

Semaine du 04 au 08 Novembre 2024

Composition d'un plateau : un plat principal, un produit laitier, et au choix une entrée *ou* un dessert



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			C'EST LA FÊTE	
			REPAS STRANGER FOOD	
Salade de coquillettes sauce cocktail Soupe tomate vermicelle Parmentier de poisson Aiguillettes de poulet Saucisses de volaille Haricots verts Purée de PDT Assortiment de laitage Mille-feuille Fruits de saison Fromage blanc oreo	Crêpe au fromage Carottes râpées Bolognaise de soja Sauté de dinde Cordiale de légumes Spaghetti Assortiment de laitage Cake noix de coco pépites de chocolat Entremet chocolat Fruits de saison	Macédoine sauce à la mayonnaise Saucisses merguez Jardinière de légumes Semoule Assortiment de laitage Crème dessert vanille Fruits de saison	Soupe grimace Tartine de la peur Haute cuisse de poulet sauce barbecue Meunière de poisson Riz sanglant Poêlée de courge butternuts Assortiment de laitage Mousse chocolat fraise tagada Compote fruits rouge Fruits de saison	Œuf dur mayonnaise Salade verte crouton Filet de maquereau Boulette de bœuf Purée de brocoli Risotto de boulgour Assortiment de laitage Compote de fruits Donut Fruits de saison

Légende :



Décongelé



Produit de la mer durable



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'Agriculture Biologique



Plat végétarien








Œuf de poule élevée en plein air

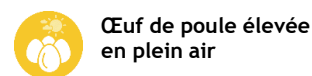
Semaine du 11 au 15 Novembre 2024

Composition d'un plateau : un plat principal, un produit laitier, et au choix une entrée *ou* un dessert



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE				
Férialé	<p>Velouté de légumes Taboulé Beignet de calamar  Saucisses de Toulouse</p> <p>Gratin de chou-fleur PDT rôti</p> <p>Assortiment de laitage Fromage blanc pétale de maïs Crème dessert chocolat Fruits de saison</p>	<p>Betterave</p> <p>Cordon bleu Cordiale de légumes Riz thaï</p> <p>Assortiment de laitage</p> <p>Yaourt aromatisé Fruits de saison</p>	<p>Salade iceberg Chou blanc mimolette</p> <p>Tarte fromages  Haché de poulet Sauce champignon Penne Bio  Carotte bâtonnet</p> <p>Assortiment de laitage Cake à la châtaigne Salade de fruits Fruits de saison</p>	<p>Bouillon de légumes vermicelle Salade verte maïs Emincé de saumon au lait de coco  Sauté de dinde Epinards béchamel patate douce en purée</p> <p>Assortiment de laitage Compote de fruits Beignet chocolat  Fruits de saison</p>









Légende :



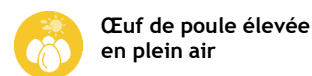
Semaine du 18 au 22 Novembre 2024

Composition d'un plateau : un plat principal, un produit laitier, et au choix une entrée *ou* un dessert



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Soupe de chou-fleur crouton</p> <p>Carottes râpés</p> <p>Saucisse merguez</p> <p>Filet de merlu </p> <p>Légumes couscous</p> <p>Semoule</p> <p>Assortiment de laitage</p> <p>Gâteau vanille</p> <p>Entremet chocolat</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Œuf mayonnaise </p> <p>Salade verte fromage</p> <p>Nuggets de Blé </p> <p>Riz pilaf sauce</p> <p>Duo de carottes té de bœuf</p> <p>Assortiment de laitage</p> <p>Fromage blanc crème de marron</p> <p>Cocktail de fruits</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade verte vinaigrette moutarde et citron</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Chou-fleur persillé</p> <p>Blé aux petits légumes</p> <p>Assortiment de laitage</p> <p>Mousse chocolat</p> <p>Fruits de saison</p>	<p> Betterave maïs</p> <p>Soupe tomate vermicelle</p> <p>Steak haché</p> <p>Filet de Hoki </p> <p>Frites</p> <p>Haricots beurre à l'ail</p> <p>Assortiment de laitage</p> <p>Salade de fruits</p> <p>Gâteau amandes et miel</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Saucisson ail</p> <p>Salade verte crouton</p> <p>Colin panne </p> <p>Emincé de dinde </p> <p>Lentille</p> <p>Brocoli</p> <p>Assortiment de laitage</p> <p>Muffin </p> <p>Fruits de saison</p>







Légende :



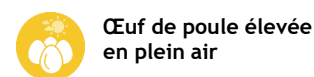
Semaine du 25 au 29 Novembre 2024

Composition d'un plateau : un plat principal, un produit laitier, et au choix une entrée *ou* un dessert



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Soupe de légumes Salade Coleslaw</p> <p>Saucisse de Toulouse Omelette Carottes au thym Macaroni sauce tomate</p> <p>Assortiment de laitage</p> <p>Eclair chocolat </p> <p>Compote de fruits</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Macédoine de légumes Salade Iceberg</p> <p>Couscous végétal </p> <p>Boulettes de mouton Légumes couscous Semoule</p> <p>Assortiment de laitage</p> <p>Ile flottante Fromage blanc spéculoos Fruits de saison</p>	<p>Salade de betteraves vinaigrette</p> <p>Haché de poulet Blé tomate Fondu de poireau</p> <p>Assortiment de laitage</p> <p>Crème desserts chocolat Fruit de saison</p>	<p> Œuf dur mayonnaise</p> <p>Salade de lentille</p> <p>Blanquette de poisson </p> <p><i>Sauté de bœuf</i> Riz créole Gratin de chou-fleur</p> <p>Assortiment de laitage</p> <p>Salade de fruits Pain perdu Fruits de saison</p>	<p>Bouillon de légumes vermicelle</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Beignet de poisson </p> <p>Aiguillette de poulet Choux de Bruxelles dés de carotte purée de pommes de terre</p> <p>Assortiment de laitage</p> <p>Compote de fruits Gâteau chocolat Fruits de saison</p>

