

lundi 1 novembre 2021	mardi 2 novembre 2021	mercredi 3 novembre 2021	jeudi 4 novembre 2021	vendredi 5 novembre 2021
	Salade verte Salade Coleslaw			 Carottes râpées et emmental Salade de mâche, betterave et emmental
	 Escalope de poulet sauce aux champignons	 Boulette de soja basilic tomate	 Rôti de bœuf	 Poisson blanc crumble de pain d'épices
	Pommes lamelles vapeur	Riz pilaf	Haricots verts Blé et jus de légumes	Coquillettes
	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Saint Nectaire Cantal	Fraidou Fromage fondu Président	
		Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	Quatre quart



Label Rouge



Issue de l'agriculture Biologique



Produit Local



Appellation d'origine Protégée



Race à viande



Poisson issu de pêche durable



Plat végétarien

























Produit bio/local



Viande de France



Cuisiné par le Chef Elior

lundi 8 novembre 2021	mardi 9 novembre 2021	mercredi 10 novembre 2021	jeudi 11 novembre 2021	vendredi 12 novembre 2021
Salade harmonie Laitue Iceberg	  Potage légumes + Emmental râpé	 Céleri rémoulade Endives aux pommes		
 Axoa de boeuf	  Sauté de porc au miel <i>*Sauté de dinde au miel</i>	  Omelette		 Filet de limande meunière
 Choux fleur saveur provençale  Riz créole	Semoule Blettes à la tomate	 Macaroni		 Carottes braisées Pommes rissolées
 Yaourt nature et sucre  Yaourt aromatisé		Fromage frais aux fruits Fromage blanc nature et sucre		  Pont l'évêque  Fourme d'Ambert
	 Fruit de saison  Fruit de saison			 Fruit de saison  Fruit de saison



Label Rouge



Issue de l'agriculture Biologique



Produit Local



Appellation d'origine Protégée



Race à viande



Poisson issu de pêche durable



Plat végétarien




























Produit bio/local



Viande de France



Cuisiné par le Chef Elior

lundi 15 novembre 2021	mardi 16 novembre 2021	mercredi 17 novembre 2021	jeudi 18 novembre 2021	vendredi 19 novembre 2021
 Carottes râpées  Céleri râpé		Salade verte et mimolette Chou rouge râpé et mimolette		 Potage Longchamps et Emmental râpé
  Bœuf sauté à la dijonnaise	 Riz et base blanche basilic égrené de pois	 Escalope de poulet à la crème	 Rôti de porc sauce colombo <i>*Rôti de dinde sauce colombo</i> 	 Filet de poisson frais sauce coco
Haricots blancs à l'ail		 Brocolis aux saveurs du midi Pommes lamelles vapeur et ketchup	Purée carotte et patate douce	 Légumes couscous  Semoule
 Yaourt nature et sucre  Yaourt aromatisé	 Saint Nectaire  Cantal		 Yaourt à la vanille	
	 Fruit de saison  Fruit de saison	 Compote de pomme abricot  Compote de pomme	 Moëlleux chocolat banane	 Fruit de saison  Fruit de saison



Label Rouge



Issue de l'agriculture Biologique



Produit Local



Appellation d'origine Protégée



Race à viande



Poisson issu de pêche durable



Plat végétarien




























Produit bio/local



Viande de France



Cuisiné par le Chef Elior

lundi 22 novembre 2021	mardi 23 novembre 2021	mercredi 24 novembre 2021	jeudi 25 novembre 2021	vendredi 26 novembre 2021
	 Céleri à la remoulade Radis et beurre	Coeur de frisée et emmental Carottes râpées et emmental  		Rosette + Cornichons <i>*Roulade de volaille + Cornichons</i>
  Blé légumes braisés	 Chicken wings	 Sauté de veau sauce bobotie	  Rôti de dinde sauce marengo	 Pavé de merlu sauce cubaine
	 Haricots verts à la provençale Pommes lamelles vapeur	Riz créole	Purée de pomme de terre et poireaux	 Potiron béchamel  Spirales
 Emmental Tomme blanche	 Yaourt nature et sucre  Yaourt aromatisé		  Pont l'évêque  Fourme d'Ambert	Fromage blanc nature et sucre Fromage frais aux fruits
 Fruit de saison  Fruit de saison		 Compote de pomme  Compote de pomme-banane	 Fruit de saison  Fruit de saison	



Label Rouge



Issue de l'agriculture Biologique



Produit Local



Appellation d'origine Protégée



Race à viande



Poisson issu de pêche durable



Plat végétarien



Produit bio/local





























Viande de France



Cuisiné par le Chef Elior

lundi 29 novembre 2021	mardi 30 novembre 2021	mercredi 1 décembre 2021	jeudi 2 décembre 2021	vendredi 3 décembre 2021
	Laitue Iceberg et mimolette Carottes râpées et mimolette	Salade du chef Céleri râpé	Potage au potiron + Emmental râpé	Chou rouge râpé Salade d'endives
Poulet rôti	Boulette de soja basilic tomate	Navarin d'agneau	Escalope de porc sauce lyonnaise <i>*Escalope de poulet sauce lyonnaise</i>	Steak de colin sauce lombarde
Frites friteuse	Légumes couscous Boulgour	Riz pilaf	Carottes saveur du jardin Lentilles	Macaroni
Cantal Saint Nectaire				Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre
Fruit de saison Fruit de saison	Gâteau amande spéculoos	Mousse au chocolat noir Mousse au chocolat au lait	Banane (France) Fruit de saison	

