quinoa</b></p> <p>Carottes vapeur</p>
<p><b>Yaourt nature sucré</b></p> <p>Fruit</p>	<p><b>Faisselle</b></p> <p>Compote de pomme</p>	<p><b>Emmental</b></p> <p>Fruit</p>	<p><b>Camembert</b></p> <p>Fruit</p>	<p><b>Petits suisses sucré bio</b></p> <p>Fruit</p>
<p><b>Compote de pomme bio</b></p> <p>Fruit</p>	<p><b>Fruit</b></p> <p>Compote de pêche</p>	<p><b>Compote de poire</b></p> <p>Fruit</p>	<p><b>Compote de pêche</b></p> <p>Fruit</p>	<p><b>Compote pomme fraise</b></p> <p>Fruit</p>

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements