









lundi 6 novembre 2023	mardi 7 novembre 2023	mercredi 8 novembre 2023	jeudi 9 novembre 2023	vendredi 10 novembre 2023
<p>Quenelles sauce financière</p>   <p>Riz</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Fruit</p>	<p> Carottes râpées</p> <p>Filet de poulet sauce marocaine</p> <p>Sauce légumes, pois cassés </p> <p>Pâtes et emmental râpé </p> <p>Crème dessert lacté onctueuse caramel</p>		<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Sauté de porc sauce aigre-douce</p> <p>Boulettes de soja tomate sauce aigre douce </p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Fromage blanc nature et dés de fruits</p>	<p>Salade verte vinaigrette balsamique</p> <p>Colin d'Alaska pané et quartier de citron </p> <p>Brocolis </p> <p>Gâteau choco-poires </p>

 Issus de l'agriculture biologique 

 Préparé en cuisine

Issus de l'agriculture biologique et locale

 Pêche durable

 Plat végétarien







 Issus de l'agriculture locale

 Décongelé

 Viande charolaise



 AOP : Appellation d'Origine Protégée

lundi 13 novembre 2023	mardi 14 novembre 2023	mercredi 15 novembre 2023	jeudi 16 novembre 2023	vendredi 17 novembre 2023
Radis et beurre	Salade de lentilles et dés de Tomme blanche		Salade de chou chinois et dés de Saint Paulin	Soupe de légumes variés et emmental râpé
Sauté de bœuf sauce façon grand-mère	 Omelette nature 		Dés de poisson sauce échalote 	Jambon de dinde (froid)
<i>Colin d'Alaska sauce façon parmentière</i> 	Epinards hachés à la béchamel 		Carottes, oignons au naturel	<i>Nuggets d'emmental</i> 
Semoule 			Beignet à la pomme 	 Blé sauce tomate
Dessert lacté gélifié vanille	Fruit			Yaourt local nature 

 Issus de l'agriculture biologique 


 Préparé en cuisine

Issus de l'agriculture biologique et locale


 Pêche durable

 Plat végétarien

 Issus de l'agriculture locale

 Décongelé

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée





lundi 20 novembre 2023	mardi 21 novembre 2023	mercredi 22 novembre 2023	jeudi 23 novembre 2023	vendredi 24 novembre 2023
Carottes râpées	Salade de riz et dés d'Edam 		Salade verte	Céleri sauce cocktail et dés de Gouda
Steak haché de veau au jus	Colin d'Alaska sauce nantua		 Coquillettes sauce	Sauté de bœuf sauce hongroise
<i>Cubes de saumon sauce à l'oseille</i> 				<i>Filet de merlu sauce crème</i> 
Pommes de terre smiles et ketchup	Julienne de légumes		 butternut, cheddar et emmental râpé	<b>Chou-fleur</b> 
Dessert lacté lait entier liégeois chocolat	Fruit		Poires au sirop	<b>Pas pareille</b> : Moelleux au chocolat et copeaux de chocolat blanc



Issus de l'agriculture biologique 



Préparé en cuisine

Issus de l'agriculture biologique et locale



Pêche durable



Plat végétarien



Issus de l'agriculture locale



Décongelé



Viande charolaise



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Menu Auvergne Rhône-Alpes 

lundi 27 novembre 2023	mardi 28 novembre 2023	mercredi 29 novembre 2023	jeudi 30 novembre 2023	vendredi 1 décembre 2023
<p>Taboulé (semoule )</p> <p>Saucisse de volaille type knack</p> <p><i>Galette de boulgour, pois chiche, emmental</i></p> <p></p> <p>Gratin de blettes</p> <p>Crème dessert lacté onctueuse saveur vanille</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Escalope de porc sauce au thym</p> <p><i>Colin d'Alaska sauce au thym</i> </p> <p> Lentilles mijotées</p> <p>Yaourt BIO local aromatisé </p>		<p>Salade iceberg et dés d'Edam</p> <p>Dés de poisson sauce dieppoise</p> <p></p> <p>Riz </p> <p>Compote pommes poires</p>	<p>Nuggets de blé </p> <p>Haricots beurre à la tomate</p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>Fruit</p>



Issus de l'agriculture biologique



Préparé en cuisine



Issus de l'agriculture biologique et locale



Pêche durable



Plat végétarien



Issus de l'agriculture locale



Décongelé























Viande charolaise



AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 4 décembre 2023	mardi 5 décembre 2023	mercredi 6 décembre 2023	jeudi 7 décembre 2023	vendredi 8 décembre 2023
<p>Salade de pâtes et dés d'Emmental</p> <p>Beignet de poisson blanc et quartier de citron</p>  <p> Carottes à la crème</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de chou chinois</p> <p>Pané moelleux au gouda</p>  <p><b>Pas pareille</b> : Purée de potiron et courge butternut</p>  <p>Donut's au sucre</p> 		<p>Rondelles de radis vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf sauce poivrade</p> <p><i>Tajine marocain végétarien</i></p>  <p><b>Semoule</b></p>  <p>Yaourt BIO local nature</p> 	<p>Soupe montagnarde et emmental râpé</p> <p>Jambon de dinde (froid)</p> <p><i>Nuggets de pois chiches</i></p>  <p><b>Brocolis en persillade</b></p>  <p>Fruit</p> 
<p> Issus de l'agriculture biologique</p>  <p> Préparé en cuisine</p>	<p>Issus de l'agriculture biologique et locale</p>  Pêche durable	<p> Plat végétarien</p> <p> Issus de l'agriculture locale</p>	<p> Décongelé</p> <p> Viande charolaise</p>	<p> AOP : Appellation d'Origine Protégée</p>

lundi 11 décembre 2023	mardi 12 décembre 2023	mercredi 13 décembre 2023	jeudi 14 décembre 2023	vendredi 15 décembre 2023
<p>Crêpe au fromage</p>  <p><b>Epinards hachés à la béchamel</b></p>  <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de chou blanc et dés de Gouda</p> <p>Emincé de cuisse de poulet sauce paprika, persil</p> <p><i>Colin d'Alaska sauce paprika, persil</i> </p> <p><b>Pommes de terre rissolées</b></p>  <p>Dessert lacté gélifié chocolat</p>		<p>Salade iceberg vinaigrette aux herbes et dés d'Edam</p> <p>Crozets sauce</p>  <p>tartiflette, emmental</p> <p>Fruit </p>	<p>Coleslaw</p> <p>Filet de merlu sauce fines herbes</p>  <p>Riz </p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> 

 Issus de l'agriculture biologique 

Issus de l'agriculture biologique et locale

 Plat végétarien

 Décongelé





 Préparé en cuisine

 Pêche durable

 Issus de l'agriculture locale

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée

lundi 18 décembre 2023	mardi 19 décembre 2023	mercredi 20 décembre 2023	jeudi 21 décembre 2023	vendredi 22 décembre 2023
<p>Finger soja, blé, 3 graines et stick de mayonnaise</p>  <p>Haricots verts persillés</p>  <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>Crème dessert lacté onctueuse caramel</p>	<p>Potage cultivateur et emmental râpé</p> <p>Jambon de porc (froid)</p> <p>Cubes de saumon sauce marseillaise </p>  <p>Lentilles mijotées</p> <p>Yaourt local aromatisé</p> 		<p>Salade de betteraves et dés d'Edam</p> <p>Sauté de dinde sauce au poivre</p> <p>Colin d'Alaska sauce au poivre </p> <p>Flageolets au thym</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de riz  et dés de Tomme blanche</p> <p>Dés de poisson sauce matelote</p>  <p> Carottes à l'ail</p> <p>Fruit</p>

 Issus de l'agriculture biologique 

 Préparé en cuisine

Issus de l'agriculture biologique et locale

 Pêche durable

 Plat végétarien

 Issus de l'agriculture locale

 Décongelé

 Viande charolaise

