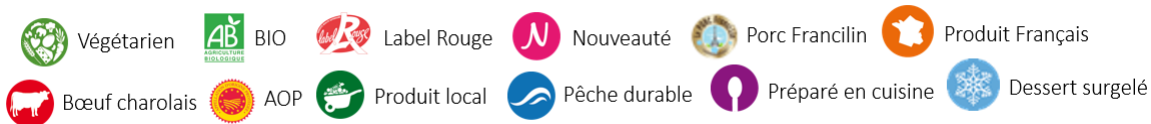


MENUS DEJEUNER

Semaine du 6 au 10 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Potage de légumes (Carottes, chou-fleur, poireaux, navets, céleri, haricots verts, petits pois) et dés d'emmental</p> <p>Salade verte BIO et dés d'emmental</p>	<p>Salade coleslaw BIO (Dont carottes BIO locale)</p> <p>Céleri rémoulade BIO</p>		<p>N Cake lentilles carotte et noisette</p>	
			<p>Carottes râpées BIO locales vinaigrette</p>	
<p>Steak haché veau sauce tomate</p> <p>Omelette nature BIO sauce basquaise (Œufs BIO plein air)</p>	<p>Pizza reine (porc)</p> <p>Pizza fromage emmental mozzarella</p>		<p>Parmentier de poisson blanc</p> <p>Parmentier végétarien</p>	<p>Sauté de bœuf au jus tomate</p> <p>Quenelle nature sauce tomate</p>
<p>Pommes de terre smile</p> <p>Haricots beurre persillés</p>				<p>Riz BIO</p> <p>Julienne de légumes</p>
	<p>Fromage blanc</p> <p>Yaourt BIO de la Bergerie de Rambouillet</p>			<p>Edam</p> <p>Carré</p>
<p>Corbeille de fruits (Dont pomme BIO locale)</p>				<p>Fruits de saison au choix</p> <p>Tarte aux pommes BIO</p> <p>Gâteau Basque</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MENUS DEJEUNER

Semaine du 13 au 17 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte BIO vinaigrette Carottes râpées BIO locales vinaigrette		Potage de légumes variés Salade coleslaw BIO (Dont carottes BIO locale)	
Portion filet Hoki sauce crème Nuggets de blé végétarien	Emincé de porc au jus oignon Omelette nature BIO (Œuf BIO plein air)		Emincé de volaille saveur kebab Pennes BIO épinards BIO chèvre sauce tomate PLAT COMPLET	Merguez Couscous végétarien (Avec semoule BIO locale) PLAT COMPLET
Pommes de terre quartier Chou-fleur à la crème	Riz BIO Ratatouille niçoise		Pennes BIO et emmental râpé	Semoule BIO locale Légumes couscous BIO
Pointe de Brie Camembert BIO	Fromage blanc sucré Yaourt nature BIO Quart de lait			Tomme noire Saint Paulin
Compote de pomme allégée en sucre Compote de pomme banane allégée en sucre			Moelleux chocolat pépité (Farine BIO locale , lait local , œufs BIO plein air) Tarte au flan	Fruit de saison au choix

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS DEJEUNER






















Semaine du 20 au 24 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage potiron fromage fondu vache qui rit Macédoine mayonnaise		Carottes râpées BIO locales vinaigrette Pomelos et sucre	Samoussa de légumes Crêpes à l'emmental
Colin d'Alaska pané au riz soufflé Pané de blé graine emmental épinards	Jambon (porc) Mac & cheese BIO (Avec macaroni BIO) PLAT COMPLET		Sauté de bœuf sauce tomate Tajine marocain pois chiche (Avec semoule BIO locale) PLAT COMPLET	Aiguillette de poulet au jus tomate Omelette nature BIO sauce tomate (Œuf BIO plein air)
Lentilles locales Carottes BIO à l'ail	Macaroni BIO et emmental râpé Brocolis en persillade		Semoule BIO locale Légumes tajine	Riz BIO Piperade (poivrons)
Tomme blanche Coulommiers				Fromage blanc BIO Yaourt nature local de la ferme de Sigy
Salade de fruits (Dont pomme BIO locale)	Fruit de saison au choix			Flan gélifié saveur vanille nappé caramel Flan gélifié saveur chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS DEJEUNER






















Semaine du 27 novembre au 01 décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte BIO  vinaigrette Potage de légumes variés		Rilette de thon Guacamole fromage blanc	
Sauté de porc Francilin  au jus oignon Pané moelleux au gouda 	Thon façon bolognaise  Fusilloni (pâtes) BIO  locales  et sauce tomate lentilles corail haché végétal PLAT COMPLET		Cuisse de poulet  au jus tomate Omelette BIO  sauce champignon crème (Œuf BIO plein air)	Chili con carné bœuf BIO  Chili sin carné  
Pomme de terre quartier Brocolis en persillade	Fusilloni (pâtes) BIO  locales  Haricots verts à l'ail		Gratin Dauphinois Epinards à la béchamel	Riz BIO 
Gouda Cantal AOP 				Yaourt BIO local de la Bergerie de Rambouillet  Yaourt aromatisé panache
Fruit de saison Salade de fruits	Crème dessert saveur chocolat Crème dessert saveur vanille BIO 		Fruit de saison au choix	Cake aux pralines rose   (Farine BIO locale , œufs BIO plein air) Gâteau ananas coco cerise 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS DEJEUNER

Semaine du 04 au 08 Décembre 2023




















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	  Carottes râpées BIO locale vinaigrette Chou rouge râpé vinaigrette		Segment de pomelos Salade verte BIO  vinaigrette	
Steak haché de veau  sauce provençale   Boulgour à la mexicaine PLAT COMPLET	Beignet de calamar  Nuggets de blé végétarien		  Parmentier de canard   Parmentier végétarien	 sauce fines herbes    Fusilli BIO sauce butternut carotte ricotta thym PLAT COMPLET
Pomme de terre vapeur Julienne de légumes (Carottes, céleri rave, courgettes, chou romanesco)	Riz BIO safrané  Ratatouille niçoise		Fusilli BIO  Carottes au jus	
Carré Coulommiers	Fromage blanc Yaourt BIO local de la Bergerie de Rambouillet 		Saint Paulin Tomme noire	
  Corbeille de fruits (Dont pomme BIO locale)			Dessert lacté saveur chocolat Crème dessert saveur vanille	Crêpe au sucre  Crêpe pâte à tartiner (amandes)

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS DEJEUNER

Semaine du 11 au 15 Décembre 2023




Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi MENU DE NOËL	Vendredi	
	Chou blanc râpé vinaigrette Salade verte BIO  vinaigrette		Mousse de canard Tartinade œuf BIO  ciboulette et son pain navette	Carottes râpée BIO locales vinaigrette Salade verte BIO  vinaigrette	
Emincé de dinde  sauce saveur kebab Emincé pois chiche sauce aigre douce	Poisson blanc  (colin, Hoki) meunière Finger de céréales 		Saumon sauvage  sauce fines herbes Crozets sarrasin butternut sauce fromage tartiflette cantal AOP  PLAT COMPLET	Lasagne de bœuf BIO 	
Semoule BIO locale  	Riz BIO sauce tomate  Petits pois mijotés		Pomme de terre croquettes Haricots verts persillés	Lasagne épinards ricotta 	
Saint Paulin Camembert	Fromage frais aux fruits Fromage blanc BIO 				
Corbeille de fruits (Dont pomme BIO locale)  				Bûche crème praliné aux copeaux de chocolat  Triangle vanille pomme  & clémentine	Crème dessert saveur vanille Crème dessert saveur chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS DEJEUNER

Semaine du 18 au 22 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Pomelos et sucre Salade coleslaw BIO (Avec carottes BIO locales)		Céleri BIO rémoulade Carottes râpées BIO locale vinaigrette	Potage de légumes variés (Carottes, chou-fleur, poireaux, navets, céleri, haricots verts, petits pois) Betteraves vinaigrette
Sauté de bœuf sauce échalotes Omelette nature BIO sauce basquaise (Œuf BIO plein air)	Colin Alaska pané au riz soufflé Quenelle nature sauce tomate		Boulettes de bœuf BIO au jus tomate Boulettes de lentilles sarrasin sauce tomate	Coquille BIO raclette lardons (porc) Coquille BIO sauce fromage tartiflette
Pomme noisette Epinards béchamel	Riz BIO Carottes aux petits oignons		Gratin Dauphinois Brocolis persillés	
Mimolette Munster AOP	Yaourt nature BIO Yaourt nature local de la ferme de Sigy			
Banane BIO Pomme BIO locale			Crème dessert saveur caramel Crème dessert saveur chocolat	Salade d'agrumes (Pomelos, clémentine, orange) Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits