
















REPAS VÉGÉTARIEN

lundi 6 novembre 2023	mardi 7 novembre 2023	mercredi 8 novembre 2023	jeudi 9 novembre 2023	vendredi 10 novembre 2023
Betteraves BIO 	Céleri BIO rémoulade 	Chou rouge BIO râpé à la pomme 	Potage de légumes BIO 	Salade de riz, maïs et ciboulette
Sauce carbonara	Chili sin carné (haché végétal)	Sauté de porc "Local" à la moutarde	Cordon bleu de dinde	Filet de merlu MSC sauce citron 
Macaronis BIO 	Riz BIO créole 	Semoule BIO 	Carottes BIO braisées 	Fondue de poireaux BIO 
Brie	Cantal AOP 	Laitage	Yaourt nature "Local" 	Saint Nectaire AOP 
Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	Pâtisserie fraîche 	Fruit de saison BIO 

-  Produit Bio
-  Produit Local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Produit cuisiné sur place par les chefs

-  Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)
-  Produit IGP (Indication Géographique Protégée)
-  Produit Label Rouge (Certification de qualité)

Du pain frais local est servi tous les jours.

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.

Bon appétit !

Retrouvez la recette du mois
sur votre site Soyons
Complices



REPAS VÉGÉTARIEN

lundi 13 novembre 2023

Carottes râpées BIO

**Parmentier de patates douces et lentilles vertes
"Recette Délicieusement Bas Carbone"**

Salade verte

Fourme d'Ambert AOP

Liégeois au chocolat

mardi 14 novembre 2023

Velouté de potiron BIO

Colombo de poisson MSC

Tortis BIO

Fromage blanc BIO

Fruit de saison

mercredi 15 novembre 2023

Salade de pommes de terre BIO

Steak haché de boeuf sauce au poivre

Haricots beurre persillés

Laitage

Compote pomme/banane

jeudi 16 novembre 2023

REPAS À THÈME

vendredi 17 novembre 2023




Salade de coquillettes BIO, oeuf dur, emmental, dés de tomates

Sauté de poulet façon vallée d'Auge

Brocolis BIO

Yaourt bio à la vanille

Fruit de saison

-  Produit Bio
-  Produit Local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Produit cuisiné sur place par les chefs

-  Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)
-  Produit IGP (Indication Géographique Protégée)
-  Produit Label Rouge (Certification de qualité)

Du pain frais local est servi tous les jours.

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.

Bon appétit !


Retrouvez la recette du mois
sur votre site Soyons
Complices



SEMAINE EUROPÉENNE DE RÉDUCTION DES DÉCHETS

REPAS VÉGÉTARIEN

lundi 20 novembre 2023	mardi 21 novembre 2023	mercredi 22 novembre 2023	jeudi 23 novembre 2023	vendredi 24 novembre 2023
Chou blanc vinaigrette	Betteraves rouges BIO	Potage aux poireaux	Rillettes de thon	Salade d'endives
Paëlla végétarienne (riz BIO)	Rôti de dinde	Saucisse "Locale"	Pot au feu "local"	Filet de poisson frais MSC sauce beurre blanc
Saint Nectaire AOP	Purée de céleri	Haricots blancs BIO à la tomate	Légumes du pot et pommes de terre vapeur	Coquillettes BIO
Crème dessert vanille	Cantal AOP	Laitage	Camembert BIO	Yaourt nature BIO
	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Pâtisserie fraîche	Compote de fruits BIO

-  Produit Bio
-  Produit Local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Produit cuisiné sur place par les chefs

-  Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)
-  Produit IGP (Indication Géographique Protégée)
-  Produit Label Rouge (Certification de qualité)

Du pain frais local est servi tous les jours.

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.

Bon appétit !

Retrouvez la recette du mois
sur votre site Soyons
Complices



REPAS VÉGÉTARIEN

lundi 27 novembre 2023	mardi 28 novembre 2023	mercredi 29 novembre 2023	jeudi 30 novembre 2023	vendredi 1 décembre 2023
Macédoine mayonnaise	Chou rouge BIO râpé à la pomme 	Salade verte	Velouté de carottes BIO 	Crêpe au fromage
Sauté de poulet au curry	Tortilla au fromage	Jambon blanc	Steak haché de boeuf et ketchup	Filet de merlu MSC à la crème 
Semoule BIO 	Épinrads BIO à la crème 	Macaronis BIO 	Frites	Chou-fleur BIO 
Fourme d'Ambert AOP 	Fromage blanc BIO 	Laitage	Édam BIO 	Cantal AOP 
Fruit de saison BIO 	Liégeois vanille	Fruit au sirop	Pâtisserie fraîche 	Salade de fruits frais

-  Produit Bio
-  Produit Local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Produit cuisiné sur place par les chefs

-  Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)
-  Produit IGP (Indication Géographique Protégée)
-  Produit Label Rouge (Certification de qualité)

Bon appétit !

