

MENU

DU 4 AU 10
NOVEMBRE 2024

LUNDI 4





Betteraves vinaigrette
Poisson meunière
Haricots beurre
Brie 
Clémentines 

MARDI 5*





VEGETARIEN

Potage de légumes 
et ses croûtons
Lasagnes végétariennes
gratinées
Salade mêlée 
Fromage blanc et
Miel Fléchois 




MERCREDI 6

Tomates Mozzarella 
Bœuf Bourguignon 
et ses carottes 
Semoule au
chocolat 

JEUDI 7

Duo de saucissons
cornichons
Cuisse de pintade rôtie 
Choux romanesco 
Saint Nectaire
Kiwi 


VENDREDI 8

Salade d'endives
et dés de fromage
Jambon braisé
Purée de pommes de terre 
Petit suisse fruité 


SAMEDI 9

Salade de fonds
d'artichauts
Navarin d'agneau
Marengo
Cotes de Bettes
Fourme d'Ambert
Tarte au citron

PAIN BIO
LE JEUDI ET VENDREDI

Pour les scolaires
uniquement

DIMANCHE 10

Céleri rémoulade 
Aile de Raie aux
câpres Riz
Panna Cotta avec son
coulis de fruits rouges
Spéculos

POUR INFOS

  
Produit Bio Produit local Cuisine thématique

Tous les plats sont de qualité fait maison

La liste des allergènes présents dans les menus est consultable auprès des référents sur demande et sur le site de la ville.

Nos établissements bénéficient de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme

“Laits et Fruits à l'école »

Les menus sont proposés sous réserve de modifications que l'état du marché pourrait rendre nécessaire.

Pour contacter la cuisine
02 43 94 14 10

MENU


DU 11 AU 17
NOVEMBRE 2024

LUNDI 11

FERIE

Terrine de légumes -
sauce ciboulette
Civet de cerf
Poêlée forestière
Reblochon
Ile flottante



MARDI 12

Concombre à la crème
Cassoulet
Bouli Boula caramel 
beurre salé

MERCREDI 13

Chou Rouge aux
pommes 
Dos de Colin
sauce au beurre blanc
Boullgour aux petits
légumes
 Yaourt nature 


JEUDI 14

Potage Choisy 
Spaghettis Bolognaise 
et gruyère râpé
Poire 



VENDREDI 15

VEGETARIEN

Carottes râpées 
Œufs Florentine 
Port Salut
Gâteau au yaourt


SAMEDI 16

Sardines à l'huile
Cuisse de canard 
aux pruneaux
Brocolis 
Munster
Pomme cuite gelée de
groseilles  

PAIN BIO
LE JEUDI ET VENDREDI

Pour les scolaires
uniquement

DIMANCHE 17

Salade d'avocat
Tripes
Pommes vapeur 
Leerdammer
Flan pâtissier

POUR INFOS

  
Produit Bio Produit local Cuisine thématique

Tous les plats sont de qualité fait maison

La liste des allergènes présents dans les menus est consultable auprès des référents sur demande et sur le site de la ville.

Nos établissements bénéficient de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme

« Laits et Fruits à l'école »

Les menus sont proposés sous réserve de modifications que l'état du marché pourrait rendre nécessaire.

Pour contacter la cuisine
02 43 94 14 10

MENU

DU 18 AU 24
NOVEMBRE 2024

LUNDI 18

Radis noirs râpés
Blanquette de veau 
Riz
Mini Brin
Banane 



MARDI 19

Salade Marco Polo
Gratin de poissons
Julienne de légumes
Roitelet
Orange 





MERCREDI 20




Coleslaw 
Rôti de porc 
Moquettes 
Fromage blanc confiture  

JEUDI 21

VEGETARIEN

Pomelos
Quiche aux fromages
Salade verte 
Entremet chocolat 
Galette Saint Michel

VENDREDI 22

Potage tomate vermicelle
Cuisse de poulet 
Gratin de courgettes
Saint Paulin
Pomme  




SAMEDI 23

Asperges à la crème
Langue de bœuf
Pommes Duchesse
Bleu d'Auvergne
Liégeois café

PAIN BIO
LE JEUDI ET VENDREDI

Pour les scolaires
uniquement

DIMANCHE 24

Salade de museau
vinaigrette
Truite aux amandes
Chou Fleur 
Cantal
Tarte Bourdaloue

POUR INFOS

  
Produit Bio Produit local Cuisine thématique

Tous les plats sont de qualité fait maison

La liste des allergènes présents dans les menus est consultable auprès des référents sur demande et sur le site de la ville.

Nos établissements bénéficient de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme

«Laits et Fruits à l'école»

Les menus sont proposés sous réserve de modifications que l'état du marché pourrait rendre nécessaire.

Pour contacter la cuisine

02 43 94 14 10

MENU

DU 25 NOVEMBRE
AU 1 DECEMBRE
2024



LUNDI 25

Velouté Dubarry
Croque-Monsieur
Salade Mêlée  
 Comté
Ananas


MARDI 26

VEGETARIEN
Œufs mayonnaise 
Riz Cantonais végétarien
Yaourt vanille 
Raisin

MERCREDI 27

Betteraves vinaigrette
Couscous boulettes
d'agneau et ses légumes
Tomme Blanche
 Clémentines 

JEUDI 28

Concombre vinaigrette
Gésiers
Pommes de terre château 
Crème brûlée

VENDREDI 29

Radis beurre 
Rôti de bœuf 
Salsifis sauce tomate
 Chèvre 
Compote 


SAMEDI 30

Crevettes roses
Lapin 
à la moutarde
ancienne
Navets braisés
Maroilles
Bavarois chocolat

PAIN BIO
LE JEUDI ET VENDREDI

Pour les scolaires
uniquement

DIMANCHE 1

Salade de harengs
Saucisse au chou 
Livarot
Poire au vin

POUR INFOS

  
Produit Bio Produit local Cuisine thématique

Tous les plats sont de qualité fait maison

La liste des allergènes présents dans les menus est consultable auprès des référents sur demande et sur le site de la ville.

Nos établissements bénéficient de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme

« Laits et Fruits à l'école »

Les menus sont proposés sous réserve de modifications que l'état du marché pourrait rendre nécessaire.

Pour contacter la cuisine

02 43 94 14 10