













Semaine du 07 au 13 Novembre 2022

		DEJEUNER	DINER
LUNDI	07-nov	<p>Potage de carottes, courgettes, poireaux (paysan)</p> <p>Chou farci (bœuf) - Riz à la tomate</p> <p>Fromage frais au sel de Guérande</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Potage de carottes, courgettes, poireaux (paysan)</p> <p>Emmental</p> <p>Mousse au chocolat noir</p>
MARDI	08-nov	<p>Salade piémontaise (pore)</p> <p>Omelette nature BIO</p> <p>Ratatouille BIO</p> <p>Camembert</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Potage aux endives (ardennais)</p> <p>Fromage frais aromatisé BIO</p> <p>Fruit</p>
MERCREDI	09-nov	<p>Potage aux carottes (crécy)</p> <p>Sauté de veau lyonnaise (oignons)</p> <p> Julienne de légumes (carottes, céleri rave, poireaux)</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage aux carottes (crécy)</p> <p>Fraidou</p> <p>Liégeois vanille</p>
JEUDI	10-nov	<p>Salade coleslaw (choux blancs, carottes)</p> <p>Tripes à la mode de Caen (bœuf)</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Potage aux poireaux</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit BIO</p>
VENDREDI	11-nov	<p>Potage aux haricots blancs (breton)</p> <p>Poisson pané</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage blanc nature BIO et sucre</p> <p>Tartelette du Chef au chocolat</p>	<p>Potage aux haricots blancs (breton)</p> <p>Fromage frais aromatisé BIO</p> <p>Crème dessert chocolat BIO</p>
SAMEDI	12-nov	<p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Cotentin</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Potage aux carottes, navets, poireaux (cultivateur)</p> <p> Pont l'Evêque AOC à la coupe</p> <p>Coupelle de cubes de fruits</p>
DIMANCHE	13-nov	<p>Potage jardinière de légumes</p> <p>Saucisse fumée et Lentilles</p> <p>Saint Paulin BIO</p> <p>Gaufre pâtissière</p>	<p>Potage jardinière de légumes</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit</p>





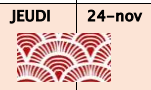










		DEJEUNER	DINER
LUNDI	14-nov	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p>Paëlla au poulet </p> <p>Tomme blanche à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat noir</p>	<p>Potage aux petits pois (longchamp)</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Crème dessert vanille BIO</p>
MARDI	15-nov	<p>Potage chou-fleur (Dubarry)</p> <p>Sauté de porc sauce charcutière <small>(tomates, cornichons, moutarde)</small></p> <p>et ses Petits pois</p> <p>St Nectaire AOC à la coupe </p> <p>Fruit</p>	<p>Potage chou-fleur (Dubarry)</p> <p>Coupelle de fromage de chèvre</p> <p>Purée du Chef : pommes poires</p>
MERCREDI	16-nov	<p>Pâté de campagne et cornichons</p> <p>Couscous merguez + jus de légumes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Clafoutis du Chef à la pomme </p>	<p>Potage de pois cassés (St Germain)</p> <p>St Paulin</p> <p>Fruit BIO</p>
JEUDI	17-nov	<p>Carottes râpées <small>(râpées sur la cuisine)</small> </p> <p>Langue de bœuf sauce bourguignonne <small>(vin rouge, champignons, carottes)</small></p> <p>Purée de pommes de terre BIO</p> <p>Camembert</p> <p>Mousse au chocolat noir</p>	<p>Potage aux endives (ardennais)</p> <p>Bleu</p> <p>Flan nappé caramel</p>
VENDREDI	18-nov	<p>Potage de pommes de terre (parmentier)</p> <p>Poulet rôti </p> <p>Lentilles BIO</p> <p>Pavé 1/2 sel</p> <p>Crème dessert café</p>	<p>Potage de pommes de terre (parmentier)</p> <p>Fromage blanc nature BIO et sucre</p> <p>Fruit</p>
SAMEDI	19-nov	<p>Salade Harmonie <small>(chou rouge scarole)</small></p> <p>Rôti de veau au curry </p> <p>Pâtes spirales BIO</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>Purée du Chef : pommes mangues</p>	<p>Potage aux carottes (Crécy)</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Liégeois vanille</p>
DIMANCHE	20-nov	<p>Potage oriental</p> <p>Cuisse de canette sauce basquaise <small>(tomates, poivrons)</small></p> <p>Choux verts et champignons</p> <p>Gouda</p> <p>Eclair chocolat</p>	<p>Potage oriental</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Pomme au four des Vergers </p>










