

Crudités fruits crus
Cuidités Légumes cuits
Entrée + 15 % de lipides
Produits frits + 15 % de lipides
Féculents
Fromage + de 100 mg calcium
Produit laitier



Plat protidique P/L < 1
Plat < 70% V O P
Poisson Œuf P/L > 2
Viande Volaille non hachée
Pâtisserie > 15% lipides
Dessert > 20 gr glucide/P

MENUS

SEMAINE DU : 25 septembre 2023

AU:

29 septembre 2023

	lundi 25 septembre 2023	mardi 26 septembre 2023	jeudi 28 septembre 2023	vendredi 29 septembre 2023
Entrées	Salade coleslaw Céleri rémoulade Chou au lard Carottes râpées	Salade verte composée Croûtons, œufs durs, dés de tomates, dés de fromage, lardons	Jambon persillé Salade verte Toast époisse Œuf meurette	Salade verte César Volaille, tomates dés, croûtons, copeaux parmesan ,œuf dur, noix
Plat protidique	Steak haché Andouillette moutarde	Blanquette de veau Blanquette de poisson	Bœuf Bourguignon Poisson vigneronne	Emincé de volaille à la crème de Bresse AOP
Garniture	Frites Courgettes persillées	Riz Carottes persillées	Pommes vapeur Champignons persillés	Pâtes au beurre AOP Haricots verts
Produit laitier	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe
Dessert	Yaourt liégeois Danette Fruit frais	Compote Cocktail de fruits Fruit frais	Tartouillet aux pommes Entremet pain d'épice Poire Vigneronne	Fruits frais de saison Fruit frais

SEMAINE DU : 2 octobre 2023

AU:

6 octobre 2023

	lundi 2 octobre 2023	mardi 3 octobre 2023	jeudi 5 octobre 2023	vendredi 6 octobre 2023
Entrées	Pizza 4 fromages Quiche Salade verte	Salade verte composée Croûtons, œufs durs, dés de tomates, dés de fromage, lardons	Croûte au morbier Croûte au champignons Salade verte	Salade haricots Chou fleur vinaigrette Betteraves Salade verte
Plat protidique	Colin sauce ciboulette Poisson pané	Cordon bleu Poisson meunière	Blanc de volaille comtois Œuf dur au comté	Rôti de bœuf au jus Pané fromager
Garniture	Fondue de poireaux Riz	Petits pois carottes Ratatouille	Pommes rissolées Epinards béchamel	Penne au beurre Pôlée de légumes
Produit laitier	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe
Dessert	Fromage blanc local sur lit de fruits Fruit frais	Fruits frais de saison Fruit frais	Corniotte Tarte aux myrtilles Fruit frais	Fruits frais de saison Fruit frais

SEMAINE DU : 9 octobre 2023

AU:

13 octobre 2023

	lundi 9 octobre 2023	mardi 10 octobre 2023	jeudi 12 octobre 2023	vendredi 13 octobre 2023
Entrées	Salade verte composée Noix, Croûtons, lardons, dés de tomates, dés d'emmental	Endives aux noix Salade de chou Courgettes vinaigrette Tomates	Salade antillaise Agrumes et avocats aux crevettes Accras de poisson	Surimi mayonnaise Thon mayonnaise Œuf mayonnaise
Plat protidique	Boul'boeuf Merguez Tajine de poisson	Ravioli frais 3 fromages sauce tomate	Colombo de porc Tortilla	Poulet Rôti Poisson pané
Garniture	Légumes Couscous Semoule	Tagliatelles fraîches aux fruits de mer	Riz créole Achard de légumes	Brocolis Carottes
Produit laitier	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe
Dessert	Yaourt fermier aux fruits Yaourt fermier aromatisé Fruit frais	Poire chocolat Fruits au sirop Fruit frais	Tarte citron meringuée Gâteau antillais ananas Fruit frais	Fruits frais de saison Fruit frais

Crudités fruits crus
Cuidités Légumes cuits
Entrée + 15 % de lipides
Produits frits + 15 % de lipides
Féculents
Fromage + de 100 mg calcium
Produit laitier



Plat protidique P/L < 1
Plat < 70% V O P
Poisson Œuf P/L > 2
Viande Volaille non hachée
Pâtisserie > 15% lipides
Dessert > 20 gr glucide/P

MENUS

SEMAINE DU : 16 octobre 2023

AU: 20 octobre 2023

	lundi 16 octobre 2023	mardi 17 octobre 2023	jeudi 19 octobre 2023	vendredi 20 octobre 2023
Entrées	Carottes râpées Céleri rémoulade Tomates Concombres	Salade verte	Quiche lorraine Tarte aux poireaux Salade verte	Buffet d'entrées Salade verte
Plat protidique	Jambon chablisienne Œufs durs chablisienne	Assiette Charcuterie Poisson pané	Sauté de veau à la lorraine Purée	Steak haché Omlette
Garniture	Pâtes	Raclette Pommes de terre vapeur	Potée végétarienne	Frites
Produit laitier	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe
Dessert	Yaourt gourmand Crémle gourmande Fruit frais	Compotes Fruits au sirop Fruit frais	Gâteau de Nancy Tarte aux mirabelles Fruit frais	Buffet de desserts Fruit frais

VACANCES TOUSSAINT

SEMAINE DU : 6 novembre 2023

AU: 10 novembre 2023

	lundi 6 novembre 2023	mardi 7 novembre 2023	jeudi 9 novembre 2023	vendredi 10 novembre 2023
Entrées	Crêpe fromage Crêpe jambon fromage Salade verte	Salade verte composée Noix, Croûtons, lardons, dés de tomates, dés d'emmental	Salade normande Croustillant normand Salade verte	Salade verte César Volaille, tomates dés, croûtons, copeaux parmesan ,œuf dur, noix
Plat protidique	Moules à la crème Saucisses de francfort	Rôti de porc Poisson meunière	Emincé de volaille au cidre Omelette normande	Ragout de bœuf Poisson pané
Garniture	Frites Haricots verts	Ratatouille Riz	Gratin de légumes au camembert Pommes vapeur	Pâtes Carottes vapeur
Produit laitier	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe	Yaourt nature fermier Fromage AOC AOP coupe
Dessert	Liégeois vanille ou café ou caramel ou chocolat Fruit frais	Grillé cerise Grillé pomme Fruit frais	Tarte normande Pomme au four caramel Fruit frais	Fruits frais de saison Fruit frais