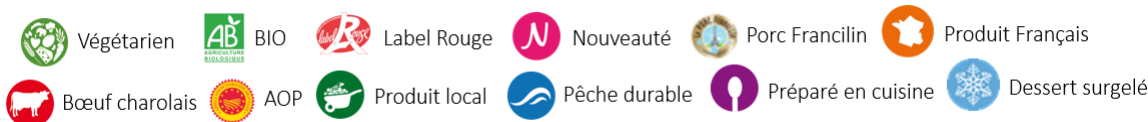


MENUS DEJEUNER

Semaine du 6 au 10 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage de légumes (Carottes, chou-fleur, poireaux, navets, céleri, haricots verts, petits pois) et dés d'emmental</p> <p>Salade verte BIO et dés d'emmental</p>	<p>Salade coleslaw BIO (Dont carottes BIO locale)</p> <p>Céleri rémoulade BIO</p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>Cake lentilles carotte et noisette</p>	<p>Salade verte BIO vinaigrette</p> <p>Carottes râpées BIO locales vinaigrette</p>	
<p>Steak haché veau sauce tomate</p> <p>Omelette nature BIO sauce basquaise (Œufs BIO plein air)</p>	<p>Pizza reine (porc)</p> <p>Pizza fromage emmental mozzarella</p>	<p>Escalope de dinde au jus tomate</p> <p>Galette soja tomate basilic sauce tomate</p> <p>Fidanzati (pâtes) BIO et emmental râpé</p> <p>Ratatouille niçoise</p>	<p>Parmentier de poisson blanc</p> <p>Parmentier végétarien</p>	<p>Sauté de bœuf au jus tomate</p> <p>Quenelle nature sauce tomate</p>
<p>Pommes de terre smile</p> <p>Haricots beurre persillés</p>				<p>Riz BIO</p> <p>Julienne de légumes</p>
	<p>Fromage blanc</p> <p>Yaourt BIO de la Bergerie de Rambouillet</p>			<p>Edam</p> <p>Carré</p>
<p>Corbeille de fruits (Dont pomme BIO locale)</p>		<p>Lacté saveur chocolat</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Fruits de saison au choix</p>	<p>Tarte aux pommes BIO</p> <p>Gâteau Basque</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

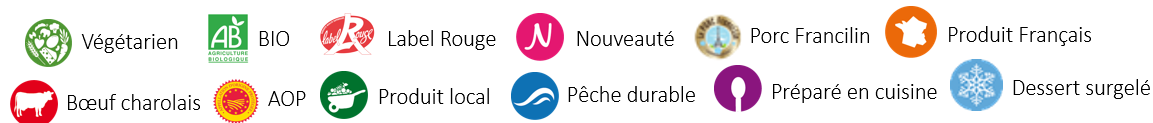


MENUS DEJEUNER

Semaine du 13 au 17 Novembre 2023



























Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte BIO vinaigrette Carottes râpées BIO locales vinaigrette		Chou rouge râpé vinaigrette Salade coleslaw BIO (Dont carottes BIO locale)	
Portion filet Hoki sauce crème Finger au céréales soja	Emincé de porc au jus oignon Omelette nature BIO (Œuf BIO plein air)	Sauté de bœuf sauce paprika persil Nuggets de blé végétarien	Emincé de volaille saveur kebab Pennes BIO épinards BIO chèvre sauce tomate PLAT COMPLET	Merguez Couscous végétarien (Avec semoule BIO locale) PLAT COMPLET
Pommes de terre quartier Chou-fleur à la crème	Riz BIO Ratatouille niçoise	Purée de céleri & pommes de terre	Pennes BIO et emmental râpé Epinard béchamel au lait de coco	Semoule BIO locale Légumes couscous BIO
Pointe de Brie Camembert BIO	Fromage blanc sucré Yaourt nature BIO Quart de lait	Saint Nectaire AOP Montcadi croûte noire		Tomme noire Saint Paulin
Compote de pomme allégée en sucre Compote de pomme banane allégée en sucre		Corbeille de fruits (Dont pomme BIO locale)	Moelleux chocolat pépité (Farine BIO locale , lait local , œufs BIO plein air) Tarte au flan	Fruit de saison au choix

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MENUS DEJEUNER

























Semaine du 20 au 24 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Chou blanc râpé vinaigrette Macédoine mayonnaise	Salade verte BIO  vinaigrette et dés d'emmental Potage potiron fromage fondu vache qui rit	  Carottes râpées BIO locales vinaigrette Pomelos et sucre	Samoussa de légumes Crêpes à l'emmental
Colin d'Alaska  pané au riz soufflé  Pané de blé graine emmental épinards	Jambon (porc) Mac & cheese BIO  (Avec macaroni BIO)  PLAT COMPLET	Tarte au thon 	Sauté de bœuf  sauce tomate Tajine marocain pois chiche   (Avec semoule BIO locale)  PLAT COMPLET	Aiguillette de poulet au jus tomate  Omelette nature BIO  sauce tomate (Œuf BIO plein air)
Lentilles locales  Carottes BIO à l'ail 	Macaroni BIO  et emmental râpé Brocolis en persillade	Quiche aux légumes  	Semoule BIO locale   Légumes tajine	Riz BIO  Piperade (poivrons)
Tomme blanche Coulommiers				Fromage blanc BIO  Yaourt nature local de la ferme de Sigy 
Corbeille de fruits  (Dont pomme BIO locale) 	Fruit de saison au choix	Compote de pomme banane allégée en sucre Compote pomme ananas allégée en sucre	Flan gélifié saveur vanille nappé caramel Flan gélifié saveur chocolat	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS DEJEUNER


























Semaine du 27 novembre au 01 décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte BIO  vinaigrette Pomelos et sucre		Rillette de thon Guacamole fromage blanc	
Sauté de porc Francilin  au jus oignon Pané moelleux au gouda 	Thon façon bolognaise  Fusilloni (pâtes) BIO  locales  et sauce tomate lentilles corail haché végétal  PLAT COMPLET	Rôti de veau  sauce tomate Galette de soja tomate basilic 	Cuisse de poulet  au jus tomate Omelette BIO  sauce champignon crème (Œuf BIO plein air)	Chili con carné bœuf BIO  Chili sin carné  
Pomme de terre quartier Brocolis en persillade	Fusilloni (pâtes) BIO  locales  Haricots verts à l'ail	Blé BIO  Poêlée légumes d'hiver (Brocolis, carottes, champignons, chou-fleur, haricots verts)	Gratin Dauphinois Epinards à la béchamel	Riz BIO 
Gouda Cantal AOP 		Pointe de Brie Tomme blanche		Yaourt BIO local de la Bergerie de Rambouillet  Yaourt aromatisé panache
Fruit de saison Assiette de fruits	Crème dessert saveur chocolat Crème dessert saveur vanille BIO 	Compote de pomme allégée en sucre Compote de pomme et poire allégée en sucre	Fruit de saison au choix	Cake aux pralines rose   (Farine BIO locale , œufs BIO plein air) Gâteau ananas coco cerise 

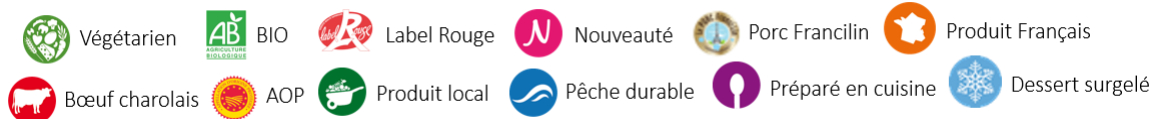
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS DEJEUNER

Semaine du 04 au 08 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	  Carottes râpées BIO locale vinaigrette Chou rouge râpé vinaigrette		Segment de pomelos Salade verte BIO  vinaigrette	
Steak haché de veau  sauce provençale   Boulgour à la mexicaine PLAT COMPLET	Beignet de calamar  Nuggets de blé végétarien	Filet de limande  sauce fines herbes  Tortillas oignons pommes de terre	  Parmentier de canard   Parmentier végétarien	Emincé de bœuf  sauce tomate    Fusilli BIO sauce butternut carotte ricotta thym PLAT COMPLET
Pomme de terre vapeur Julienne de légumes (Carottes, céleri rave, courgettes, chou romanesco)	 Riz BIO safrané Ratatouille niçoise	  Semoule BIO locale Fondue de poireaux	Fusilli BIO  Carottes au jus	
Carré Coulommiers	Fromage blanc Yaourt BIO local de la Bergerie de Rambouillet 	Camembert Pointe de Brie		Saint Paulin Tomme noire
  Corbeille de fruits (Dont pomme BIO locale)		Fruit de saison au choix	Dessert lacté saveur chocolat Crème dessert saveur vanille	Crêpe au sucre  Crêpe pâte à tartiner (amandes)

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

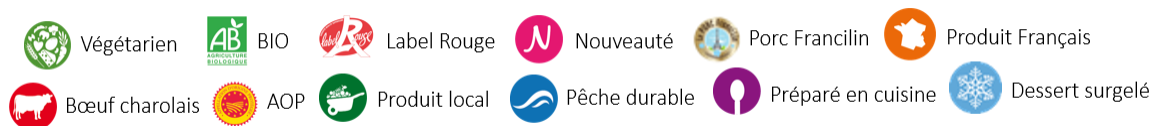


MENUS DEJEUNER

Semaine du 11 au 15 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Pomelos et sucre Salade coleslaw BIO (Avec carottes BIO locales)		Céleri BIO rémoulade Carottes râpées BIO locale vinaigrette	Potage de légumes variés (Carottes, chou-fleur, poireaux, navets, céleri, haricots verts, petits pois) Betteraves vinaigrette
Sauté de bœuf sauce échalotes Omelette nature BIO sauce basquaise (Œuf BIO plein air)	Colin Alaska pané au riz soufflé Quenelle nature sauce tomate	Rôti de veau sauce chasseur Gratin de Gnocchettis BIO local brocolis cheddar et mozzarella PLAT COMPLET	Boulettes de bœuf BIO au jus tomate Boulettes de lentilles sarrasin sauce tomate	Coquillette BIO raclette lardons (porc) Coquillette BIO sauce fromage tartiflette
Pomme noisette Epinards béchamel	Riz BIO Carottes aux petits oignons	Gnocchettis BIO local Haricots verts persillés	Gratin Dauphinois Brocolis persillés	
Coulommiers Carré	Yaourt nature BIO Yaourt nature local de la ferme de Sigy	Mimolette Munster AOP		
Banane BIO Pomme BIO locale		Corbeille de fruits (Dont pomme BIO locale)	Crème dessert saveur caramel Crème dessert saveur chocolat	Salade d'agrumes (Pomelos, clémentine, orange) Fruit de saison















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MENUS DEJEUNER

Semaine du 18 au 22 Décembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi MENU DE NOËL	Vendredi
	Chou blanc râpé vinaigrette Salade verte BIO  vinaigrette			Carottes râpée BIO  locales vinaigrette Salade verte BIO  vinaigrette
Emincé de dinde  sauce saveur kebab  Emincé pois chiche sauce aigre douce	Poisson blanc  (colin, Hoki) meunière Finger de céréales 	Steak haché de veau  sauce tomate  Pané blé emmental épinards		Lasagne de bœuf BIO 
Semoule BIO locale   Ratatouille niçoise	Riz BIO sauce tomate  Petits pois mijotés	Boulgour BIO  Haricots verts persillés		Lasagne épinards ricotta 
Saint Paulin Camembert	Fromage frais aux fruits Fromage blanc BIO 	Gouda Edam		
  Corbeille de fruits (Dont pomme BIO locale)		Banane BIO  Fruit de saison		Crème dessert saveur vanille Crème dessert saveur chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