Semaine du 21 au 27 Novembre 2022

		DEJEUNER	DINER
LUNDI	21-nov	 <p>Poireaux à la vinaigrette Emincé de poulet aux olives Farfalles aux petits légumes Mimolette Fruit BIO</p>	<p>Potage chou fleur (Dubarry)</p> <p>Carré de l'Est à la coupe Crème dessert chocolat BIO</p>
MARDI	22-nov	 <p>Céleri rémoulade Aile de raie sauce citron Brunoise de légumes <small>(carottes, navets, poireaux, céleris)</small> Edam Pruneaux au sirop et à la verveine</p>	<p>Potage aux épinards</p> <p>Fromage blanc nature et sucre Fruit</p>
MERCREDI	23-nov	 <p>Potage de légumes Rôti de bœuf sauce marenco <small>(tomates, oignons, champignons)</small> Mélange de légumes et brocolis Tomme noire Tarte normande</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Brie Pomme au four des Vergers </p>
JEUDI	24-nov	 <p>Salade de légumes à la japonaise <small>(sauce soja)</small> Poulet au gingembre  Carottes rondelles au miel et à l'orange Yaourt nature BIO et sucre Moelleux du Chef : coco mandarine</p>	<p>Potage oriental</p> <p>Fromage frais nature et sucre Liégeois café</p>
VENDREDI	25-nov	 <p>Potage aux carottes, navets, poireaux (cultivateur) Choucroute de la mer <small>(colin, cocktail de fruits de mer)</small> St Paulin BIO à la coupe  Purée du Chef : pommes romarin</p>	<p>Potage aux carottes, navets, poireaux (cultivateur)</p> <p>Yaourt aromatisé Moelleux caramel au beurre salé</p>
SAMEDI	26-nov	<p>Pâté en croûte et cornichons Tête de veau sauce gribiche <small>(œuf dur, cornichon estragon, câpres)</small> Purée de pommes de terre BIO  Cantal AOC à la coupe Fruit</p>	<p>Potage carottes, choux de Bruxelles, légumes (fermier)</p> <p>Bleu  Purée du Chef : pommes - 4 épices</p>
DIMANCHE	27-nov	 <p>Douceur aux champignons Cuisse de poule sauce basquaise <small>(tomates, poivrons)</small> Coquillettes BIO Brebis crème Cake épeautre du Chef à la vanille</p>	<p>Potage aux lentilles (Essau)</p> <p>Emmental Fruit</p>



Semaine du 28 Novembre au 04 Décembre 2022

		DEJEUNER	DINER
LUNDI	28-nov	<p>Potage aux carottes (Crécy)</p> <p>Boudin noir</p> <p>Purée de pommes de terre BIO</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage aux carottes (Crécy)</p> <p>Tomme noire</p> <p>Mousse café</p>
MARDI	29-nov	<p>Taboulé</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Coquillettes BIO</p> <p>Emmental</p> <p>Pomme au four des Vergers </p>	<p>Potage de pommes de terre (parmentier)</p> <p>St Paulin</p> <p>Crème dessert vanille BIO</p>
MERCREDI	30-nov	<p> Rillettes du Chef aux sardines</p> <p>Tripes à la mode de Caen (<i>bœuf</i>)</p> <p>Pommes de terre BIO à la vapeur</p> <p>Bûchette mi-chèvre à la coupe</p> <p> Tartelette du Chef au citron</p>	<p>Potage aux petits pois (longchamp)</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p> Purée de pommes du Chef </p>
JEUDI	01-déc	<p>Potage carottes, choux de Bruxelles, légumes (fermier)</p> <p>Cassoulet</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Pruneaux aux fruits rouges</p>	<p>Potage carottes, choux de Bruxelles, légumes (fermier)</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Fruit</p>
VENDREDI	02-déc	<p>Champignons émincés sauce enrobante au fromage blanc et ciboulette</p> <p>Pâtes BIO à la carbonara</p> <p> Tomme blanche à la coupe</p> <p>Purée du Chef : pommes - poires</p>	<p>Potage aux haricots (vert prés)</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Fruit BIO</p>
SAMEDI	03-déc	<p>Salade choubidou (chou rouge, raisins de Corinthe, sirop de cassis)</p> <p>Crozets aux dés de dinde</p> <p>Yaourt aromatisé BIO</p> <p>Mousse au café</p>	<p>Potage au chou-fleur (Dubarry)</p> <p>Brie</p> <p>Crème dessert chocolat BIO</p>
DIMANCHE	04-déc	<p>Salade de mâche et betteraves</p> <p>Bœuf bourguignon sauce lyonnaise (oignons)</p> <p>Carottes BIO Vichy</p> <p>Edam</p> <p>Beignet chocolat</p>	<p>Potage aux flageolets (mussard)</p> <p> Pont l'Evêque AOC à la coupe</p> <p>Fruit BIO</p>








Semaine du 05 au 11 Décembre 2022

		DEJEUNER	DINER
LUNDI	05-déc	<p>Potage de légumes</p> <p>Filet de lieu noir sauce waterzoi (julienne de légumes, vin blanc, oignons, poireaux)</p> <p>Coquillettes BIO</p> <p>Fourme d'Ambert AOC à la coupe</p> <p>Purée du Chef : pommes - miel</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Coupelle de fromage de chèvre</p> <p>Crème dessert vanille BIO</p>
MARDI	06-déc	<p>Rosette et cornichons</p> <p>Axoia de bœuf</p> <p>Riz BIO à la tomate</p> <p>Gouda</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Potage aux navets (freuseuse)</p> <p>Tomme noire</p> <p>Liégeois au café</p>
MERCREDI	07-déc	<p>MENU BRETAGNE</p> <p>Andouille et cornichons</p> <p>Galette de sarrazin à la volaille et aux champignons</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Far breton du Chef aux pruneaux</p>	<p>Potage aux haricots blancs (breton)</p> <p>St Paulin</p> <p>Fruit BIO</p>
JEUDI	08-déc	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p>Flageolets à l'ail et au persil</p> <p>Fromage blanc nature BIO et sucre</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Potage julienne de légumes</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Crème dessert caramel</p>
VENDREDI	09-déc	<p>Potage aux carottes (Crécy)</p> <p>Hachis parmentier du Chef</p> <p>Emmental</p> <p>Riz au lait du Chef</p>	<p>Potage aux carottes (Crécy)</p> <p>Fromage frais aux fruits BIO</p> <p>Fruit</p>
SAMEDI	10-déc	<p>Salade de lentilles BIO</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Epinards BIO à la béchamel</p> <p>Faisselle et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage aux poireaux</p> <p>Carré de l'Est BIO à la coupe</p> <p>Purée du Chef : pommes pruneaux</p>
DIMANCHE	11-déc	<p>Mâche et betteraves</p> <p>Saucisse de volaille</p> <p>Purée de pommes de terre BIO</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Paris Brest</p>	<p>Potage aux épinards</p> <p>Pavé 1/2 sel</p> <p>Fruit</p>



Semaine du 12 au 18 Décembre 2022

		DEJEUNER	DINER
LUNDI	12-déc	<p>Potage aux légumes</p> <p>Andouillette dijonnaise Purée de pommes de terre BIO Cotentin Fruit BIO</p>	<p>Potage aux légumes</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre Crème dessert caramel</p>
MARDI	13-déc	<p>Poireaux vinaigrette Omelette nature BIO Purée de potiron  St Nectaire AOC à la coupe Gaufre au chocolat</p>	<p>Potage freuseuse (navets)</p> <p>Camembert BIO Fruit</p>
MERCREDI	14-déc	<p>Rillettes de porc et cornichons Crêpinette de porc sauce charcutiere (tomates, cornichons, moutarde) Carottes, choux verts, poireaux (mélange Danois) Tomme noire  Clafoutis du Chef à la poire</p>	<p>Potage au céleri</p> <p>Fromage blanc nature BIO et sucre Fruit</p>
JEUDI	15-déc	<p>Potage aux carottes (Crécy)</p> <p>Rognons de bœuf sauce dijonnaise Pommes de terre vapeur BIO Mimolette Fruit BIO</p>	<p>Potage aux carottes (Crécy)</p> <p>Gouda Crème dessert café</p>
VENDREDI	16-déc	<p>Salade de pommes de terre BIO à l'échalote  Filet de limande meunière Endives à la béchamel Edam Pruneaux au vin</p>	<p>Potage carottes, navets, poireaux (cultivateur)</p> <p>Saint Paulin BIO  Purée de pommes du Chef</p>
SAMEDI	17-déc	<p>Champignons émincés sauce enrobante au fromage blanc et ciboulette Choucroute royale Brie Fruit BIO</p>	<p>Potage oriental</p> <p>Coulommiers à la coupe Mousse chocolat noir</p>
DIMANCHE	18-déc	<p>Œuf dur mayonnaise Poule au pot et ses Légumes Fraidou Eclair vanille</p>	<p>Potage ardennais (endives)</p> <p>Fromage blanc nature et sucre  Pomme des Vergers au four</p>









Semaine du 19 au 25 Décembre 2022

		DEJEUNER	DINER
LUNDI	19-déc	<p>Potage carottes, courgettes, poireaux (paysan)</p> <p>Boudin noir</p> <p>Purée de pomme de terre BIO</p> <p>St Paulin</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Potage carottes, courgettes, poireaux (paysan)</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit BIO</p>
MARDI	20-déc	<p>Salami et cornichons</p> <p>Steak de colin sauce bourride <small>(petits légumes)</small></p> <p>Coquillettes BIO</p> <p>Carré de l'Est BIO à la coupe</p> <p>Cake épeautre du Chef : pommes tatin</p>	<p>Potage aux poireaux</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Ananas au sirop</p>
C'est l'hiver !			Potage aux lentilles (Essaü)
MERCREDI	21-déc	<p>Haricots verts BIO à la vinaigrette</p> <p>Tête de veau sauce gribiche (œufs durs, cornichons estragon, câpres)</p> <p>Pommes de terre en quartier</p> <p>Munster AOC à la coupe</p> <p>Clémentine</p>	<p>Fromage blanc nature BIO et sucre</p> <p>Fruit</p>
JEUDI	22-déc	<p>Potage aux cœurs de laitue (choisy)</p> <p>Foie de volaille sauce dijonnaise</p> <p>Pommes de terre en lamelles</p> <p>Mimolette</p> <p>Purée du Chef : pommes - cannelle</p>	<p>Potage aux cœurs de laitue (choisy)</p> <p>Brie</p> <p>Coupelle de cubes de fruits</p>
VENDREDI	23-déc	<p>Chou fleur sauce cocktail <small>(mayonnaise, ketchup, fromage blanc)</small></p> <p>Crêpinette de porc sauce charcutière (tomates, cornichons, moutarde)</p> <p>Riz BIO créole</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Potage aux petits pois (longchamp)</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>
SAMEDI	24-déc	<p>Menus en cours d'élaboration</p>	
DIMANCHE	25-déc	<p>Joyeux Noël</p> 	



Semaine du 26 Décembre 2022 au 1er Janvier 2023

		DEJEUNER	DINER
LUNDI	26-déc	<p>Taboulé</p> <p>Andouillette sauce dijonnaise</p> <p>Purée de pommes de terre BIO</p> <p> Cantal AOC à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat noir</p>	<p>Potage de chou fleur (Dubarry)</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pruneaux au vin</p>
MARDI	27-déc	<p>Potage carottes, navets, poireaux (cultivateur)</p> <p>Pennes à la carbonara (porc)</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Potage carottes, navets, poireaux (cultivateur)</p> <p>Edam</p> <p>Liégeois café</p>
MERCREDI	28-déc	<p>Pâté de campagne et cornichons</p> <p> Sauté de poulet bobotie (épices paëlla, abricots secs, cannelle, curry)</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>Mimolette</p> <p>Tarte au flan</p>	<p>Potage julienne de légumes</p> <p>Cotentin</p> <p>Crème dessert vanille BIO</p>
JEUDI	29-déc	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Steak de cabillaud sauce matelote (champignons, carottes, vin rouge, oignons)</p> <p>Haricots verts BIO persillés</p> <p>Brie</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Potage aux navets (freuseuse)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>
VENDREDI	30-déc	<p>Potage aux pois cassés (St Germain)</p> <p>Moules sauce curry</p> <p>Riz BIO créole</p> <p>Camembert BIO</p> <p> Tartelette du Chef aux poires</p>	<p>Potage aux pois cassés (St Germain)</p> <p>Fromage frais nature BIO et sucre</p> <p> Pomme des Vergers au four</p>
SAMEDI	31-déc	<p>Menus en cours d'élaboration</p> <p></p> <p>Bonne Année</p> <p>BONNE ANNÉE 2023</p>	
DIMANCHE	01-Janv	<p>Bonne Année</p> <p></p>	