Légende :



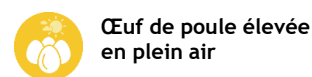
Semaine du 02 au 06 Décembre 2024

Composition d'un plateau : un plat principal, un produit laitier, et au choix une entrée *ou* un dessert



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Soupe tomate vermicelle</p> <p>Salade d'agrumes</p> <p>Haut cuisse de poulet</p> <p>Colin façon bordelaise</p> <p>Semoule</p> <p>Petit pois carotte</p> <p>Assortiment de laitage</p> <p>Gâteau Basque</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Tartine de thon</p> <p>Salade verte et dés d'édam</p> <p>Haché au veau sauce forestière</p> <p>Saumonette sauce crème</p> <p>PDT rôti</p> <p>Haricot plat</p> <p>Haricots plats à l'ail</p> <p>Assortiment de laitage</p> <p>Gâteau noix de coco pépite de chocolat</p> <p>Cocktail de fruits</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Filet de saumon</p> <p>Carottes bâtonnets</p> <p>Riz thaï</p> <p>Assortiment de laitage</p> <p>Paris Brest</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Macédoine de légumes</p> <p>Tortilla de PDT et poivron mozzarella</p> <p>Blanquette de dinde</p> <p>Epinard béchamel</p> <p>Penne sauce</p> <p>Assortiment de laitage</p> <p>Salade de fruits</p> <p>Marbre chocolat</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Soupe de légumes</p> <p>Céleri râpé aux raisins</p> <p>Colin d'Alaska PMD pané riz soufflé</p> <p>Saucisse de volaille</p> <p>Fondue de chou vert</p> <p>Risotto de boulgour</p> <p>Assortiment de laitage</p> <p>Beignet chocolat</p> <p>Fruits de saison</p>








Légende :



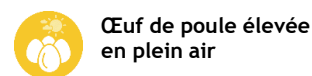
Semaine du 09 au 13 Décembre 2024

Composition d'un plateau : un plat principal, un produit laitier, et au choix une entrée *ou* un dessert



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpés 	Betterave mimosa	Pomelo	Salade de pâtes	Bouillon de légumes vermicelle
Soupe chou-fleur crouton	Salade verte maïs	Rôti de dinde sauce chasseur	Saucisson ail	Œuf dur mayonnaise 
Merlu crème de champignon 	Saucisse merguez	Brocolis	Cheeseburger	Emincé de saumon crème de coco curry 
Poulet yassa	Tartiflette de PDT champignon 	mélange 5 céréales	 Fish burger	Saucisse chipolata
Riz créole	Légumes couscous	Assortiment de laitage	Frites	Penne Brocoli carotte
Duo de haricots	Semoule	Assortiment de laitage	Cordiale de légumes	Assortiment de laitage
Assortiment de laitage	Assortiment de laitage	Flan pâtissier 	Assortiment de laitage	Brownie
Gâteau au poire	Ile flottante	Assortiment de laitage	Brownie	Salade de fruits
Yaourt aromatisé	Mousse chocolat		Salade de fruits	Fruits de saison
Fruit de saison	Fruit de saison		Fruits de saison	Fruits de saison











Légende :



Semaine du 16 au 20 Décembre 2024

Composition d'un plateau : un plat principal, un produit laitier, et au choix une entrée *ou* un dessert



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
			C'EST LA FÊTE	
			<u>Repas de Noël</u>	
<p>Soupe de carottes crème muscade crouton</p> <p>Taboulé</p> <p>Sauté de porc</p> <p>Nugget Crispi Dor </p> <p>Fondu de poireau</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Assortiment de laitage</p> <p>Donut </p> <p>Compote de fruits</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Macédoine légumes</p> <p>Chou rouge aux pommes</p> <p>Bœuf aux carottes</p> <p>Filet colin</p> <p>Torsades</p> <p>Cordial de légumes</p> <p>Assortiment de laitage</p> <p>Gâteau pépite chocolat</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Fruits de saison</p>	<p> Œuf dur mayonnaise</p> <p>Steak haché</p> <p>Carottes</p> <p>Lentille</p> <p>Assortiment de laitage</p> <p>Mille-feuille </p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Soupe de Noël panais marron</p> <p>Rillettes aux 2 saumons et mini blinis</p> <p>Sauté de pintade VF sauce pomme crémeuse aux 4 épices</p> <p>Filet de dorade crumble de sésame</p> <p>Potato Star  <i>(pommes de terre étoilées)</i></p> <p>Poêlée chou romanesco haricot carotte</p> <p>Assortiment de laitage</p> <p>Clémentine </p> <p>Sapin 2 chocolat </p> <p>Bûche de Noël</p>	<p>Potage tomate vermicelle</p> <p>Salade verte fromage</p> <p>Meunière de poisson </p> <p>Hache de poulet</p> <p>Mélange de légumes</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Assortiment de laitage</p> <p>Muffin </p> <p>Fruits de saison</p>

Légende :

