
















lundi 1 novembre 2021	mardi 2 novembre 2021	mercredi 3 novembre 2021	jeudi 4 novembre 2021	vendredi 5 novembre 2021
	 Salade verte			  Carottes râpées 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	 Saint Nectaire	Fraidou	
		 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	  Potage légumes + Emmental râpé	 Céleri rémoulade		
 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		Fromage frais aux fruits		  Pont l'évêque
	 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		Salade verte 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	 Saint Nectaire		 Yaourt à la vanille	
	 Fruit de saison	 Compote de pomme abricot	 Moëlleux chocolat banane	 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
	 Célieri à la remoulade	Coeur de frisée 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	 Yaourt nature et sucre		  Pont l'évêque	Fromage blanc nature et sucre
 Fruit de saison		 Compote de pomme	 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	 Salade du chef	  Potage au potiron + Emmental râpé	 Chou rouge râpé
  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				 Yaourt aromatisé
 Fruit de saison	 Gâteau amande spéculoos	Mousse au chocolat noir	 Banane (France)	



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 6 décembre 2021	mardi 7 décembre 2021	mercredi 8 décembre 2021	jeudi 9 décembre 2021	vendredi 10 décembre 2021
 Chou rouge râpé	 Salade Coleslaw	  Carottes râpées	  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		Fromage frais aux fruits		 Bleu d'auvergne
	Flan caramel		 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		Salade du chef	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	Yaourt aromatisé		
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison		Bûche au chocolat +Chocolat de Noël	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		  Potage au potiron + Emmental râpé	 Salade coleslaw	
  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		 Yaourt aromatisé	 Edam
 Compote de pomme	 Fruit de saison	 Gâteau amande pomme tatin chocolat blanc		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 de mâche et betterave	 Potage aux poireaux et aux pommes de terre + Emmental râpé	  Carottes râpées
 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 beurrés à l'ail  Spirales
 Cantal	Fromage frais sucré	 Yaourt aromatisé		
Fruit de saison			 Fruit de saison	Flan chocolat



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