

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 04
Nov

Croquant de salade
batavia, ananas, tomate, pêche, Vinaigrette

Le trio mexicain
haricot rouge, pois chiches, maïs, fromage

Poulet sauce Montboissier

Penne

Haricots beurre saveur du midi

Edam

Saint-Paulin


Flan à la vanille

**Panna cotta au fromage blanc à la
pomme**

MARDI | 05
Nov

Salade choubidou
chou rouge, raisin, huile, moutarde, cassis

Macédoine à la mayonnaise

Blanquette de veau Label 

Poêlée du jardin

Riz créole

Coulommiers

Camembert

Corbeille de fruits

salade de fruits exotiques

MERCREDI | 06
Nov

Salade verte au maïs

Colin pané et quartier de citron

Purée de pommes de terre

Flan de blettes


Yaourt aromatisé

Ananas au sirop

JEUDI | 07
Nov

Carottes Bio râpées
Plat Bio

Endives aux croûtons

**Hachis VBF RAV Parmentier
BIO **

Brie Bio
Plat BIO

Carré de l'Est Bio
Plat BIO

Yaourt aux fruits Bio
Plat BIO

VENDREDI | 08
Nov

Potage de légumes mijotés

Potage Dubarry

Chipolatas

Pommes frites

Epinards à la béchamel

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits

Salade de fruits à la fleur d'oranger



 Label Rouge  Viande
racée

**Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe**

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

elior 

Au menu cette semaine - Déjeuner

MARDI | 12
Nov

Betterave et maïs Bio
Plat BIO

Radis beurre

Pilon de poulet Bio
Plat BIO

Epinards à la crème Bio
Plat BIO

Purée de pommes de terre

Gouda Bio
Plat BIO

Saint-Paulin Bio
Plat BIO

Entremets au chocolat Bio
Plat BIO

Entremets à la vanille Bio
Plat BIO

MERCREDI | 13
Nov

Mortadelle

Saucisse de volaille aux herbes

Légumes de couscous

Semoule

Fromage blanc

Compote de poires

JEUDI | 14
Nov

Friand au fromage

Friand à la viande

Beignets de calamars

Carottes et navets

Riz safrané

Petit moulé

Vache qui rit

Eclair au café

Mille-feuilles au chocolat

VENDREDI | 15
Nov

Potage de courgettes

Potage au potiron et croûtons

Lasagnes bolognaise

Assortiment de
fromages et laitages

Corbeille de fruits

salade de fruits exotiques



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe


Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 18
Nov

Salade de haricots verts

Salade chou chou
chou blanc, chou rouge, sauce à l'ail

Cuisse de poulet à l'américaine 

Pommes paillassons

Poêlée de légumes
haricot vert, choux fleurs, champignons,

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Compote de poires

Compote d'ananas

MARDI | 19
Nov

**Iceberg à la vinaigrette au
caramel**

Salade Ninon
feuille de chêne, crevette, ananas, persil

Saucisse de Strasbourg

Petits pois et carottes saveur du
jardin

Brie

Coulommiers

Mousse chocolat au lait

Douceur lactée aux framboises

MERCREDI | 20
Nov

Céleri rémoulade

Jambon grillé

Spaghetti

Haricots verts

Assortiment de fromages et laitages

Gratin de poires

JEUDI | 21
Nov

Œufs durs mayonnaise Bio
Plat BIO

Macédoine mayonnaise Bio
Plat BIO


Escalope de dinde Bio à la crème
Plat BIO

Choux-fleurs Mornay Bio
Plat BIO

Riz Bio pilaf

Fromage blanc Bio
Plat BIO

Fromage blanc Bio sauce fraise
Plat BIO

Gâteau de Savoie 

Gâteau yaourt aux pommes et
cannelle

VENDREDI | 22
Nov

Lentilles vinaigrette terroir

Salade verte aux fines herbes

Filet de colin meunière et citron

Courgettes saveur du midi

Boulgour pilaf

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits

salade de fruits exotiques



Label Rouge



Spécialité
du chef

**Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe**

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 25
Nov

Potage à la paysanne
parfumé au lard

Potage à la tomate

Filet de lieu sauce dieppoise

Haricots verts
et pommes de terre

Fraidou

Croc' lait

Liégeois au chocolat

Liégeois à la vanille

MARDI | 26
Nov

Carottes Bio râpées
Plat Bio

Choux-fleurs Bio vinaigrette
Plat Bio

Spaghetti Bio à la bolognaise
Plat Bio

Tomme de pays Bio
Plat Bio

Emmental Bio
Plat Bio

Ananas Bio
Plat Bio

Banane Bio
Plat Bio

MERCREDI | 27
Nov

Salade lyonnaise
iceberg, feuille de chêne, œuf, croutons,

Longe de porc aux herbes

Haricots blancs à la tomate

Assortiment de fromages et laitages

