

	DEJEUNER	DINER
LUNDI	Salade verte vinaigrette et dés d'emmental Coquillettes BIO à la bolognaise (plat complet) Edam Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
MARDI	Tomates vinaigrette Colombo de poisson Courgettes BIO béchamel Ortolan Salade de fruits	Potage Fromage Dessert
MERCREDI Repas froid	Betteraves rouges vinaigrette Escalope de poulet marinée Taboulé BIO Yaourt aromatisé BIO à la pêche Fruit de saison BIO	Potage Fromage Dessert
JEUDI	Concombre vinaigrette Filet de merlu tomate basilic Riz BIO Langres Crème dessert chocolat BIO	Potage Fromage Dessert
 VENDREDI	Oeufs durs BIO sauce cocktail Blanquette de veau BIO Ratatouille et blé Fromage blanc nature BIO Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
SAMEDI	Pastèque Rôti de porc sauce moutarde (SP : volaille sauce moutarde) Flageolets Fournols Entremet au café	Potage Fromage Dessert
DIMANCHE	Pâté en croûte et cornichons (SP : pâté de volaille) Pintade au jus Brocolis à la béchamel Fourme d'Ambert Tarte aux prunes	Potage Fromage Dessert



Cuisiné par les chefs

Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux

Les produits peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

	DEJEUNER	DINER
LUNDI	Macédoine mayonnaise Filet de Hoki provençale Semoule BIO sauce tomate Saint-Nectaire Fruit de saison BIO	Potage Fromage Dessert
MARDI	Tomates vinaigrette Sauté de poulet à la crème Epinards BIO béchamel Pavé 3 provinces Ananas au sirop	Potage Fromage Dessert
MERCREDI Repas froid	Concombre vinaigrette Thon et mayonnaise Salade de pommes de terre Tome blanche Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
JEUDI	Carottes râpées BIO vinaigrette Sauté de bœuf sauce dijonnaise Petits pois Yaourt nature BIO Clafoutis aux pommes	Potage Fromage Dessert
VENDREDI	Melon Coquillettes BIO bolognaise (plat complet) Emmental Crème dessert BIO vanille	Potage Fromage Dessert
SAMEDI	Saucisson et cornichons (SP: volaille) Aile de raie aux câpres Pommes de terre persillées Faiselle Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
DIMANCHE	Céleri rémoulade Rôti de bœuf au jus Navets à la crème Bleu Crumble aux pommes	Potage Fromage Dessert

Cuisiné par les chefs

Produits issus de l'agriculture biologique
 Produits locaux

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

LUNDI	Salade de pommes de terre vinaigrette Escalope de poulet basquaise  Carottes BIO vichy  Chaource  Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
MARDI	Tomates vinaigrette Filet de lieu noir sauce citron Riz Tome blanche  Purée de fruits	Potage Fromage Dessert
MERCREDI	 Salade de fusillis BIO à l'orientale Escalope de dinde à la crème Poêlée de légumes Cantal  Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
jeudi	 Concombre vinaigrette  Sauté de bœuf BIO  Semoule et sauce tomate Yaourt aromatisé BIO à la myrtille  Flan vanille nappage caramel	Potage Fromage Dessert
VENDREDI	 Pâté de foie (GAEC BUTIN) & cornichons (SP : Pâté de volaille) Aiguillettes de colin meunière et citron Purée de brocolis et pommes de terre  Fromage blanc BIO nature  Cake vanille	Potage Fromage Dessert
SAMEDI	 Carottes râpées vinaigrette Sauté de veau aux pruneaux Macaroni Camembert Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
DIMANCHE	Crêpe aux champignons Sauté de porc charcutière (SP: volaille) Courgettes persillées Yaourt nature Beignet à la framboise	Potage Fromage Dessert

Cuisiné par les chefs

Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux

 Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

LUNDI	Céleri rémoulade Sauté de porc provençale <i>(SP : poulet provençale)</i> Coquillettes BIO Yaourt BIO nature Soupe de fraises	Potage Fromage Dessert
MARDI	Salade de riz BIO à la parisienne Sauté d'agneau aux épices Petits pois Saint-Paulin Fruit de saison BIO	Potage Fromage Dessert
MERCREDI	Salade coleslaw Sauté de bœuf BIO sauce dijonnaise Blé BIO aux petits légumes Chaource Crème dessert BIO vanille	Potage Fromage Dessert
JEUDI Menu étoilé	Salade de betteraves et aigre douce, saint Florentin et pétale de truite fumée Filet de lieu au champagne Bille de légumes Tome grise Tarte tatin au miel	Potage Fromage Dessert
 VENDREDI	Concombre vinaigrette Oeufs durs BIO béchamel Haricots beurre persillés Ortolan Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
SAMEDI	Croisillon au fromage Paupiette de saumon à la crème Fondue de poireaux Bleu d'Auvergne Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
DIMANCHE	Salade verte vinaigrette Boudin noir aux pommes Purée de pommes de terre Camembert Flan aux fruits	Potage Fromage Dessert

Cuisiné par les chefs

Produits issus de l'agriculture biologique

Produits locaux

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France



Semaine du 30 septembre Au 6 Octobre 2024



DEJEUNER

DINER

	DEJEUNER	DINER
LUNDI	<p> Carottes râpées BIO vinaigrette Steak haché sauce tomate Jardinière de légumes BIO Fromage blanc nature BIO & sucre Tarte au chocolat</p>	<p>Potage Fromage Dessert</p>
MARDI	<p> Salade verte vinaigrette Chipolatas (GAEC BUTIN) (SP : saucisse de volaille) Lentilles BIO Emmental Fruit de saison</p>	<p>Potage Fromage Dessert</p>
MERCREDI	<p> Taboulé BIO Sauté de veau au jus Epinards BIO béchamel Yaourt aromatisé BIO à la fraise Salade de fruits</p>	<p>Potage Fromage Dessert</p>
JEUDI	<p> Tomates vinaigrette Filet de Hoki à l'estragon Courgettes BIO béchamel Langres Crème dessert BIO chocolat </p>	<p>Potage Fromage Dessert</p>
VENDREDI	<p> Rillettes de maquereaux Moules à la crème Frites Saint-Nectaire Fruit de saison BIO</p>	<p>Potage Fromage Dessert</p>
SAMEDI	<p>Concombre vinaigrette Escalope de porc sauce dijonnaise (SP : volaille) Flageolets Fourme d'Ambert Liégeois café</p>	<p>Potage Fromage Dessert</p>
DIMANCHE	<p>Pâté en croûte et cornichons (SP : pâté de volaille) Cuisse de cannette à l'ancienne Salsifis persillés Edam Forêt-noire</p>	<p>Potage Fromage Dessert</p>



Cuisiné par les chefs

Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

DEJEUNER

DINER

LUNDI	<p>Chou blanc vinaigrette Filet de merlu crème curry Riz BIO Tome blanche Fruit de saison BIO</p>	<p>Potage Fromage Dessert</p>
MARDI	<p>Carottes râpées BIO vinaigrette Merguez au jus Semoule et légumes façon tajine Ortolan Fruit de saison</p>	<p>Potage Fromage Dessert</p>
MERCREDI	<p>Céleri râpé sauce enrobante à l'ail Boeuf bourguignon Printanière de légumes BIO Yaourt aromatisé BIO à la framboise Salade de fruits</p>	<p>Potage Fromage Dessert</p>
JEUDI	<p>Salade coleslaw Sauté de veau BIO crème dijonnaise Fusillis BIO Saint-Paulin Cake aux spéculoos</p>	<p>Potage Fromage Dessert</p>
 VENDREDI	<p>Salade verte vinaigrette aux fruits rouges Brandade de poisson (purée de pommes de terre) Cantal Crème dessert BIO vanille</p>	<p>Potage Fromage Dessert</p>
SAMEDI	<p>Poireaux vinaigrette Moules marinières Pommes de terre sautées Faisselle Fruit de saison</p>	<p>Potage Fromage Dessert</p>
DIMANCHE	<p>Tomates vinaigrette Pot-au-feu (bœuf et légumes) Bleu d'Auvergne Chou praliné</p>	<p>Potage Fromage Dessert</p>

Cuisiné par les chefs

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Produits locaux

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

LUNDI	<p> Taboulé BIO</p> <p>Sauté de porc sauce pain d'épices (SP : sauté de poulet)</p> <p> Haricots verts BIO et champignons</p> <p> Fromage blanc nature BIO</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Potage</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert</p>
MARDI	<p>Endives aux pommes vinaigrette miel</p> <p>Sauté d'agneau sauce tomate</p> <p> Coquillettes BIO</p> <p>Pavé 3 fromages</p> <p>Purée de fruits à la cannelle </p>	<p>Potage</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert</p>
MERCREDI	<p>Chou rouge vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf sauce célestine</p> <p>Carottes vichy BIO</p> <p> Sorbet BIO aromatisé à l'abricot </p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Potage</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert</p>
JEUDI	<p>Coeur de palmier vinaigrette</p> <p>Poulet rôti au jus</p> <p> Lentilles BIO </p> <p>Chaurce</p> <p>Panna cotta et crème de marrons </p>	<p>Potage</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert</p>
VENDREDI	<p> Saucisson (GAEC BUTIN) & cornichons</p> <p>(SP : Roulade de volaille)</p> <p>Filet de Hoki carottes spéculoos</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Saint-Nectaire </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Potage</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert</p>
SAMEDI	<p>Salade coleslaw</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Tagliatelle</p> <p>Bleu d'Auvergne</p> <p>Crème au caramel</p>	<p>Potage</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert</p>
DIMANCHE	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Choucroute</p> <p>(SP : volaille)</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Potage</p> <p>Fromage</p> <p>Dessert</p>

Cuisiné par les chefs

Produits issus de l'agriculture biologique

Produits locaux

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

Semaine du 21 au 27 Octobre 2024

	DEJEUNER	DINER
LUNDI	Céleri rémoulade Filet de colin sauce citron Semoule BIO Yaourt nature BIO et sucre Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
MARDI	Salade de coquillettes BIO, brunoise et sauce fromage blanc Escalope de poulet sauce paëlla Mélange de légumes (brocolis, haricots verts, carottes rondelles) Emmental Fruit de saison BIO	Potage Fromage Dessert
MERCREDI	Carottes râpées BIO vinaigrette Filet de merlu sauce estragon Riz créole Saint-Florentin Flan vanille nappage caramel	Potage Fromage Dessert
JEUDI	Betteraves rouges vinaigrette Boeuf bourguignon Pommes de terre BIO sautées Tome blanche Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
VENDREDI	Salade Iceberg vinaigrette Omelette BIO sauce tomate Gratin de courgettes BIO Cantal Cake pomme tatin	Potage Fromage Dessert
SAMEDI	 Coeurs de palmier vinaigrette Paupiette de dinde sauce crème Petits pois carottes Fourme d'Ambert Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
DIMANCHE	Endives vinaigrette Langue sauce piquante Cocos blancs sauce tomate Fournols Paris-Brest	Potage Fromage Dessert

Cuisiné par les chefs

Produits issus de l'agriculture biologique  Produits locaux 
 Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

LUNDI	<ul style="list-style-type: none"> Chou blanc vinaigrette Filet de lieu noir champignons estragon Blé BIO aux petits légumes Yaourt BIO aromatisé à la cerise Compote pomme poire 	<p>Potage</p> <p>Fromage Dessert</p>
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> Macédoine mayonnaise Sauté de poulet sauce potiron orientale Fusillis BIO Tome blanche Fruit de saison 	<p>Potage</p> <p>Fromage Dessert</p>
MERCREDI TOUSSAINT	<ul style="list-style-type: none"> Rillettes de sardines Sauté de veau marengo Epinards BIO à la béchamel Ortolan Fruit de saison BIO 	<p>Potage</p> <p>Fromage Dessert</p>
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> Endives vinaigrette moutarde framboise Filet de Hoki tomate ciboulette Chou-fleur BIO persillés Chaource Crème dessert BIO au chocolat 	<p>Potage</p> <p>Fromage Dessert</p>
VENDREDI TOUSSAINT	<ul style="list-style-type: none"> Fonds d'artichaut vinaigrette Cassoulet (plat complet) SP : saucisse de volaille Camembert Flan parisien 	<p>Potage</p> <p>Fromage Dessert</p>
SAMEDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte vinaigrette Rôti de porc aux pruneaux (SP : volaille) Riz pilaf Edam Fruit de saison 	<p>Potage</p> <p>Fromage Dessert</p>
DIMANCHE	<ul style="list-style-type: none"> Saucisson et cornichons (SP : volaille) Coq au vin Pôelée champignons/haricots verts Bleu d'Auvergne Gaufre 	<p>Potage</p> <p>Fromage Dessert</p>



Cuisiné par les chefs



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

Semaine du 4 au 10 novembre 2024

	DEJEUNER	DINER
LUNDI	Betteraves rouges vinaigrette Jambon blanc (SP: jambon de volaille) Coquillettes BIO Fromage blanc BIO nature et sucre Fruit de saison BIO	Potage Fromage Dessert
MARDI	Potage de légumes Filet de colin crème ciboulette Purée de pommes de terre Langres Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
MERCREDI	Salade verte vinaigrette miel colombo Steak haché sauce tomate Haricots verts BIO persillés Edam Crème dessert BIO vanille	Potage Fromage Dessert
JEUDI MENU ORANGE	Carottes râpées BIO sauce à l'orange Sauté de veau au jus BIO (sauce orange à part) Purée de butternut BIO Saint-Paulin Orange	Potage Fromage Dessert
VENDREDI	Céleri rémoulade Filet de merlu sauce citron Blé BIO aux petits légumes Emmental Cake banane pépites de chocolat	Potage Fromage Dessert
SAMEDI	Maquereau au vin blanc Crépinette de bœuf Macaroni Bleu d'Auvergne Liégeois café	Potage Fromage Dessert
DIMANCHE	Salade Iceberg vinaigrette Boeuf bourguignon Carottes Faisselle nature Tarte aux poires	Potage Fromage Dessert

Cuisiné par les chefs

Produits issus de l'agriculture biologique

Produits locaux

Les menus peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

Semaine du 11 au 17 novembre 2024

	DEJEUNER	DINER
LUNDI Armistice	Macédoine vinaigrette Lasagnes (plat complet) Cantal Flan pâtissier	Potage Fromage Dessert
MARDI	 Chou rouge vinaigrette Couscous (agneau) (plat complet) Tome blanche Purée de fruits 	Potage Fromage Dessert
MERCREDI	Salade de pommes de terre à la parisienne Sauté de bœuf sauce lyonnaise Petits pois Ortolan Fruit de saison BIO	Potage Fromage Dessert
JEUDI	  Salade coleslaw Poulet rôti au jus Brocoli BIO béchamel Brillat Savarin  Crème dessert BIO au chocolat	Potage Fromage Dessert
VENDREDI	 Pâté de foie (GAEC BUTIN) & cornichons (SP : Pâté de volaille)  Limande meunière Ratatouille + riz BIO Fromage blanc nature BIO et  Salade de fruits 	Potage Fromage Dessert
SAMEDI	 Endives vinaigrette Veau marengo Cocos blancs Bleu Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
DIMANCHE	 Betteraves rouges vinaigrette Tartiflette (SP : tartiflette au fromage) Fromage frais nature Eclair au café	Potage Fromage Dessert

Cuisiné par les chefs

Produits issus de l'agriculture biologique

Produits locaux

Les mer  peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison 

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France

Semaine du 18 au 24 novembre 2024

	DEJEUNER	DINER
LUNDI	Chou blanc vinaigrette Sauté de porc au curry (SP:poulet) Purée de potiron Yaourt BIO nature et sucre Soupe de fraises	Potage Fromage Dessert
MARDI	Carottes râpées BIO vinaigrette Omelette BIO Riz aux petits pois Cantal Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
MERCREDI	Endives sauce enrobante à l'ail Filet de colin sauce matelote Haricots beurre persillés Pavé 3 provinces Crème dessert BIO vanille	Potage Fromage Dessert
JEUDI	Potage de légumes Hachis parmentier (purée de pommes de terre BIO) Saint-Paulin Fruit de saison BIO	Potage Fromage Dessert
VENDREDI	Salade Iceberg et betteraves vinaigrette Emincé de dinde sauce charcutière Fusillis BIO Ortolan Moelleux pommes cannelle	Potage Fromage Dessert
SAMEDI	Saucisson à l'ail et cornichons (SP : volaille) Paupiette de saumon à la crème Fondue de poireaux Saint-Nectaire Fruit de saison	Potage Fromage Dessert
DIMANCHE	Céleri rémoulade Boudin noir aux pommes (SP : <i>saucisse volaille</i>) Pommes de terre vapeur Fourme d'Ambert Chou vanille	Potage Fromage Dessert

Cuisiné par les chefs

Produits issus de l'agriculture biologique

Produits locaux

Les peuvent être soumis à modification en fonction de la disponibilité des produits locaux et de saison

Toutes les viandes sont certifiées ou labellisées ou race à viande. Origine France