lundi 6 décembre 2021	mardi 7 décembre 2021	mercredi 8 décembre 2021	jeudi 9 décembre 2021	vendredi 10 décembre 2021
 Chou rouge râpé  Salade verte	 Salade Coleslaw Radis râpé	  Carottes râpées   Céleri remoulade	  Potage cultivateur	
 Haricots rouge sauce chili et riz	 Boulettes d'agneau sauce andalouse	  Saucisse Fumée <i>*Saucisse pure volaille</i>	 Rôti de veau à l'ancienne	 Filet de hoki à l'estragon
	Petits pois à la paysanne  Blé	Ratatouille  Semoule	 Penne et fromage râpé	Purée de pommes de terre, carottes et céleri
 Yaourt nature et sucre  Yaourt aromatisé		Fromage frais aux fruits Fromage frais sucré		 Bleu d'auvergne  Pont l'évêque
	Flan caramel Flan chocolat		 Fruit de saison  Fruit de saison	 Fruit de saison  Fruit de saison



Label Rouge



Issue de l'agriculture Biologique



Produit Local



Appellation d'origine Protégée



Race à viande



Poisson issu de pêche durable



Plat végétarien



Produit bio/local



Viande de France



Cuisiné par le Chef Elior

## ANIMATION Noël

lundi 13 décembre 2021	mardi 14 décembre 2021	mercredi 15 décembre 2021	jeudi 16 décembre 2021	vendredi 17 décembre 2021
 Salade verte   Carottes râpées		 Salade du chef  Chou blanc râpé	Rillettes de la mer au saumon	 Potage au céleri  + Emmental râpé
  Sauté de dinde sauce forestière	 Axoa de boeuf	 Boulettes pistou	 Médaillon de pintade au jus	 Filet de colin meunière <b>FRAIS</b>
 Epinards à la crème Pommes lamelles vapeur	 Semoule	 Riz créole Brocolis	Poêlée de Noël Pommes Duchesses + ketchup	 Fusili quinoa CE
	 Saint Nectaire  Cantal	 Yaourt aromatisé  Yaourt nature et sucre		
Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir	 Fruit de saison  Fruit de saison		Bûche au chocolat +Chocolat de Noël	Fruit de saison Fruit de saison



Label Rouge



Issue de l'agriculture Biologique



Produit Local



Appellation d'origine Protégée



Race à viande



Poisson issu de pêche durable



Plat végétarien































Produit bio/local



Viande de France



Cuisiné par le Chef Elior

lundi 20 décembre 2021	mardi 21 décembre 2021	mercredi 22 décembre 2021	jeudi 23 décembre 2021	vendredi 24 décembre 2021
 Carottes râpées et emmental  Chou blanc râpé et emmental		  Potage au potiron + Emmental râpé	 Salade coleslaw  Céleri rémoulade	
  Poulet rôti sauce paëlla	 Escalope de poulet hongroise	  Tarte émincé blé pois aux petits légumes et fromage râpé	 Rôti de veau sauce blanquette	 Hoki pané + Citron
 Riz façon paëlla (S/Chorizo et S/Fruit de mer)	 Carottes à la ciboulettes  Boulgour	Salade verte	Pommes rissolées	Purée de pomme de terre et poireaux
	 Pont l'évêque   Fourme d'Ambert		 Yaourt aromatisé  Yaourt nature et sucre	 Edam  Camembert
 Compote de pomme  Compote de pomme fraise	 Fruit de saison  Fruit de saison	 Gâteau amande pomme tatin chocolat blanc		Fruit de saison Fruit de saison



Label Rouge



Issue de l'agriculture Biologique



Produit Local



Appellation d'origine Protégée



Race à viande



Poisson issu de pêche durable



Plat végétarien



Produit bio/local
























Viande de France



Cuisiné par le Chef Elior



lundi 27 décembre 2021	mardi 28 décembre 2021	mercredi 29 décembre 2021	jeudi 30 décembre 2021	vendredi 31 décembre 2021
	  Chou rouge râpé Salade verte	Salade de mâche et betterave Endives aux pommes	 Potage aux poireaux et aux pommes de terre + Emmental râpé	  Carottes râpées  Céleri râpé
 Riz tandoori	  Sauté de dinde à la provençale	 Steak haché	 Rôti de bœuf	 Filet de limande sauce bercy
	 Lentilles	 Semoule Ratatouille	Purée de pommes de terre	Haricots beurre à l'ail  Spirales
 Cantal  Bleu d'auvergne	Fromage frais sucré Fromage frais aux fruits 50Gr	 Yaourt aromatisé  Yaourt nature sucré		
Fruit de saison Fruit de saison			 Fruit de saison  Fruit de saison	Flan chocolat Flan vanille



Label Rouge



Issue de l'agriculture Biologique



Produit Local



Appellation d'origine Protégée



Race à viande



Poisson issu de pêche durable



Plat végétarien



Produit bio/local



Viande de France



Cuisiné par le Chef Elior