








# MENUS du 7 au 10 NOVEMBRE 2022

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'impose

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Betteraves</b>  <small>CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small> aux pommes</p> <p><b>Raviolis</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Yaourt</b>  <small>CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small></p>	<p><b>Friand au fromage</b></p> <p><b>Sauté de volaille</b> </p> <p><b>Riz</b>  <small>CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small> <b>et ses légumes</b> </p> <p><b>Clémentines</b></p>	<p><b>Potage au butternut</b> </p> <p><b>Poisson pané</b></p> <p><b>Blé</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Banane</b>  <small>CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small></p>	<p><b>FERIE</b></p>

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim. Il est présenté avec un code couleur de chaque famille d'aliment : **Le vert représente toutes les formes de fruits ou légumes, cuits ou crus (source de fibres et de vitamines), le rouge, toutes les protides animales ou végétales (sources de protéines et de fer), les féculents (sources de glucides, le bleu (source de protéines et minéraux).** L'équilibre alimentaire consiste à manger un peu de tout (des aliments de chaque famille); c'est la diversité alimentaire.

Les viandes servies sont approvisionnées par un boucher traditionnel « local » avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».



Autant que possible, nous privilégions des fruits et les légumes de saison, provenant de France et de préférence de Normandie  et autres produits

provenant de l'agriculture biologique  CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE ou des poissons de issus de pêche durable 









## MENUS du 14 au 18 NOVEMBRE 2022

*Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'impose*

<p><b>Carottes râpées</b>  </p> <p><b>Risotto aux champignons et pois chiche</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Compote</b></p>	<p><b>Potage aux légumes</b> </p> <p><b>Haché de veau</b> </p> <p><b>Pâtes au beurre</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Entremets « maison »</b></p>	<p><b>Salade D'automne à l'Emmental</b></p> <p><b>Poisson blanc</b> </p> <p><b>Purée verte</b> </p> <p><b>Pâtisserie</b></p>	<p><b>Salade de concombres</b> </p> <p><b>Chipolatas</b> </p> <p><b>Gratin Dauphinois « maison »</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Liégeois</b></p>
--	--	--	---



## MENUS du 21 au 25 NOVEMBRE 2022

*Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'impose*

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Spaghettis Bolognaise</p>  <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Poisson </p> <p> Riz et carottes </p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Salade de quinoa</p> <p>Steak végétal</p> <p>Lentilles </p> <p>Petit Suisse</p> <p>Kiwi </p>	<p>Soupe de tomate</p> <p>Rôti de porc </p> <p>Pommes de terre sautées</p>  <p>Fromage</p> <p>Mousse au chocolat</p>









## MENUS du 28 NOVEMBRE au 2 DECEMBRE 2022

*Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'impose*

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de chou </p> <p>Rôti de dinde </p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Gâteau au yaourt « maison »</p>	<p>Salade</p> <p>Croque-Monsieur</p> <p>Yaourt</p> <p>Compote </p>	<p>Potage au vermicelle</p> <p>Saucisse végétale</p> <p>Haricots blancs</p> <p>Petit suisse</p>	<p>Céleri  rémoulade</p> <p>Poisson pané</p> <p>Ratatouille et semoule</p> <p>Fruit de saison</p>

## MENUS du 5 au 9 DECEMBRE 2022

*Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'impose*

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine de légumes</p> <p>Chili végétarien</p> <p>Riz </p> <p>Petit Suisse</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Charcuterie</p> <p>Pâtes  au thon</p> <p>Sauce tomate</p> <p>Fromage </p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Betteraves </p> <p>Poulet </p> <p>Petits pois</p> <p>Laitage</p> <p>Banane </p>	<p>Velouté d'asperge</p> <p>Tartiflette </p> <p>Salade</p> <p>Crème dessert </p>

## MENUS du 12 au 16 DECEMBRE 2022

*Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'impose*

Carottes râpées



Pâtes  Carbonara

Produit Laitier

Mousse au chocolat

Salade de cervelas

Saumon sauce rose

Pomme de terre



Produit Laitier

Compote

REPAS DE FIN D'ANNEE

JEUDI



Entrée du marché








Rôti

Chips

Dessert varié

# MENUS du 3 au 6 JANVIER 2023

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'impose

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	<p><b>Betteraves</b> </p> <p><b>Lasagne Bolognaise</b> </p> <p><b>Salade d'endives</b> </p> <p><b>Yaourt</b></p>	<p><b>Crêpe au fromage</b></p> <p><b>Paëlla végétarienne</b></p> <p><b>Petit Suisse</b></p> <p><b>Compote Bio</b> </p>	<p><b>Potage</b> </p> <p><b>Œufs durs</b> </p> <p><b>Pomme de terre / chou-fleur</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Banane</b> </p>

## MENUS du 9 au 13 JANVIER 2023

*Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'impose*

Salade de tendre perle

Sauté de porc



Carottes



Fromage



Salade de mâche



Burger Potatoes



Entremets

Haricots vinaigrette

Beignet de calamar



Riz à la tomate

Liégeois

Potage



Quiche aux fromages

Salade

Fromage blanc