

<b>Du 18 au 24 novembre 2024</b>		<b>NORMAL</b>	<b>SEMAINE 47</b>	
<b>MENU A</b>	<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>	<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe du Chef New York Krauts salade Fricassé de volaille méridionale Tortis à la tomate Brie BIO Yaourt local pêche	18-nov.	Soupe du Chef New York Krauts salade <b>Emincé de bœuf sauce soubise</b> Haricots beurre Brie BIO Yaourt local pêche		
<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté aux asperges Saucisson sec Jambon sauce porto Julienne de légumes BIO Rondelé aux noix Fruit de saison BIO	19-nov.	Velouté aux asperges Saucisson sec Filet de hoki MSC sauce câpres et amandes Quinoa aux dés de carottes Rondelé aux noix Fruit de saison BIO		
<b>Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe tomate vermicelles Salade verte HVE aux croûtons <b>Rôti de veau sauce miel</b> Pommes sautées persillade Bleu de Bresse Fromage blanc sucré BIO	20-nov.	Soupe tomate vermicelles Salade verte HVE aux croûtons Cuisse de poulet rôti au jus Duo de fleurettes Bleu de Bresse Fromage blanc sucré BIO		
<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef lentilles pdt Rosette Tartiflette Salade verte Edam BIO Brownie du Chef	21-nov.	Potage du Chef lentilles pdt Rosette Paupiette de veau à l'ancienne Semoule Edam BIO Brownie du Chef		
<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté de légumes Salade Sofia Colin MSC sauce aneth Riz pilaf Livarot AOP Crème dessert pralinée	22-nov.	Velouté de légumes Salade Sofia Côte de porc sauce jus Salsifis à la crème Livarot AOP Crème dessert pralinée		
<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe de poisson méditerranée Cake du Chef aux fromages Omelette aux oignons Ratatouille Yaourt aux fruits BIO Fruit de saison BIO	23-nov.	Soupe de poisson méditerranée Cake du Chef aux fromages Roqnon sauce libanaise Pommes vapeur persillées Yaourt aux fruits BIO Fruit de saison BIO		
<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux épinards Céleri BIO rémoulade Tajine de bœuf aux épices Semoule tunisienne Pont l'évêque AOP Crumble pomme	24-nov.	Potage du Chef aux épinards Céleri BIO rémoulade Œufs dur (local) sauce aurore Epinards sauce aurore Pont l'évêque AOP Crumble pomme		

**A rendre pour le VENDREDI 08 NOVEMBRE**

<b>Du 18 au 24 novembre 2024</b>		<b>SANS SEL</b>		<b>SEMAINE 47</b>		
<b>MENU A</b>		<b>Lundi</b>	<b>MENU B</b>		<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe du Chef New York		18-nov.	Soupe du Chef New York			
Salade de pâtes multicolore			Salade de pâtes multicolore			
Fricassé de volaille			Emincé de bœuf			
Tortis à la tomate			Haricots beurre			
Yaourt aux fruits BIO			Yaourt aux fruits BIO			
Yaourt local pêche		Yaourt local pêche				
		<b>Mardi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté aux asperges		19-nov.	Velouté aux asperges			
Salade bicolore			Salade bicolore			
Cuisse de poule			Filet de hoki MSC à la crème			
Julienne de légumes BIO			Quinoa aux dés de carottes			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		<b>Mercredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe tomate vermicelles		20-nov.	Soupe tomate vermicelles			
Salade verte HVE aux croûtons			Salade verte HVE aux croûtons			
Rôti de veau			Cuisse de poulet rôti au jus			
Pommes sautées			Duo de fleurettes			
Yaourt tentation pâtisseries			Yaourt tentation pâtisseries			
Fromage blanc sucré BIO		Fromage blanc sucré BIO				
		<b>Jeudi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef lentilles pdt		21-nov.	Potage du Chef lentilles pdt			
Betteraves rouges HVE vinaigrette			Betteraves rouges HVE vinaigrette			
Paupiette de volaille			Paupiette de veau			
Brocolis à l'anglaise			Semoule			
Yaourt sucré BIO			Yaourt sucré BIO			
Brownie du Chef		Brownie du Chef				
		<b>Vendredi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Velouté de légumes		22-nov.	Velouté de légumes			
Salade Sofia			Salade Sofia			
Colin MSC			Côte de porc			
Riz pilaf			Salsifis à la crème			
Fromage blanc sucré			Fromage blanc sucré			
Crème dessert pralinée		Crème dessert pralinée				
		<b>Samedi</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Soupe de poisson méditerranée		23-nov.	Soupe de poisson méditerranée			
Cruité argenteuil			Cruités argenteuil			
Omelette aux oignons			Roignons de bœuf			
Ratatouille			Pommes vapeur			
Yaourt aux fruits BIO			Yaourt aux fruits BIO			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		<b>Dimanche</b>			<b>A</b>	<b>B</b>
Potage du Chef aux épinards		24-nov.	Potage du Chef aux épinards			
Céleri BIO rémoulade			Céleri BIO rémoulade			
Tajine de bœuf			Œufs dur (local) à la crème			
Semoule tunisienne			Epinards à la crème			
Petit-suisse sucré			Petit-suisse sucré			
Crumble pomme		Crumble pomme				

