


Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 04
Nov

**Betteraves
sauce crémeuse** 

Croquant de salade

Le trio mexicain

Pâté de foie

**Haut de cuisse
de poulet basquaise**

Filet de colin
sauce tomate vanillée

Moussaka

Penne

Haricots beurre saveur du midi

Assortiment de
fromages et laitages

Flan à la vanille

Mousse au citron


Corbeille de fruits

Beignet au chocolat et noisettes

MARDI | 05
Nov

Taboulé

Assiette de charcuteries

Chou rouge Local
vinaigrette 

Pain de courgettes

Rôti de veau farci forestière

Saucisse fumée

Beignets de calamars

Poêlée du jardin

Blé à la tomate

Assortiment de
fromages et laitages


Corbeille de fruits

Entremets au caramel

Mousse aux spéculoos

Gâteau au chocolat


MERCREDI | 06
Nov

**Salade verte
Local au maïs** 

Tomate vinaigrette

Saucisson à l'ail

Farfalle méditerranéennes

**Stick de colin
pané et citron** 

Côte de porc
sauce pamplemousse

Purée de pommes de terre

Blettes au jus

Assortiment de
fromages et laitages


Compote de pommes


Ananas au sirop


Corbeille de fruits

Grillé aux pommes

JEUDI | 07
Nov

**Carottes et
céleri râpés Local** 

Endives aux
pommes Locales 

Salade verte Local 

Salade de pommes de terre

Crêpe au fromage


Kefta à l'agneau sauce cumin

Sauté de dinde
sauce aux pommes

Ratatouille

Bouलगour pilaf

Assortiment de
fromages et laitages

**Moelleux myrtilles
citron maison** 

Gâteau de semoule

Liégeois à la vanille

Corbeille de fruits

VENDREDI | 08
Nov

Roulade de volaille

Friand à la viande

Salade impériale

Potage tomates vermicelles

**Filet de lieu
noir sauce au curry**


Cordon bleu

Emincé de porc
au gingembre et au miel

Riz créole

Epinards à la béchamel

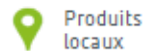
Assortiment de
fromages et laitages

Pomme bicolore Local 

Mousse aux spéculoos

Compote de pommes et fraises

Chou à la crème



Produits
locaux



Pêche
responsable



Spécialité
du chef



Ce menu est cuisiné par
le chef ERIC PARADIS
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine


Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU Végé

MARDI | 12
Nov

Œuf au nid

Saucisson à l'ail

Salade verte Local au maïs 

Salade thai croquante

Riz à la mexicaine

Palette de porc sauce diable

Pavé de colin sauce safranée

Poêlée de brocolis
et champignons

Riz créole

Assortiment de
fromages et laitages

Corbeille de fruits


Fromage blanc
crème de marron

Barre bretonne

Entremets au caramel

MERCREDI | 13
Nov


Salade verte aux croûtons

Chou rouge
aux pommes Local 

Mortadelle

Coquillettes et
ratatouille sauce soleil

Merguez

Filet de lieu 

Légumes de couscous

Semoule

Assortiment de
fromages et laitages

Tarte aux pommes

Mousse au nougat

Compote de pommes et
abricots

Corbeille de fruits

JEUDI | 14
Nov

Friand au fromage

Salade de blé

Choux-fleurs sauce aurore

Emincé de fenouil et tomate

Boulettes de bœuf sauce provençale

Nuggets de volaille

Emincé de porc au camembert

Carottes Local fraîches persillées

Purée de pommes de terre

Assortiment de
fromages et laitages

Corbeille de fruits


Entremets à la vanille

Mille-feuilles au chocolat

Ananas au sirop

VENDREDI | 15
Nov


Chicon à la boule de Lille

Carottes râpées Local 

Cervelas à la vinaigrette


Crêpe aux champignons

Filet de colin sauce provençale

Steak haché 

Pizza kebab

Torti

Haricots verts
à l'espagnole (Sarran) 

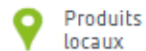
Assortiment de
fromages et laitages

Banane au four

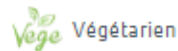
Compote de pommes et pêches

Corbeille de fruits

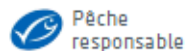
Riz au lait du Maharajah



Produits
locaux



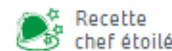
Végé
Végétarien



Pêche
responsable



Origine
France



Recette
chef étoilé



Ce menu est cuisiné par
le chef ERIC PARADIS
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Déjeuner


