



## Semaine 46

LUNDI


14/11/2022

Soupe aux choux  
(c'est frais et fait maison)

Haut de cuisse  
de poulet rôti  
(c'est frais)


Frites

Kiri chèvre

Fromage blanc  
aromatisé 

MARDI

15/11/2022

 Salade d'endives  
et dés de fromage  
(c'est frais et fait maison)

Dos de cabillaud  
au chorizo  
(c'est frais)

Poêlée de butternut  
(c'est frais et fait maison)

Brie

Mille feuille  
(c'est fait maison)


MERCREDI

16/11/2022

Potage tomates  
vermicelle  
(c'est frais et fait maison)

Rôti de bœuf  
à l'échalote  
(c'est frais)

Carottes Vichy  
(c'est frais)

clémentine 

Mousse au chocolat  
(c'est fait maison)

JEUDI

17/11/2022

### Menu montagnard

Salade verte aux noix  
(c'est frais et fait maison)

Croziflette du chef  
(c'est frais et fait maison)

Biscuit 

Salade de fruits aux  
myrtilles  
(c'est frais)

VENDREDI

18/11/2022



Crêpe au fromage

 omelette  
(c'est frais et fait maison)

Ratatouille  
(c'est frais et fait maison)

Tomme grise

poire

**Menus effectués par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les contraintes d'approvisionnements.**

**Toutes les viandes fraîches servies à la cantine (bœuf, veau, porc, volaille et agneau) sont nées, élevées et abattues**

**en France. (sous réserve d'approvisionnements).**

**Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes, nos plats sont susceptibles de contenir les produits suivants : blé et gluten, œufs, poissons, lait et produits à base de lait, fruits à coques, arachides, crustacés, soja et produits à base de soja, céleri et produits à base de céleri, moutarde, graine de sésame, lupin et produits à base de lupin, mollusque et produits à base de mollusques.**



## Semaine 47



LUNDI  
21/11/2022

Céleri rémoulade  
(c'est frais et fait maison)

Sauté de veau  
aux oignons  
(c'est frais et fait maison)

 Blé pilaf   
(c'est fait maison)

Mimolette

Poire au sirop


MARDI  
22/11/2022

Potage poireaux  
pommes de terre  
(c'est frais et fait maison)

Nuggets de blé

Poêlée de brocolis  
(c'est frais et fait maison)

Carré frais

 Yaourt aux fruits

MERCREDI  
23/11/2022

Rillettes de sardines  
(c'est fait maison)

Lasagnes à la  
bolognaise  
(c'est fait maison)

Salade verte

Petit suisse nature

kiwi

JEUDI  
24/11/2022

Potage de légumes  
(c'est frais et fait maison)

Pavé de lieu au citron  
(c'est frais)

Haricots verts  
persillés 

Camembert

Gaufre

VENDREDI  
25/11/2022

Pâté de campagne  
& Cornichons

Escalope de porc  
(c'est frais)

Gratin dauphinois  
(c'est frais et fait maison)

Emmental

orange 

Menus effectués par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les contraintes d'approvisionnements.

Toutes les viandes fraîches servies à la cantine (bœuf, veau, porc, volaille et agneau) sont nées, élevées et abattues

en France. (sous réserve d'approvisionnements).

Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes, nos plats sont susceptibles de contenir les produits suivants : blé et gluten, œufs, poissons, lait et produits à base de lait, fruits à coques, arachides, crustacés, soja et produits à base de soja, céleri et produits à base de céleri, moutarde, graine de sésame, lupin et produits à base de lupin, mollusque et produits à base de mollusques.


## Semaine 48

LUNDI

28/11/2022

potage  
(c'est frais et fait maison)

Filet de colin sauce  
au beurre blanc  
(c'est frais et fait maison)

 Carottes braisées  
(c'est frais et fait maison)

Saint Nectaire

clémentine

MARDI

29/11/2022

Salade composée  
(Salade verte, pommes,  
œufs durs et féta)  
(c'est frais et fait maison)

Tortellini au fromage  
et sauce tomate  
(c'est fait maison)



Saint Paulin


 Compote tous fruits

MERCREDI

30/11/2022

Salade d'avocats  
aux crevettes  
(c'est frais)

Paleron de bœuf  
braisé  
(c'est frais et fait maison)

 Purée de potiron  
(c'est frais et fait maison)

fruits au sirop

Gâteau Basque


JEUDI

01/12/2022

potage  
(c'est frais et fait maison)


cassoulet  
(c'est frais et fait maison)

Chantailou ail et fines  
herbes

 Fromage blanc  
à la confiture

VENDREDI


02/12/2022

 Salade de riz  
(c'est frais et fait maison)

Blanc de dinde  
au paprika  
(c'est frais et fait maison)

Tajine de légumes  
(c'est frais et fait maison)

Cœur de Dame

 pomme

**Menus effectués par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les contraintes d'approvisionnements.**

**Toutes les viandes fraîches servies à la cantine (bœuf, veau, porc, volaille et agneau) sont nées, élevées et abattues**

**en France. (sous réserve d'approvisionnements).**

**Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes, nos plats sont susceptibles de contenir les produits suivants : blé et gluten, œufs, poissons, lait et produits à base de lait, fruits à coques, arachides, crustacés, soja et produits à base de soja, céleri et produits à base de céleri, moutarde, graine de sésame, lupin et produits à base de lupin, mollusque et produits à base de mollusques.**