

# Menus du 14 novembre 2022 au 6 janvier 2023

| lundi 14 nov.   | mardi 15 nov.  | jeudi 17 nov.  | vendredi 18 nov.   |
|---|--|--|--|
| BETTERAVES VINAIGRETTE                                  | <b>CHOU BLANC (CHARBUY) RÂPÉ<br/>SAUCE FAÇON RÉMOULADE</b> | POTAGE FAÇON CULTIVATEUR   | SALADE ICEBERG VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE                  |
| BOULETTES DE BOEUF AU JUS                               | BEIGNETS DE CALAMAR & KETCHUP                              | HAUT DE CUISSE RÔTI AU JUS   | CHILI SIN CARNE  |
| PURÉE DE POMMES DE TERRE                                | HARICOTS BEURRE  | CHOU FLEUR PERSILLÉ  | RIZ DE CAMARGUE IGP                                      |
| SALSIFIS  | POMMES VAPEUR  | FARFALLES  | FONDUE DE POIREAUX                                       |
| <b>CAMEMBERT BIO</b>                                    | <b>FROMAGE BLANC BIO NATURE</b>                            | CHANTENEIGE  | <b>EDAM BIO</b>  |
| COMPOTE DE BANANE                                       | <b>ORANGE BIO</b>  | <b>GÂTEAU À LA VANILLE DU CHEF<br/>(FARINE BIO)</b>                      | MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT                               |
| lundi 21 nov.   | mardi 22 nov.  | jeudi 24 nov.  | vendredi 25 nov.   |
| <b>CÈLERI (CHARBUY) RÂPÉ FAÇON<br/>SAUCE RÉMOULADE</b>  | MACÉDOINE VINAIGRETTE                                      | RONDELLES DE CAROTTES CRUES À TREMPER SAUCE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC | VELOUTÉ DE POTIRON                                       |
| <b>SAUTÉ DE BOEUF (WATTERLOT)<br/>FAÇON BOURGUIGNON</b> | NUGGETS DE POULET SAUCE BARBECUE                           | <b>PIZZA TOMATE MOZZARELLA<br/>EMMENTAL BIO</b>                          | ALLUMETTES DE PORC FAÇON CARBONARA                       |
| MÉLANGE DE JEUNES CAROTTES ET PANAIS                    | POMMES RISSOLÉES   | SALADE VERTE VINAIGRETTE   | <b>COQUILLETTE BIO</b>                                   |
| CANTAL AOP  | <b>YAOURT AROMATISÉ (FERMIÈRE DE CHICHERY)</b>             | <b>VERRE DE LAIT BIO</b>   | <b>EMMENTAL RÂPÉ BIO</b>                                 |
| POIRE   | <b>POMME (PROU)</b>  | DONUTS   | KAKI   |
| lundi 28 nov.   | mardi 29 nov.  | jeudi 01 déc.  | vendredi 02 déc.   |
| <b>CAROTTES (CHARBUY) RÂPÉES<br/>VINAIGRETTE</b>        | CRÊPE AU FROMAGE   | <b>SOUPE CHORBA AUX POIS<br/>CHICHES BIO</b>                             | CERVELAS ET CORNICHON                                    |
| JAMBON BLANC LR   | OMELETTE FRAÎCHE DU CHEF                                   | POISSON MEUNIÈRE ET CITRON   | BLANC DE POULET FORME AIGUILLETTE SAUCE FAÇON BLANQUETTE |
| PURÉE DE POMMES DE TERRE                                | PETITS POIS  | RIZ DE CAMARGUE IGP PILAF  | <b>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</b>                      |
| <b>GOUDA BIO</b>  | TOMME NOIRE IGP  | FROMAGE BLANC  | CRÈME ANGLAISE   |
| FLAN NAPPÉ  | COMPOTE POMME/POIRE  | <b>KIWI BIO</b>  | <b>GÂTEAU AUX PÉPITES DE<br/>CHOCOLAT (FARINE BIO)</b>   |

# Menus du 14 novembre 2022 au 6 janvier 2023

| lundi 05 déc.                                    | mardi 06 déc.   | jeudi 08 déc.   | vendredi 09 déc.                             |
|--|---|---|--|
| <b>BETTERAVE BIO VINAIGRETTE</b>                 | <b>CHOU ROUGE (CHARBUY) RÂPÉ VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE</b> | <b>POTAGE DE POTIRON (CHARBUY)</b>                      | <b>CAROTTES (CHARBUY) RÂPÉES VINAIGRETTE</b> |
| CHUNK DE COLIN SAUCE LOMBARDE                    | BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY                              | BOLOGNAISE DE LÉGUMES                                   | PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CRÈME                |
| HARICOTS BEURRE                                  | <b>SEMOULE BIO</b>  | <b>COQUILLETES BIO</b>                                  | RIZ DE CAMARGUE IGP                          |
| SAINT NECTAIRE AOP                               | BRIE EN POINTE  | <b>EMMENTAL RÂPÉ BIO</b>                                | CHEVRE MÉLANGE                               |
| CRÊPE AU CHOCOLAT                                | CLÉMENTINE  | ORANGE  | CRÈME DESSERT VANILLE                        |
| lundi 12 déc.                                    | mardi 13 déc.   | jeudi 15 déc.   | vendredi 16 déc.                             |
| <b>CÉLERI (CHARBUY) RÂPÉ FAÇON RÉMOULADE</b>     | CHOU BLANC À LA VINAIGRETTE                                 | RILLETES DE POISSON BLANC ET SAUMON DU CHEF             | VELOUTÉ DE LÉGUMES                           |
| GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE TARTIFLETTE | POISSON PANÉ 100% MSC ET CITRON                             | AIGUILLETES DE FILET DE POULET SAUCE AUX ÉPICES DE NOËL | RAVIOLIS DE BOEUF SAUCE TOMATE GRATINÉS      |
| <b>FROMAGE BLANC NATURE BIO MONT LASOIS</b>      | PETITS POIS AU JUS  | POMMES NOISETTES  | <b>GOUDA BIO</b>                             |
| <b>ORANGE BIO</b>                                | CARRÉ LIGUEIL   | FROMAGE PORTION DE NOEL                                 | <b>POMME (PROU)</b>                          |
|  | CRÈME DESSERT CAMEL   | BUCHE DE NOEL   |  |

## Vacances de Noël

| lundi 02 janv.                | mardi 03 janv.               | jeudi 05 janv.      | vendredi 06 janv.  |
|-------------------------------|------------------------------|---------------------|--|
| BETTERAVES VINAIGRETTE        | <b>TABOULÉ (SEMOULE BIO)</b> | TARTINADE AUX OEUFS | <b>CAROTTES RÂPÉES (CHARBUY) VINAIGRETTE AU JUS D'ORANGE</b> |
| RAVIOLI DE BOEUF SAUCE TOMATE | NUGGETS DE POULET ET KETCHUP | CHILI SIN CARNE     | PAVÉ DE POISSON À L'HUILE D'OLIVES ET CITRON                 |
| HARICOTS VERTS                | HARICOTS VERTS               | RIZ DE CAMARGUE IGP | ÉPINARD BÉCHAMEL   |
| SAINT PAULIN                  | CANTAL AOP                   | YAOURT SUCRÉ        | <b>VACHE QUI RIT BIO</b>                                     |
| COMPOTE DE FRUITS             | POMME                        | <b>ORANGE BIO</b>   | GALETTE DES ROIS À LA FRANGIPANE                             |