

MENU DE LA SEMAINE - SELF



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

04/11/2024

05/11/2024

06/11/2024

07/11/2024

MENU DU MARAÎCHÉ

08/11/2024

	CONCOMBRE A LA CREME	CAROTTES RÂPÉES	CHIFFONNADE ICEBERG ET MAÏS VINAIGRETTE	DUO CELERI CAROTTES
	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE DE MARCO POLO	PÂTÉ EN CROÛTE ET CORNICHON	SALAMI ET CORNICHON
	SALADE BAR ET POTAGE	ŒUFS DURS MAYONNAISE	SALADE BAR ET POTAGE	SALADE BAR ET POTAGE
	BLANQUETTE DE VEAU ROMARIN	JAMBON DE DINDE ET BEURRE	NUGGETS DE BLÉ SAUCE BARBECUE	FILET DE COLIN SAUCE TANDOORI
	OMELETTE AU FROMAGE	BOULETTE DE BŒUF SAUCE ORIENTALE	AILE DE RAIE SAUCE AUX CAPRES	SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES
	FILET DE COLIN AUX HERBES	FILET DE LIEU SAUCE AIGRE DOUCE	NUGGET'S DE VOLAILLE SAUCE BARBECUE	STEAK VEGETAL JUS A L'AIL
	RIZ PILAF	BOULETTES VEGETARIENNES	Frites	MÉLANGE 5 CÉRÉALES
	HARICOTS VERTS A L'AIL	SEMOULE LÉGUMES COUSCOUS	COURGETTES AU GRATIN	CHOUX FLEURS EN PERSILLADE
	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE
	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES
	BEIGNET DONUTS CHOCO	MILLEFEUILLE	CRÊPE AU SUCRE	MUFFIN VANILLE PEPITES DE CHOCOLAT
	SALADE DE FRUITS FRAIS	GELIFIE VANILLE	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	MOUSSE COCO
	DESSERT BAR	FRUIT DE SAISON	DESSERT BAR	FRUIT DE SAISON

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Version du 15/10/2024

MENU DE LA SEMAINE - SELF

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

11/11/2024

12/11/2024

13/11/2024

14/11/2024

15/11/2024

FÉRIÉ	COLESLAW	BACON ET CORNICHON	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALAMI ET CORNICHON
	OEUFS DURS SAUCE LEGERE	ICEBERG VINAIGRETTE	ROULADE DE VOLAILLE ET CORNICHON	CONCOMBRE A LA CREME
	SALADE BAR ET POTAGE	CAROTTES RÂPÉES	SALADE BAR ET POTAGE	SALADE BAR ET POTAGE
	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE TOMATE	ASSIETTE DE CRUDITÉS	RIGOLO AU FROMAGE	FILET DE LIEU SAUCE AUREOLE
	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	CUISSE DE POULET AUX OIGNONS	FILET DE SAUMON SAUCE BASILIC	BOULETTE DE VEAU SAUCE FORESTIERE
	ESCALOPE PANÉE	FILET DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC	COLOMBO DE PORC	BOULETTE DE SOJSA SAUCE FORESTIERE
	SEMOULE BIO BROCOLIS	FALAFELS AUX OIGNONS	RIZ SAFRANÉ CORDIALE DE LÉGUMES	PÂTES PERLE JULIENNE DE LÉGUMES
	FROMAGE A LA COUPE	GRATIN DAUPHINOIS ÉPINARDS AU BEURRE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE
	ASSORTIMENT DE LAITAGES	FROMAGE A LA COUPE	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES
	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	CHOU A LA CREME	COOKIES	TARTE FLAN
	SALADE DE FRUITS FRAIS	CREME DESSERT PRALINÉE	FROMAGE BLANC A LA CREME DE MARRONS	SALADE DE FRUITS FRAIS
	DESSERT BAR	ABRCIOT AU SIROP	DESSERT BAR	DESSERT BAR

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU DE LA SEMAINE - SELF

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

18/11/2024

19/11/2024

20/11/2024

21/11/2024

22/11/2024

CHIFFONNADE D'ICEBERG AU MAÏS VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	ROSETTE ET CORNICHON
ROULADE DE VOLAILLE ET CORNICHON	ŒUFS DURS MAYONNAISE	SALADE VERTE ET DES DE JAMBON DE DINDE	SAUCISSON A L'AIL	ENDIVES MIMOLETTE
SALADE BAR	SALADE BAR	CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL	SALADE BAR	SALADE BAR
TARTIFLETTE	PALET POIS/BLÉ SAUCE PROVENCALE	TOAST AU BRIE ET SALADE	SAUTÉ DE VEAU JUS AU ROMARIN	FILET DE COLIN SAUCE CITRON
FILET DE COLIN SAUCE CATALANE	AILE DE RAIE SAUCE CAPRES	POISSON AUX FRUITS DE MER	NUGGETS DE POISSON ET CITRON	SAUTÉ DE PORC SAUCE CHARCUTIERE
TRIO DE CAROTTE BOULGOUR POIS CHICHES	SAUTÉ DE POULET SAUCE TOMATE	FLAN DE LEGUMES	RIZ CURRY LAIT DE COCO ET POIS CHICHES	BOULETTE DE SOJA SAUCE TOMATE
CAROTTES PERSILLÉES POMMES VAPEUR	PENNES COURGETTE A L'AIL	MELANGE 5 CÉRÉALES RATATOUILLE	POMMES NOISETTE FONDUE DE POIREAUX	BLÉ BIO A LA TOMATE HARICOTS BEURRE CE2 PERSILLÉS
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES
GELIFIE VANILLE	CREME DESSERT PRALINÉ	TARTE AU CITRON MERINGUÉE	BROWNIE	BEIGNET CHOCOLAT
TARTE AU CHOCOLAT	DONUTS	COMPOTE DE POIRE	POMME AU FOUR ET FRUITS ROUGES	MOUSSE CITRON
DESSERT BAR	DESSERT BAR	LIEGEOIS CHOCOLAT	DESSERT BAR	DESSERT BAR

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU DE LA SEMAINE - SELF



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

25/11/2024

26/11/2024

27/11/2024

28/11/2024

29/11/2024

BETTERAVES VINAIGRETTE	PÂTÉ EN CROÛTE ET CORNICHON	SARDINE + CITRON	ROSETTE ET CORNICHON	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE
SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON	TABOULÉ ORIENTAL	CELERI VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE	ASSIETTE DE CHORIZO
SALADE BAR	SALADE BAR	SURIMI MAYONNAISE	SALADE BAR	SALADE BAR
CARBONADE DE BŒUF	CHIPOLATA BBC LR DE PORC	SALADE NAPOLI	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	FILET DE MERLU SAUCE PROVENCALE
FILET DE LIEU SAUCE DIEPPOISE	OMELETTE AU FROMAGE	NORMANDIN AUX JUS	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	SAUTÉ DE POULET SAUCE ESTRAGON
RIZ AU CURRY ET LAIT DE COCO ET POIS CHICHES	FILET DE COLIN SAUCE CREME	FILET DE SAUMON SAUCE BASILIC	BOULETTE DE BŒUF SAUCE ORIENTALE	CURRY DE BOULGOUR
RIZ IGP	MACARONI	STEAK DE SOJA SAUCE BARBECUE	SEMOULE BIO	COQUILLETES BIO
COURGETTES AU GRATIN	CAROTTES PERSILLÉES	MÉLANGE BROCOLIS CHOUX FLEURS	LEGUMES COUSCOUS	HARICOTS VERTS CE2 PERSILLÉS
FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE	FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES	ASSORTIMENT DE LAITAGES
BEIGNET AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS FRAIS	TARTE AU CITRON	DONUTS	ANANAS ET MANGUE
COMPOTE DE POMMES	ECLAIR A LA VANILLE	SEMOULE AU LAIT	BANANE AU CHOCOLAT	MUFFIN PÉPITES DE CHOCOLAT
DESSERT BAR	DESSERT BAR	SALADE DE FRUITS FRAIS	DESSERT BAR	DESSERT BAR

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU DE LA SEMAINE - INTERNAT

LUNDI

04/11/2024

SALAD'BAR
CHARCUTERIE
SAUTÉ DE BŒUF SAUCE ORIENTALE
FRICASSÉE DE POISSON SAUCE TOMATE
SEMOULE BIO JULIENNE DE LÉGUMES
FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
GAUFRE AU SUCRE
COMPOTE POMME
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MARDI

