



# LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 1 du 8-nov. au 9-nov.

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

Taboulé aux légumes  
Salade de haricots blancs  
Rémoulade de céleri-rave tzatziki  
Chou rouge et blanc, pommes et noix

Betteraves ciboulette  
terrine de legumes coulis de tomates  
Carottes râpées aux noisettes  
Endives au bleu



Férialé

Terrine de campagne et cornichons  
Tranche de roulade de volaille  
Salade mêlée aux noix  
Fenouil en salade

Escalope de volaille à la crème  
ailes de raie beurre blanc

bolognaise  
filet de colin sce basquaise

filet de colin d'alaska pane  
colombo de porc

Haricots plats persillés  
riz safrane

tortis  
poelee campagnarde



Endives braisées  
pommes sautees

Camembert  
Fromage Munster AOC

Yaourt nature et sucre  
Yaourt aux fruits

Croc lait  
Samos

Ananas Tutti Frutti  
Salade de kiwi  
Compote poire  
Coupe Belle-Hélène

Kaki en salade  
Banane  
Le bon gâteau au chocolat portion  
desserts de ma mamie  
Grillé aux pommes (Fait)

Salade ananas kiwi orange Tutti Frutti  
Salade de pomme et banane menthe  
Fromage blanc au kaki  
Liegeois vanille (Ind.)



Produits de saison



Plat végétarien



## LÉGENDE

Fruit ou légume frais



Tutti Frutti



Pêche responsable



# LE MENU DE LA SEMAINE

LÉGENDE



SEMAINE 2 du

15-nov.

au

19-nov.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Chou rouge émincé vinaigrette

Salade de mâche et dès de tomate

Paté en croute

Feuilleté au fromage

Céleri rémoulade

Pomelos

Salade tourangelle

Coeurs de palmier au maïs

saute de bœuf au paprika

Filet de lieu noir PR sauce à l'aneth

chipolatas / merguez

saumonette aux capres

saute de veau marengo

pave de hoki sce ciboulette

merlu sce dieppoise

aiguillettes de poulet sce supreme

haricots verts

macaronis

Poêlée de navets

frites

carottes sautees

farfalles

Purée de potiron

riz aux petits legumes

Gouda

Emmental

Yaourt nature

Fromage blanc fruité

yaourt aromatise

yaourt nature sucre

Camembert

Brie

Verrine de fromage blanc à la crème de marrons

Panacotta vanillée au caramel

Banane au chocolat et amandes

Poire

Pomme au four aux amandes Tutti Frutti

Compote pommes bananes

Salade d'ananas

Salade de pommes

4/4 de ma mamie

corbeille de fruits

kaki en salade  
Le 4/4 pépites choco Les dessert de ma mamie

Duo de kiwi et banane en salade

Pomme bicoloré



Tutti Frutti



Potage du chef



LÉGENDE  
Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Le Porc Français



Dessert de ma mamie





# LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 3 du

22-nov.

au

26-nov.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Chou blanc aux raisins vinaigrette  
Salade mêlée aux olives  
Taboulé aux légumes  
Pomme de terre à l'huile et oignon rouge

Soupe à l'oignon gratinée  
Houmous  
Salade de mâche, croûtons et raisins  
Céleri en branches à la mimolette

Soupe de légumes  
céleri rave moche vinaigrette  
framboise  
Salade haricots beurre échalote persillée  
Céleri rémoulade

Salade coleslaw  
Carottes râpées au curry  
Pâté de foie  
Cervelas et saucisson a l'ail

fricasse de poulet  
saumon sce estragon

Quiche aux fromages  
filet de colin sce normande

saute de bœuf provencal  
Filet de lieu noir PR sauce armoricaine

cordon bleu  
ailes de raie sce moutarde

Endives braisées  
farfalles

brocolis  
pommes sautees

Macaronis  
Haricots verts sautés

riz pilaff  
poelee mexicaine

Fromage Carré frais  
Petit moule ail et fines herbes

Yaourt aromatisé  
Yaourt nature et sucre

Fromage Saint nectaire AOP  
Edam

Yaourt nature sucre  
Fromage blanc fruité

Fromage blanc et compotée de mangues  
fromage blanc coulis vert Les Desserts du Potager  
salade fruit hiver  
Pomme golden

Crumble de fruits l'antigaspi ça porte ses fruits  
Salade d'ananas  
tarte aux pommes  
Clémentines

Gratin de fruits  
cake au miel de ma mamie  
Salade kaki ananas  
Kiwi

flan patissier  
Compote pommes-cassis  
Orange miel cannelle Tutti Frutti  
Poire

## LÉGENDE



Les Desserts du Potager



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Produit de saison



Pêche responsable



# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 4 du 29-nov. au 3-déc.