Retrouvez la recette du mois
sur votre site Soyons
Complices




















Du pain frais local est servi tous les jours.

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.

REPAS VÉGÉTARIEN

lundi 4 décembre 2023	mardi 5 décembre 2023	mercredi 6 décembre 2023	jeudi 7 décembre 2023	vendredi 8 décembre 2023
Velouté de potiron BIO 	Céleri BIO rémoulade 	Betteraves rouges BIO 	Salade de pommes de terre BIO, persil et oignon rouge 	Saucisson sec
Tartiflette au reblochon AOP 	Boeuf "Local" Bourguignon 	Aiguillettes de poulet au thym	Quiche aux légumes du chef	Fricassée de la mer MSC gratinée 
Salade d'endives	Carottes vapeur	Haricots verts BIO 	Salade verte BIO 	Riz BIO pilaf 
Yaourt BIO 	Saint Nectaire AOP 	Laitage	Chèvre	Fromage blanc BIO 
Fruit de saison BIO 	Crème dessert chocolat	Semoule au lait du chef 	Pâtisserie fraîche 	Fruit de saison

-  Produit Bio
-  Produit Local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Produit cuisiné sur place par les chefs

-  Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)
-  Produit IGP (Indication Géographique Protégée)
-  Produit Label Rouge (Certification de qualité)

Bon appétit !

Retrouvez la recette du mois
sur votre site Soyons
Complices






Du pain frais local est servi tous les jours.

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.

REPAS VÉGÉTARIEN

lundi 11 décembre 2023	mardi 12 décembre 2023	mercredi 13 décembre 2023	jeudi 14 décembre 2023	vendredi 15 décembre 2023
Carottes râpées BIO 	Salade verte mimosa	Pizza tomate et mozzarella	Salade de riz BIO 	Velouté de tomates et vermicelles
Saucisse "Local" 	Lasagnes aux légumes	Paupiette de veau sauce forestière	Haut de cuisse de poulet aux herbes	Poisson pané MSC 
Lentilles BIO 	Cantal AOP 	Petits pois au jus BIO 	Purée de potiron	Gratin de brocolis BIO 
Brie	Compote de fruits BIO 	Yaourt aromatisé "Local" 	Fourme d'Ambert AOP 	Petit suisse nature
Mousse au chocolat		Fruit de saison BIO 	Pâtisserie fraîche 	Banane BIO au chocolat 

-  Produit Bio
-  Produit Local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Produit cuisiné sur place par les chefs

-  Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)
-  Produit IGP (Indication Géographique Protégée)
-  Produit Label Rouge (Certification de qualité)

Du pain frais local est servi tous les jours.

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.




Bon appétit !

Retrouvez la recette du mois
sur votre site Soyons
Complices



REPAS VÉGÉTARIEN

lundi 18 décembre 2023	mardi 19 décembre 2023	mercredi 20 décembre 2023	jeudi 21 décembre 2023	vendredi 22 décembre 2023
<p>Betteraves BIO vinaigrette</p> <p>Bolognaise aux lentilles</p> <p>Pâtes BIO</p> <p>Fromage blanc "Local"</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade piémontaise</p> <p>Filet de poisson MSC à l'aneth</p> <p>Fondue de poireaux</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Saucisson à l'ail</p> <p>Escalope de dinde à la crème</p> <p>Carottes vapeur BIO</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Riz au lait</p>	<p>REPAS DE NOËL</p>	<p>Chou chinois râpé</p> <p>Sauté de boeuf "local" à l'orientale</p> <p>Boullgour BIO</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Compote de fruits BIO</p>

-  Produit Bio
-  Produit Local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Produit cuisiné sur place par les chefs

-  Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)
-  Produit IGP (Indication Géographique Protégée)
-  Produit Label Rouge (Certification de qualité)

Du pain frais local est servi tous les jours.

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.

Bon appétit !

Retrouvez la recette du mois
sur votre site Soyons
Complices