LE JOUR DU Végo

LUNDI | 18
Nov

Macédoine à la mayonnaise

Salade de haricots verts

Duo de saucissons

Salade chou chou 

Omelette sauce basquaise

Cuisse de poulet à l'américaine

Poisson en papillote

Pommes röstis aux légumes

Poêlée de légumes

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Tomme blanche

Corbeille de fruits

Gâteau au chocolat

MARDI | 19
Nov

Salade verte Local

Salade Ninon

Choux-fleurs sauce aurore

Friand au fromage

Rôti de dinde sauce chasseur

Saucisse de Strasbourg

Sauté de bœuf bobotie

Petits pois

Spaghetti

Brie

Bleu

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

Mousse aux spéculoos

Beignets aux pommes

MERCREDI | 20
Nov

Céleri rémoulade Local

Salade au brie aux raisins

Mousse de tomate
et fromage frais

Salade méditerranéenne

Fricassée de foies de volaille

Brochette de dinde à la
dijonnaise

Pommes persillées

Haricots verts

Bleu

Yaourt aromatisé

Brie

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

Eclair au chocolat

JEUDI | 21
Nov

Carottes et pommes râpées Chou blanc Local vinaigrette

Potage Musard

Assiette de charcuteries

Emincé de dinde sauce caramel

Blanquette de
colin sauce safran

Viennoise de dinde

Légumes à l'asiatique

Riz créole

Saint-Paulin

Edam

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

Brownies


Fromage blanc à la pêche

VENDREDI | 22
Nov

Salade de lentilles

Coquillettes sauce cocktail

Pâté de foie

Salade verte Local 

Stick de colin pané et citron

Colombo de porc

Pizza au fromage

Courgettes saveur du midi

Boullgour pilaf

Yaourt aromatisé

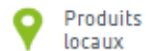
Yaourt nature sucré

Brie

Saint-Paulin

Corbeille de fruits

Compote de pommes et fraises



Produits
locaux



Végétarien



Spécialité
du chef



Pêche
responsable




Ce menu est cuisiné par
le chef ERIC PARADIS
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 25
Nov


**Chou rouge
aux pommes Local** 

Pamplemousse

Farfalle au pistou

Potage à la paysanne

Cordon bleu

Saumonette 
sauce dieppoise
Emincé de bœuf
à la bourguignonne

**Haricots verts
et pommes de terre**

Purée de pommes de terre

Petit moulé

Brie

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Flan nappé au caramel


Gâteau de semoule

MARDI | 26
Nov


Nid de macédoine et œuf

Roulade de volaille

Iceberg à la vinaigrette du terroir

Poireaux vinaigrette Local 

Pizza au fromage

Boulettes de
bœuf sauce tomate
Filet de colin 
sauce normande

Boulgour pilaf

Poêlée de Guyane

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Brie

Corbeille de fruits


Abricots à la crème anglaise

MERCREDI | 27
Nov

Carottes râpées aux raisins

Cervelas à la vinaigrette

Salade de riz

Salade verte Local 

Longe de porc aux herbes

Tarte aux trois fromages

Haricots blancs à la tomate

Pommes cubes rissolées

Edam

Emmental

Yaourt aromatisé


Yaourt nature sucré

Crème dessert au chocolat

Compote de pommes et cassis

Animation

JEUDI | 28
Nov

**Mélange salade
noix et pommes** 

Velouté d'endives

Crêpe aux champignons

Salade de maïs

**Poulet sauce
champignons** 

Chou farci

Baguettine campagnarde


Purée de potiron


Torti

Yaourt aromatisé

Brie


Yaourt nature sucré

Bananouil 

Poire aux épices 

Animation


VENDREDI | 29
Nov

**Betteraves
sauce crémeuse** 

Pâté de foie

Crudités râpées aux épices

Salade au brie aux raisins

**Filet de colin
sauce poireaux** 

Côte de porc sauce poire

Pavé du fromager à l'emmental

Riz créole


Duo Brocolis choux-fleurs
aux amandes

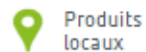
Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Gouda

Corbeille de fruits

Poire aux épices 



Produits
locaux



Pêche
responsable



Nouveauté



Ce menu est cuisiné par
le chef ERIC PARADIS
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Déjeuner


LE JOUR DU

LUNDI | 02
Dec

Salade de haricots verts

Maïs aux deux poivrons
Smoothie à la betterave
Assiette de charcuteries

Gratin de Macaroni au jambon


Filet de lieu sauce crème 
Rôti de veau farci au persil
Carottes et navets
Macaroni
Yaourt nature sucré
Carré de l'Est
Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits

Mousse au citron

MARDI | 03
Dec

Céleri rémoulade Local

Salade verte Local 
Friand à la viande
Salade de pommes de terre

Braisé de paleron au jus

Saucisse de Strasbourg
Petit salé aux lentilles

Carottes infusion colombo

Purée de pommes de terre

Brie

Coulommiers
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Beignets aux pommes

Fromage blanc aux fruits rouges

MERCREDI | 04
Dec

Œufs durs sauce cocktail

Pain de légumes
Farfalle au pistou
Salade impériale

Blé à la cantonaise

Rissolette de
veau sauce barbecue


Blé

Petits pois

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré
Bûchette mi-chèvre
Saint-Paulin

