



Novembre

Lundi 3

Carottes râpées aux
dés d'emmental

Paupiettes de veau
Petits pois

Fruit

Mardi 4

Oufs durs
mayonnaise

Curry de
potimarron
Riz basmati

Yaourt



Mercredi 5

Salade verte,
mimolette et
croûtons

Jambon rôti
Pâtes

Compote

Jeudi 6

Rosette et
cornichons

Poisson du jour
Brocolis et pommes
de terre

Fromage blanc aux
fruits

Vendredi 7

La Potée saucisse
de Julie

Légumes de la
Potée

Fromage
Fruit



Lundi 10

Chou chinois aux
pommes

Nuggets de blé
Haricots verts
persillés

Smoothie
banane/fruits rouges



Mardi 11

FERIE

Mercredi 12

Céleri rémoulade

Haut de cuisse de
poulet

Pommes de terre
rôties

Petits suisses aux
fruits

Jeudi 13

Salade de pâtes au
jambon

Gratin de poisson
au chou-fleur

Salade verte

Fruit

Vendredi 14

Salade de mâche et
betterave à
l'échalote

Rôti de porc
Purée de patate
douce

Mousse au chocolat



Novembre

Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.



Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.



Lundi 17 

Salade d'endives au fromage

Tajine de légumes aux fruits secs

Semoule

Fruit

Mardi 18

Hachis parmentier

Salade verte

Fromage

Compote

Mercredi 19

Salade exotique

Tagliatelles carbonara

Entremet vanille

Jeudi 20

Salade de pomme de terre et cervelas

Filet de poisson, sauce aurore

Julienne de légumes

Yaourt

Vendredi 21

Velouté de potimarron à la Vache qui rit

Rougail saucisse

Riz

Fruit

Lundi 24 

Gratin de pâtes aux champignons

Salade verte

Fromage

Fruit

Mardi 25

Betteraves aux pommes

Le sauté de poulet de Frédérique

Pommes de terre rôties

Ile flottante

Mercredi 26

Crêpes au fromage

Poisson meunière

Riz et brocolis

Fruit

Jeudi 27

Salade de chou blanc au sésame

Bœuf bourguignon

Semoule

Fromage blanc straciatella

 **Repas des parents**

Vendredi 28

Carottes râpées

Chipolatas

Lentilles au jus

Gâteau d'anniversaire du mois !!!



Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.



Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.



Décembre

Lundi 1

Pâté de campagne,
cornichons

Sauté de dinde
Coquillettes

Petits suisses aux
fruits

Mardi 2

Soupe alphabet

Poisson du jour
Duo de chou

Flan nappé caramel

Mercredi 3

Panais râpé



Couscous boulettes
d'agneau

Semoule et
légumes couscous

Crème brûlée



Jeudi 4



Dahl de lentilles au
lait de coco

Riz basmati

Fromage

Compote

Vendredi 5

Macédoine
vinaigrette

Tartiflette
Salade verte

Fruit

Lundi 8

Carottes râpées à la
ciboulette

Sauté de veau
Petits pois

Yaourt BIO à la
vanille

Mardi 9

Potage de légumes

Filet de poulet
Blé

Fromage
Fruit

Mercredi 10



Betteraves

Risotto aux
champignons

Salade verte

Salade de fruits

Jeudi 11

Céleri rémoulade

Mijoté de porc
Haricots blancs à la
tomate

Fromage blanc aux
fruits

Vendredi 12

Salade d'haricots
verts, feta, crème
de balsamique

Steak haché
Frites

Fruit

Décembre

Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.



Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.



Décembre

Lundi 15

Emincé de volaille à l'oriental de Tanguy

Riz basmati

Fromage

Fruit



Mardi 16

Salade de chou au sésame

Spaghetti bolognaise, emmental râpé

Cocktail de fruits

Mercredi 17



Carottes râpées

Pané gourmand à la tomate

Haricots verts à l'ail

Entremet au chocolat

Jeudi 18

Haricots rouges, ananas et maïs

Poisson

Epinards béchamel

Yaourt BIO à la vanille

Vendredi 20

REPAS DE NOËL

Gâteau d'anniversaire du mois !!!

Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.



Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.



Lundi 22

FERME

Mardi 23

FERME

Mercredi 24

FERME

*Joyeux
Noël*

Vendredi 26

FERME

Lundi 29

**Feuilleté au
fromage**

Sauté de poulet

Haricots verts

**Compote de
pomme**

Mardi 30

**Salade de chou et
emmental**

Boulette de bœuf

**Semoule /
Ratatouille**

Fruit

Mercredi 31

**Rillettes de saumon
et toast**

**Paupiette de dinde,
sauce forestière**

Pommes duchesse

Smoothie aux fruits

Bonne Année

Vendredi 2



Potage parmentier

**Pané gourmand
tomate mozzarella**

Salade

Fruit



Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.



Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.