05/11/2024

SALAD'BAR
CHARCUTERIE
ROTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE
FILET DE COLIN SAUCE COLOMBO
PURÉE FROMAGERE POEELE CAMPAGNARDE
FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
CARRE CHOCOLAT
ENTREMETS PISTACHE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MERCREDI

06/11/2024

SALAD'BAR
CHARCUTERIE
AIGUILLETTE DE POULET SAUCE PROVENCALE
FEUILLETÉ AU CHEVRE
GRATIN DAUPHINOIS BROCOLIS
FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE FLAN
LIEGEOIS CAFÉ
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

JEUDI

07/11/2024

SALAD'BAR
CHARCUTERIE
RAVIOLI DE BŒUF
RAVIOLI AUX LÉGUMES BIO
SALADE VERTE ET VINAIGRETTE
FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE AUX POMMES
FROMAGE BLANC ET CREME DE MARRONS
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU DE LA SEMAINE - INTERNAT



LUNDI

11/11/2024

FÉRIÉ

MARDI

12/11/2024

SALAD'BAR

CHARCUTERIE

SAUCISSE DE TOULOUSE
AUX OIGNONS

CREPE AU FROMAGE

LENTILLES A LA PAYSANNE
CAROTTES PERSILLÉES

FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES

BROWNIE ET CREME ANGLAISE

LIEGEOIS CAFÉ

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MERCREDI

13/11/2024

SALAD'BAR

CHARCUTERIE

SAUTÉ DE VEAU SAUCE TOMATÉE

CUBES DE COLIN SAUCE CREME

TAGLIATELLES
COURGETTES AU GRATIN

FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES

TARTE AUX FRUITS

FROMAGE BLANC AUX FRUITS

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

JEUDI

14/11/2024

SALAD'BAR

CHARCUTERIE

CHEESE BURGER

BURGER VÉGIE

FRITES

FROMAGE A LA COUPE
ASSORTIMENT DE LAITAGES

MUFFIN PEPITES DE CHOCOLAT

MOUSSE AU CHOCOLAT

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU DE LA SEMAINE - INTERNAT



LUNDI

18/11/2024

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
SAUTÉ DE BŒUF SAUCE CURRY
OMELETTE AU FROMAGE
SEMOULE BIO JULIENNE DE LEGUMES
FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE AUX POIRES ORANGE A LA CANNELLE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MARDI

19/11/2024

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE PROVENCALE
FILET DE COLIN SAUCE TOMATE
RIZ PILAF HARICOTS VERTS PERSILLÉS
FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
GATEAU BASQUE SALADE DE FRUITS FRAIS
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MERCREDI

20/11/2024

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
PIZZA REINE
PIZZA AU FROMAGE
SALADE VERTE VINAIGRETTE
FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
COOKIES ENTREMETS CHOCOLAT
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

JEUDI

21/11/2024

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
CUISSE DE POULET SAUCE BASQUAISE
FILET DE LIEU SAUCE BRESTOISE
TORTIS AU BEURRE ÉPINARDS BECHAMEL
FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
CHOU A LA CREME LIEGEOIS VANILLE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

MENU DE LA SEMAINE - INTERNAT

LUNDI

25/11/2024

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
STEAK HACHE AU JUS
FILET DE COLIN SAUCE BASILIC
PURÉE DE POMMES DE TERRE POELÉE CHAMPETRE
FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
GAUFRE AU SUCRE ABRICOT AU SIROP
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MARDI

26/11/2024

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
FILET DE POULET TANDOORI
FILET DE SAUMON SAUCE CITRON
RIZ GRATIN DE CHOUX FLEURS
FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
TARTE AU CHOCOLAT SALADE DE FRUITS FRAIS
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

MERCREDI

27/11/2024

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
RÔTI DE VEAU SAUCE CHASSEUR
NUGGETS DE BLÉ
SEMOULE BIO JULIENNE DE LÉGUMES
FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
BEIGNET DE FRAMBOISE CREME DESSERT PRALINÉ
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

JEUDI

28/11/2024

SALAD'BAR
CHARCUTERIE OU POTAGE
HACHIS PARMENTIER
HACHIS VÉGÉTARIEN
SALADE VERTE ET VINAIGRETTE
FROMAGE A LA COUPE ASSORTIMENT DE LAITAGES
GATEAU ANNIVERSAIRE COMPOTE POMME FRAISE
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »