



















# MENU

Semaine 45 du 6 au 12 novembre 2023

	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade  	Potage de légumes 		Betteraves vinaigrette  	Salade de penne au pesto 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Hachis parmentier de volaille (plat complet)   //	Escalope de volaille moutarde à l'ancienne   Beignets de brocolis		Colombo de lentilles   Riz créole 	Dos de colin à la crème   Carottes persillées 
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Babybel		Yaourt sucré 	Mimolette
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais  		Fruit frais 	Cake pépites de chocolat

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

 **HVE: Haute valeur environnementale**

 **Produits BIO**

 **Label Rouge**

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**


















PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



# MENU

Semaine 46 du 13 au 19 novembre 2023

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
HORS D'ŒUVRE	Taboulé 	Carottes râpées vinaigrette  		Potage de légumes 	Chou blanc mayonnaise et curry  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Aiguillettes de volaille au paprika  Haricots verts	Poisson meunière sauce tartare 		Palette de porc au jus  Purée de potimarron 	Coquille à la sauce tomate (plat complet)  // 
PRODUIT LAITIER	Palmier	Fromage blanc sucré		Bûchette de chèvre 	Emmental râpé
DESSERT	Compote de fruits 	Fruit frais 		Semoule au lait	Fruit frais  


**Produit de saison**

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison


**Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

**Poisson MSC: Pêche durable**

**Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

**Repas Végétarien**

**HVE: Haute valeur environnementale**

**Produits BIO**

**Label Rouge**


Produit local:

 Coquillettes: [Ferme du Point du Jour Jarzé \(49\)](#)

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**

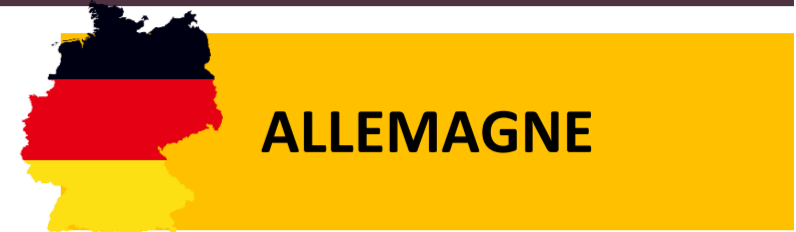
PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



# MENU

Semaine 47 du 20 au 26 novembre 2023



	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
HORS D'ŒUVRE	Potage de légumes 	Nem aux légumes		Salade de riz mexicaine 	Sprotten (rillette de poisson, mayonnaise, ciboulette)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratiné de poisson à la provençale  Semoule 	Croq véggie tomate  Patatouille (pomme de terre et ratatouille) 		Escalope de volaille au jus  Mijoté de petits pois	Currywurst (saucisse à la sauce ketchup et curry)  Frites au four
PRODUIT LAITIER	Kiri crème	Brie 		Petit suisse sucré	Saint bricet
DESSERT	Fruit frais  	Yaourt aromatisé 		Fruit frais  	Boule de Berlin (beignet à la framboise)

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

 **HVE: Haute valeur environnementale**

 **Produits BIO**

 **Label Rouge**

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



# MENU

Semaine 48 du 27 novembre au 3 décembre 2023

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 01
HORS D'ŒUVRE	Salade de pomme de terre niçoise (thon, pomme de terre, olive noire, mayonnaise)	Salami		Chou rouge au fromage  	Potage de légumes 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché bœuf  Purée de butternut	Escalope de volaille napolitaine  Blé pilaf 		Coquillettes bolognaise de lentilles (plat complet)  // 	Beignets au calamar sauce tartare Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Camembert 	Vache qui rit		Emmental râpé	Yaourt sucré 
DESSERT	Riz au lait	Fruit frais  		Novly vanille	Fruit frais 



**Produit de saison**

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



**Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**



**Poisson MSC: Pêche durable**



**Viande de bœuf, de porc et de volaille française**



**Repas Végétarien**



**HVE: Haute valeur environnementale**



**Produits BIO**



**Label Rouge**

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.