Compote de pommes et cassis

Animation

JEUDI | 28
Nov

Salade Orlando


Salade américaine
riz, œuf, petit pois, maïs, pamplemousse,

Nugget filet poulet

Pommes frites

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

Brownies aux noix 

Donuts au sucre

Animation

VENDREDI | 29
Nov

Duo de saucissons
saucisson nature et fumé

Pâté de foie


Jambalaya

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits

Clémentines



 Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe


Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 02
Dec

Pizza au fromage

Quiche lorraine

**Bœuf braisé de
paleron sauce tomate** 


Haricots beurre saveur du midi

Macaroni

Carré de l'Est

Brie

Salade de fruits à la vanille

Corbeille de fruits Local 

MARDI | 03
Dec

Endives aux pommes et noix

Salade douceur
carotte, frisée, betterave, chou blanc,

Brandade de morue

Rondelé aux poivres
de Madagascar


Fondu Président

Ile flottante

Mousse chocolat au lait

MERCREDI | 04
Dec

Salade impériale
feuille de chêne, carotte, pomme

Blé à la cantonaise 
blé, légumes cantonaise

Assortiment de fromages et laitages

Flan nappé au caramel

JEUDI | 05
Dec

Potage de légumes Bio
Plat BIO

Potage au potiron

Jambon grillé

Pommes frites Bio
Plat BIO

Haricots verts Bio
Plat BIO

Yaourt à la banane Yeo Bio
Plat BIO

Yaourt fraises Yeo Bio
Plat BIO

Gâteau aux poires
et aux fruits rouges

Gâteau grand-mère aux pommes

VENDREDI | 06
Dec

Salade de pois chiches

Salade piémontaise
pomme de terre, tomate, épaule, ciboulette,

Filet de colin meunière et citron

Epinards à la béchamel

Riz pilaf

Assortiment de fromages et laitages

Oranges à la cannelle

Compote de pommes



Origine
France



Produits
locaux



Végo
Végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe


Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 09
Dec

Mâche et croûtons

Betteraves aux œufs durs

Rôti de porc Label aux herbes 

Haricots verts

Coquillettes

Tomme blanche

Camembert

Flan au chocolat

Flan à la vanille

MARDI | 10
Dec

Salade anglaise Bio
Plat BIO

Salade club Bio
Plat BIO

Colin sauce colombo et coriandre

Pommes persillées

Flan de courgettes

Fromage blanc

Fromage blanc
à la crème de marrons

Poire Bio sauce chocolat
Plat BIO

Pêche au sirop Bio
Plat BIO

MERCREDI | 11
Dec

Mousse de tomate et fromage frais

Brochette de dinde à la dijonnaise

Gratin de brocolis
sauce béchamel

Flageolets à la tomate


Assortiment de
fromages et laitages

Corbeille de fruits

JEUDI | 12
Dec

Céleri rémoulade

Macédoine à la mayonnaise

Blanquette de veau France 

Carottes et navets

Riz créole

Fondu Président

Petit moulé ail et fines herbes

Cake à la noix de coco

Mini-choux à la vanille et chocolat

VENDREDI | 13
Dec

Potage aux courgettes

Potage cultivateur

Couscous poulet

Assortiment de fromages et laitages

Compote de poires

Cubes de pêches



 Label Rouge  Origine France

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

elior 

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI | 16
Dec

Salade verte aux croûtons

Carottes râpées vinaigrette

Filet de colin meunière et citron

Purée de potiron

Rondele ail fines herbes


Fondu Président

Corbeille de fruits

salade de fruits exotiques

MARDI | 17
Dec

Mousse de canard et son toast

Salade Noël en provenance 

Rillettes au saumon

Mitonné de dinde
sauce forestière

Choux-fleurs persillés

Pommes noisettes

Bûche au chocolat et caramel

Clémentines

MERCREDI | 18
Dec

Pâté de foie

Beignets de calamars

Riz aux petits légumes


Assortiment de fromages et laitages

Ananas et caramel au lait

JEUDI | 19
Dec

Céleri rémoulade
aux pommes Bio

Salade lyonnaise
iceberg, feuille de chêne, œuf, croutons,

Lasagnes VBF Rav 

Assortiment de
fromages et laitages

Entremets à la vanille Bio
Plat BIO

Entremets au chocolat Bio
Plat BIO

VENDREDI | 20
Dec

Friand à la viande

Friand au fromage

Stick Mozzarella Pane


Petits pois et
carottes à la paysanne

Assortiment de fromages et laitages

Petit pot vanille chocolat

Petit pot vanille fraise



 Nouveauté

 Viande
racée

Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine