

Lux - Du 06/11/2023 à 10/11/2023

Menu 5 éléments

Lundi	Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette Saucisse de Mallossèves /Blanquette de poisson, p'tits légumes Chou fleur HVE béchamel Tomme noire IGP Pomme HVE
Mardi	Oeuf dur - , mayonnaise Penne Bio aux trois fromages (emmental Bio) Suisse sucré Kiwi Bio
Mercredi	
Jeudi	Salade iceberg - Vinaigrette Hachis parmentier de boeuf /Parmentier au fromage Crème anglaise Gâteau au chocolat du chef
Vendredi	Crêpe au fromage Poisson pané 100 % filet Petits pois Yaourt sucré Banane Bio


















Lux - Du 13/11/2023 à 17/11/2023

Menu 5 éléments

Lundi	Torsade Bio - Vinaigrette Cordon bleu de dinde FR /Nuggets végétarien de blé - , Ketchup Haricots verts Bio à l'ail Madeleine Compte fraîche pomme banane Bio
Mardi	Chou rouge râpé - Vinaigrette Omelette au fromage du chef (MEA) Pommes de terre cubes rissolées - , Ketchup Emmental Bio Mousse au chocolat au lait
Mercredi	
Jeudi	Soupe façon Hernekeitto - , croûtons nature Kefta de boeuf - Sauce aux baies /Boulettes végétariennes - Sauce dijonnaise Carottes persillées Yaourt sucré Gâteau pomme cannelle du chef
Vendredi	Pâté de campagne Label Rouge - , cornichons /Médailon de surimi - , mayonnaise Curry de poisson Semoule Bio Vache qui rit Bio Kiwi Bio

Du 20/11/2023 au 24/11/2023

Menu 5 éléments

Lundi	<p><b>Betteraves Bio</b>   - Vinaigrette                  Emincé de filet de poulet - Sauce chasseur                  /Médailon de merlu MSC  - Sauce chasseur                  Coquillettes bio                   Cantal AOP                   Pomme Bio </p>
Mardi	<p>Taboulé d'hiver (<b>semoule Bio</b>)                    Rôti de porc Label Rouge  - Sauce forestière                  /galette épinards, blé et fromage                  Chou fleur HVE persillé                   Edam Bio                   Clémentine</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette - , croûtons nature                  Chili sin carne                  Riz de Camargue IGP                   Suisse fruité                   Donuts</p>
Vendredi	<p>Cake au chèvre et butternut                   Poisson blanc meunière                   Purée de pommes de terre et épinard                  Yaourt sucré ferme du Prouzic                   Galettes au beurre Bio </p>

Du 27/11/2023 au 01/12/2023

Menu 5 éléments

Lundi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange                  Saucisse de Mallossèves                  /Filet de colin lieu  - Sauce tomate                  Lentilles Bio au jus                    Camembert Bio                    Flan chocolat</p>
Mardi	<p>Velouté de potiron                  Pizza au fromage                  Haricots verts Bio persillés                   Suisse sucré                   Compote fraîche pomme ananas </p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Chou fleur HVE  - Vinaigrette                  Kefta de boeuf - Façon carbonade                  /Boulettes végétariennes - Sauce tomate                  Frites - , Ketchup                  Petit moulé nature                  Tarte amandine aux pommes du chef</p>
Vendredi	<p>Saucisson à l'ail - , cornichons                  /Oeuf dur - , mayonnaise                  Brandade de colin MSC au butternut                   Pont l'Evêque AOP                   Poire</p>

Du 04/12/2023 au 08/12/2023

Menu 5 éléments

Lundi	Crêpe au fromage Fricassée de volaille - sauce tomate au curry /Nuggets végétarien de blé - , Ketchup Petits pois au jus Suisse fruité 🇫🇷 Clémentine
Mardi	Coleslaw - Sauce façon remoulade Bolognaise de soja Bio 🇫🇷 Penne Bio 🇫🇷 Emmental Bio râpé 🇫🇷 Liégeois vanille
Mercredi	
Jeudi	Salade verte - Vinaigrette Gratin de pommes-de-terre façon tartiflette 🇫🇷 /Gratin de pommes de terre au fromage Yaourt sucré 🇫🇷 Gâteau à la vanille du chef 🇫🇷
Vendredi	Salade de riz igp aux petits légumes Bio - Vinaigrette Poisson pané 100 % filet 🇫🇷 Epinards béchamel Tomme de vache fromagerie Rêve de Fromage 🇫🇷 Banane Bio 🇫🇷

Du 11/12/2023 au 15/12/2023

Menu 5 éléments

Lundi	Potage à la tomate 🇫🇷 Gratin de pâtes à l'emmental Bio Yaourt aromatisé 🇫🇷 Gaufre de Liège
Mardi	Perles de pâtes - Vinaigrette Jambon blanc Label Rouge 🇫🇷 /Filet de colin lieu 🇫🇷 - Sauce citron Purée de pommes de terre et carottes Mimolette bio 🇫🇷 Clémentine
Mercredi	
Jeudi	Betteraves Bio 🇫🇷 - Vinaigrette Boulettes à l'agneau - Façon couscous /Boulettes végétariennes - Façon couscous Semoule Bio 🇫🇷 Coulommiers Compote fraîche pomme BIO 🇫🇷
Vendredi	Rillettes de thon Beignet de calamars à la romaine Haricots verts Bio persillés Bio 🇫🇷 Yaourt sucré 🇫🇷 Pomme Bio 🇫🇷

Du 18/12/2023 au 22/12/2023

Menu 5 éléments

Lundi	Tarte au fromage Parmentier de soja aux légumes et comté AOP   <b>Vache qui rit Bio</b>   Mousse au chocolat au lait
Mardi	Taboulé d'hiver ( <b>semoule Bio</b> )   Saucisse knack /galette épinards, blé et fromage <b>Carottes Bio</b> persillées  <b>Emmental Bio</b>  <b>Pomme Bio</b> 
Mercredi	
Judi	Mousse de canard (sans porc) /Médailon de surimi - Sauce cocktail Paupiette de volaille  - sauce miel abricot /Filet de colin lieu  - sauce miel abricot Pommes de terre noisette Clémentine Bûche de Noël 2023
Vendredi	Salade de riz igp aux petits légumes  - Vinaigrette Nuggets de poisson - , Ketchup Petits pois <b>Gouda Bio</b>  Flan vanille