Poire et fondue chocolat

Pomme golden Local 

JEUDI | 05
Dec

Salade verte Local

Coleslaw
Duo de saucissons
Potage vert prés

Haut de cuisse de poulet basquaise

Jambon bruni savoyard
Lasagnes au saumon

Pommes frites

Poêlée de Guyane

Cotentin

Petit moulé
Tomme blanche
Yaourt nature sucré

Smoothie à la vanille

Entremets au chocolat

VENDREDI | 06
Dec

Taboulé

Salade de pois chiches
Salade douceur
Choux-fleurs sauce aurore

Filet de colin meunière et citron

Rôti de porc au jus
Pizza royale

Epinards à la béchamel

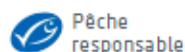
Riz pilaf

Mimolette

Gouda
Fraidou
Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Gâteau au chocolat



Pêche
responsable



Produits
locaux



Végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef ERIC PARADIS
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine


Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU

LUNDI | 09
Dec

Coquillettes sauce cocktail

Salade de pommes
de terre aux légumes

Betteraves sauce crémeuse 

Salade impériale

Escalope de poulet

Côte de porc
sauce pamplemousse

Nuggets de poisson

Haricots verts

Pommes campagnardes

Tomme blanche

Camembert

Fromy

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Entremets au caramel

MARDI | 10
Dec

Œufs durs mimosa

Pâté de campagne

Salade César

Salade de haricots mungo

Riz à la mexicaine

Colin sauce colombo et
coriandre

Chili con carne

Riz aux petits légumes

Blettes au gratin
sauce béchamel

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Bleu

Cotentin

Compote de pommes


Corbeille de fruits

MERCREDI | 11
Dec

Carottes râpées Local

Mousse de tomate
et fromage frais

Salade de blé

Salade verte Local 

Saucisse de Toulouse

Brochette de dinde à la
dijonnaise

Chou vert braisé et pommes de terre

Purée de pommes de terre

Gouda

Saint-Paulin

Fraidou

Yaourt nature sucré

Mousse au cacao

Corbeille de fruits

JEUDI | 12
Dec

Salade au brie aux raisins

Céleri Local vinaigrette 

Macédoine à la mayonnaise

Mortadelle

Rôti de dinde cuit sauce basquaise

Blanquette de colin sauce poire

Tortellini sauce bleu

Courgettes saveur du midi

Penne

Fondu Président

Petit moulé ail et fines herbes

Bûchette mi-chèvre


Yaourt nature sucré

Cake aux pommes

Mousse chocolat au lait

VENDREDI | 13
Dec

Endives Local aux noix

Chou rouge Local
vinaigrette 

Potage aux courgettes

Friand au fromage

Stick de poisson pané

Merguez

Emincé de dinde sauce caramel

Semoule

Légumes tajine

Fromage blanc

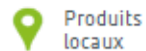
Yaourt nature sucré

Brie

Petit moulé

Compote de poires

Gaufre fantasia



Produits
locaux



Végétarien



Nouveauté



Pêche
responsable




Ce menu est cuisiné par
le chef ERIC PARADIS
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 
LUNDI | 16
Dec

Salade verte Local 

Carottes râpées vinaigrette

Assiette de salami

Salade de lentilles
bûchette et miel
**Filet de colin
sauce tomate vanillée**

Nuggets de volaille

Sauté de porc à l'ananas

Coquillettes

Ratatouille

Edam

Croûte noire

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Mousse au pain d'épices


Beignet au chocolat et noisettes

MARDI | 17
Dec

Friand au fromage

Pamplemousse

Salade colombienne

Chou blanc sauce
mangue (Sarran) 
Palette de porc sauce diable

Cordon bleu

Emincé de bœuf
à la bourguignonne
Choux-fleurs persillés

Boulgour pilaf

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Tomme blanche

Saint-Paulin

Corbeille de fruits

Chausson aux pommes

MERCREDI | 18
Dec

Salade choubidou

Croquant de salade

Pâté de foie

Betteraves à la vinaigrette

Sauté de bœuf au paprika

Beignets de calamars

Spaghetti

Céleri braisé

Camembert

Brie



Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré


**Compote de pommes et
fraises**

Tarte aux pommes

JEUDI | 19
Dec

Salade Noël en provenance 
Mousse de canard 

Rillettes au saumon

**Emincé de dinde sauce
agen** 

Saumon à la sauce hollandaise

Baguettine à la montagnarde


Pommes noisettes

Poêlée champêtre

**Assortiment de
fromages et laitages**
Bûche au chocolat et caramel

Salade de fruits

VENDREDI | 20
Dec

Céleri rémoulade Local 

Salade anglaise

Coquillettes sauce cocktail

Salade verte aux agrumes

**Feuilleté de poisson
au beurre blanc**

Rougail de saucisse fumée

Moussaka

Carottes saveur antillaise

Riz créole

Fromage frais nature sucré

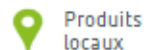
Yaourt nature sucré

Petit moulé

Gouda

Corbeille de fruits

Compote de pommes

Produits
locauxRecette
chef étoilé

Nouveauté



Ce menu est cuisiné par
le chef ERIC PARADIS
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine