













NOM DU CLIENT

SEMAINE DU 7 AU 13 NOVEMBRE 2022

	LUNDI 07-nov	MARDI 8-nov	MERCREDI 9-nov	BERLIN 10-nov	VENDREDI 11-nov
		 <u>Taboulé oriental</u>		 <u>Kraut salat</u> (salade de chou blanc sauce sucrée)	
					
Crêpe au fromage (entrée)					
<u>Poulet rôti</u>		 <u>Parmentier de lentilles</u> (plat complet végétal)		  <u>Boulettes de veau</u> sauce Königsberg	
					
				<u>Pommes rosti</u>	
Coquillettes					
					
<u>Fromage bûchette</u>		<u>Emmental à la coupe</u>			
				Petit suisse sucré	
<u>Fruit</u>		<u>Flan nappé caramel</u>		<u>Beignet pomme</u>	



Nouveauté



Plat végétarien

Le menu souigné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

NOM DU CLIENT

SEMAINE DU 14 AU 20 NOVEMBRE 2022

	LUNDI 14-nov	MARDI 15-nov	MERCREDI 16-nov	JEUDI 17-nov	VENDREDI 18-nov
<u>Saucisson à l'ail*</u>		<u>Carottes râpées vinaigrette</u>		<u>Salade verte</u>	
					Macédoine mayonnaise
<u>Blanquette de volaille à l'ancienne</u>				<u>Tartiflette* (plat complet)</u>	<u>Colin meunière</u>
		Crêpe au fromage (plat)			
Riz		Petits pois			Pommes vapeur
		<u>Edam à la coupe</u>			<u>Petit moulé nature</u>
Petit suisse aromatisé					
<u>Petit Beurre</u>					<u>Gâteau au yaourt</u>
		Mousse citron		<u>Yaourt sucré et Fruit</u>	



Nouveauté



Plat végétarien

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

NOM DU CLIENT

SEMAINE DU 21 AU 27 NOVEMBRE 2022

	LUNDI 21-nov	MARDI 22-nov	MERCREDI 23-nov	JEUDI 24-nov	VENDREDI 25-nov
Pâté de foie* (à couper par vos soins)				Potage à la tomate	
		Macédoine mayonnaise			Crêpe au fromage
				Rôti de bœuf	
Cordon bleu de volaille		Beignets de calamars sauce tartare			Raviolis (plat complet)
Penne				Pommes rissolées	
		Purée			
					Carré de l'Est
Petit as ail et fines herbes		Petit moulé nature		Petit suisse aromatisé	
Mousse au chocolat					
		Flan nappé caramel		Pêche au sirop (en boîte)	Crème dessert vanille



Nouveauté



Plat végétarien

Le menu souligné est conforme à l'article du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

NOM DU CLIENT

SEMAINE DU 28 NOVEMBRE AU 4 DECEMBRE 2022

LUNDI	28-nov	MARDI	29-nov	MERCREDI	30-nov	JEUDI	1-déc	VENDREDI	2-déc
<u>Carottes râpées à l'orange</u>						<u>Terrine de campagne* (à couper par vos soins)</u>		m.	
		Potage à la tomate						Betteraves vinaigrette	
<u>Paupiette de veau sauce tomate</u>		<u>Coquillettes aux dés de jambon* (plat complet)</u>				<u>Emincé de bœuf aux oignons</u>		Poisson pané	
<u>Purée</u>						Semoule		Pommes vapeur	
<u>Yaourt sucré</u>		Neufchâtel AOP au lait cru						Camembert	
<u>Madeleine marbrée</u>								<u>Gélifié caramel</u>	
		Liégeois vanille				Petit moulé nature et fruit			



Nouveauté



Plat végétarien

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

NOM DU CLIENT

Menus à nous retourner avant le LUNDI 10 OCTOBRE

SEMAINE DU 5 AU 11 DECEMBRE 2022

NEW YORK	5-déc	MARDI	6-déc	MERCREDI	7-déc	JEUDI	8-déc	VENDREDI	9-déc
Salade coleslaw (chou blanc et carottes tranchées mayonnaise)								Saucisson à l'ail*	
		Macédoine mayonnaise							
		Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet)				Crêpe au fromage (entrée)			
Ailes de poulet épicées									
								Saucisse de Francfort*	
						Poisson pané			
Potatoes									
						Curry de lentilles corail			
								Farfalle	
		Gouda à la coupe							
						Camembert			
								Fondu Président	
Mini brownie		Clémentine						Fruit	
						Gélifié vanille			



Nouveauté



Plat végétarien

Seulement en cas de commande de plats à l'unité ou de repas à 21€ minimum à l'unité (hors boissons)



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

NOM DU CLIENT

SEMAINE DU 12 AU 18 DECEMBRE 2022

Menus à nous retourner avant le LUNDI 10 OCTOBRE

LUNDI	12-déc	MARDI	13-déc	MERCREDI	14-déc	JEUDI	15-déc	VENDREDI	16-déc
<u>Salade de riz au surimi</u>		Carottes râpées vinaigrette						<u>Salade de boulgour</u>	
<u>Colin meunière</u>		<u>Lasagnes bolognaises (plat complet)</u>							
<u>Haricots beurre</u>									
<u>Petit suisse sucré</u>		Petit suisse aromatisé							
<u>Fruit</u>								<u>Fruit</u>	
		Madeleine							



Nouveauté



Plat végétarien



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place