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

Céleri-rave au fromage blanc,  
paprika et ciboulette

Salade de mâche, croûtons et raisins

Salade de betteraves et maïs

Salade de haricots verts

Salade iceberg au fromage

Chou blanc et mimolette

Tarte aux poireaux

Houmous au cumin

Rillettes

Rouleau de surimi à la mayonnaise

Pomelos

Salade du chef hivernale

escolope de volaille sce chassel

medaillon de merlu sce dieppoise

boulettes d'agneau

pave de lieu sce citron

Sauté de bœuf VBF façon carbonade

Filet de saumonette PR au cu

Poisson PR meunière

emince de porc a la mexicaine

gratin de chou-fleur

pommes sautees

pene rigate

puree de celeri

carottes persillees

coudes rayes

Haricots verts sautés

riz au curry

Gouda

Edam

Yaourt nature et sucre

Fromage blanc fruité

yaourt aromatise

yaourt nature sucre

Fromage Cantal AOC

Emmental

Pomme au four aux amandes Tutti  
Frutti

Compote pommes-ananas

Orange miel cannelle Tutti Frutti

Pomme bicoloré

Poire Tutti Frutti

Clémentines

Lait gélifié arôme chocolat (Ind.)

Entremets caramel banane

cake a la noix de coco de ma mamie

corbeille de fruits

gauffre

Banane

Fromage blanc au miel et fleur  
d'oranger

Coupe de fromage blanc et kiwi

## LÉGENDE



Tutti frutti



Plat végétarien



Le Porc Français



Viande Bovine Française



Pêche responsable



# LE MENU DE LA SEMAINE

**SEMAINE 5** du

**6-déc.**

au

**10-déc.**

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI


Soupe de potiron

Fraîcheur maïs cœur de pa 

Salade grenobloise

Céleri branche au bleu

Carottes râpées au fromage

Salade de coeurs de laitue au gouda 

Betteraves ciboulette

Salade de haricots verts aux champignons de paris


Terrine de campagne et cornichons

Roulade de volaille

Endives aux raisins secs 

Fenouil et pomelos

Salade coleslaw

Salade de mâche et dès de tomate 

Macédoine vinaigrette


Champignons à la grecque


carbonara de dinde 


saumon sce ciboulette

tagine de volaille

filet de co  basilic

saute de bœuf 

lieu noir sce bonne femm 

Filet de lieu PR en crumble de noix 

nugets de volaille

Gratin d'endives

Tortis

navets glaces

semoule aux raisins

Haricots verts au naturel

pommes rissolees

poelee campagnarde

Mélange de riz 

Fromage carré Liguail

Camembert

Fromage Cantal AOC 

Edam

Vache Picon

Fromage brebiscreme

Yaourt nature sucre

Fromage blanc

Salade ananas kiwi orange Tutti Frutti

Banane 

Compote pommes-cassis


Poire pochée aux épices douces Tutti Frutti

Tarte aux figues Tutti Frutti 


Île flottante au caramel et crème anglaise aux amandes effilées

Orange cannelle Tutti Frutti

Pomme golden

Salade d'ananas 

cake chocolat de ma mamie

semoule au lait 

Coupe agenaise (Fromage Blanc Pruneaux)

compote de pommes 

Donuts (Fait)

Kaki en salade

Pomme bicolor



Appellation d'Origine



Plat végétarien



Viande Bovine Française

## LÉGENDE



Fruit ou légume frais



Pêche responsable



# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 6 du

13-déc.

au

C'est la fête!

17-déc.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Taboulé aux légumes

Salade de lentilles paysanne

Carottes râpées aux raisins

Salade du chef

Velouté de poireaux

Macédoine mayonnaise

Salade de céleri aux pommes et noix

Salade de mâche, noix et raisins

Repas de fin d'Année  
... à venir...

Terrine de campagne et cornichons

Roulade de volaille

Salade de laitue et céleri branche au cumin

Endives au jambon et mimolette

Aiguillettes de volaille sauce forestière

aile de raie aux capres

chili con carne

filet de merlu sce basquaise

Hoki PR à la crème de persil

Steak haché de veau et concassée de tomate

Chou-fleur sauté au curry

Tortis

riz pilaff

haricots beurre

Fenouil braisé

farfalles

Coulommiers

Fromage carré Ligueil

Fromage blanc fruité

Yaourt nature et sucre

Samos

Croc lait

Banane au chocolat et amandes

Pomme golden

Ananas rôti coco citron vert Tutti Frutti

compote pommes

Duo de kiwi et banane en salade

Pomme bicolore

tarte citron

Paris-brest (Fait)

Kaki en salade

Banane

Yaourt velouté aux fruits mixés

crème dessert chocolat (Ind.)

## LÉGENDE



Potage du chef



Plat végétarien



Le Porc Français



Tutti frutti



Pêche responsable