**A rendre pour le VENDREDI 08 NOVEMBRE**

Du 18 au 24 novembre 2024		SANS SUCRE		SEMAINE 47		
MENU A		Lundi	MENU B		A	B
Soupe du Chef New York		18-nov.	Soupe du Chef New York			
Krauts salade			Krauts salade			
Fricassé de volaille méridionale			Emincé de bœuf sauce soubise			
Tortis à la tomate			Haricots beurre			
Brie BIO			Brie BIO			
Yaourt local nature		Yaourt local nature				
		Mardi			A	B
Velouté aux asperges		19-nov.	Velouté aux asperges			
Saucisson sec			Saucisson sec			
Jambon sauce porto			Filet de hoki MSC sauce câpres et amandes			
Julienne de légumes BIO			Quinoa aux dés de carottes			
Rondelé aux noix			Rondelé aux noix			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Mercredi			A	B
Soupe tomate vermicelles		20-nov.	Soupe tomate vermicelles			
Salade verte HVE aux croûtons			Salade verte HVE aux croûtons			
Rôti de veau sauce miel			Cuisse de poulet rôtie au jus			
Pommes sautées persillade			Duo de fleurettes			
Bleu de Bresse			Bleu de Bresse			
Fromage blanc nature BIO		Fromage blanc nature BIO				
		Jeudi			A	B
Potage du Chef lentilles pdt		21-nov.	Potage du Chef lentilles pdt			
Rosette			Rosette			
Tartiflette			Paupiette de veau à l'ancienne			
Salade verte			Semoule			
Edam BIO			Edam BIO			
Cake cacao		Cake cacao				
		Vendredi			A	B
Velouté de légumes		22-nov.	Velouté de légumes			
Salade Sofia			Salade Sofia			
Colin MSC sauce aneth			Côte de porc sauce jus			
Riz pilaf			Salsifis à la crème			
Livarot AOP			Livarot AOP			
Petits-suisse nature		Petits-suisse nature				
		Samedi			A	B
Soupe de poisson méditerranée		23-nov.	Soupe de poisson méditerranée			
Cake du Chef aux fromages			Cake du Chef aux fromages			
Omelette aux oignons			Roignons sauce libanaise			
Ratatouille			Pommes vapeur persillées			
Yaourt nature BIO			Yaourt nature BIO			
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO				
		Dimanche			A	B
Potage du Chef aux épinards		24-nov.	Potage du Chef aux épinards			
Céleri BIO rémoulade			Céleri BIO rémoulade			
Tajine de bœuf aux épices			Œufs dur (local) sauce aurore			
Semoule tunisienne			Epinards sauce aurore			
Pont l'évêque AOP			Pont l'évêque AOP			
Forêt noire		Forêt noire				

**A rendre pour le VENDREDI 08 NOVEMBRE**

Du 18 au 24 novembre 2024	VEGETARIEN	SEMAINE 47
<b>LUNDI</b>		
Soupe du Chef New York		18-nov.
Chou-fleur vinaigrette		
Omelette ciboulette		
Tortis à la tomate		
Brie BIO		
Yaourt local pêche		
<b>MARDI</b>		
Velouté aux asperges		19-nov.
Salade bicolore		
Galette fromage épinards		
Julienne de légumes BIO		
Rondelé aux noix		
Fruit de saison BIO		
<b>MERCREDI</b>		
Soupe tomate vermicelles		20-nov.
Salade verte HVE aux croûtons		
Galette de soja sauce miel		
Pommes sautées persillade		
Bleu de Bresse		
Fromage blanc sucré BIO		
<b>JEUDI</b>		
Potage du Chef lentilles pdt		21-nov.
Chou rouge mimolette		
Tarte aux légumes du soleil		
Salade verte		
Edam BIO		
Brownie du Chef		
<b> VENDREDI</b>		
Velouté de légumes		22-nov.
Salade Sofia		
Galette de soja sauce aneth		
Riz pilaf		
Livarot AOP		
Crème dessert pralinée		
<b>SAMEDI</b>		
Soupe de poisson méditerranée		23-nov.
Caken du Chef au fromage		
Omelette aux oignons		
Ratatouille		
Yaourt aux fruits BIO		
Fruit de saison BIO		
<b>DIMANCHE</b>		
Potage du Chef aux épinards		24-nov.
Céleri BIO rémoulade		
Œufs dur (local) sauce aurore		
Semoule tunisienne		
Pont l'évêque AOP		
Crumble pomme		

***A rendre pour le VENDREDI 08 NOVEMBRE***