





Semaine du
lundi 21 novembre 2022 au dimanche 27 novembre 2022

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE POIREAUX/PDT	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	CHOUX FLEURS SAUCE GRIBICHE	BETTERAVES VINAIGRETTE	ROSETTE	SALADE PRINTANIERE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CELERI SAUCE VERTE	SALADE PARMENIERE
Plats protidiques	FILET DE COLIN SAUCE CHORON	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTALE	BOEUF A L'ITALIENNE VBF	POITRINE FUMEE	VIANDE BOLOGNAISE VBF	CHIPOLATAS	BLANQUETTE DE DINDE VF
Accompagnements	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ PILAF	CHOU VERT BRAISE	COQUILLETES	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ PILAF
Produits laitiers	YAOURT AROMATISE	GOUDA	FROMAGE BLANC SUCRE	RIZ AU LAIT	BRIE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CAMEMBERT
Desserts	ORANGE	CAKE AUX POMMES	COMPOTE POMME-MIRABELLE		FLAN AROMATISE CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES	ECLAIR AU CHOCOLAT
							
SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE POIREAUX/PDT	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	TABOULE	SALADE DE RIZ AUX OLIVES	SALADE DE PATES AU BASILIC	SALADE ASIATIQUE	MORTADELLE	SALADE ROMAINE	SALADE DE BLE PROVENCALE
Plats protidiques	STEAK HACHE DE POULET AU JUS	PORC A L'ANCIENNE VPF	RISSOLETTE DE VEAU	OMELETTE BASQUAISE	FILET DE COLIN MEUNIERE	QUICHE	GRATIN JAMBON CHOUX FLEURS (P.complets)
Accompagnements	HARICOTS VERTS A L'AIL	PRINTANIERE DE LEGUMES	POEELE AUX NAVETS	TORTIS	BOUQUETIERE DE LEGUMES	CHIFFONNADE ICEBERG	
Produits laitiers	TOMME NOIRE	FROMAGE BLANC SUCRE	CAMEMBERT	YAOURT AUX FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE	FROMAGE FRAIS NATURE	YAOURT AROMATISE
Desserts	SALADE DE FRUITS ROUGES	ORANGE	FLAN NAPPE AU CAMEL	POIRE	MOUSSE CAFE	CREME DESSERT CAMEL	KIWI



Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »





Semaine du
lundi 28 novembre 2022 au dimanche 4 décembre 2022

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE POIREAUX/PDT	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE PATES ARLEQUIN	SALADE PRIMEVERE	PATE DE FOIE	SALADE DE CREVETTES AUX AGRUMES	SALADE PRINTANIERE	ROSETTE
Plats protidiques	COLIN SAUCE AMERICAINE	PORC A L'ANCIENNE VPF	AIGUILLETTE DE POULET AU JUS	PAUPIETTE DE VEAU DIJONNAISE	PORC SAUCE NORMANDE	VIANDE BOLOGNAISE VBF	VEAU MARENGO
Accompagnements	POMMES SAUTEES	POELEE LEONARDE	CHOUX FLEURS BECHAMEL	JULIENNE DE LEGUMES	RIZ PARFUME	COQUILLETES	POMMES LYONNAISES
Produits laitiers	YAOURT NATURE SUCRE	SEMOULE AU LAIT PLAT	PETITS SUISSES AROMATISES	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	YAOURT NATURE SUCRE	BLEU
Desserts	POIRE AU SIROP		MOUSSE AU CHOCOLAT	CARRE FRAMBOISE	CREME DESSERT VANILLE	CREME NORMANDE	ECLAIR A LA VANILLE
							
SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Potage	POTAGE FORESTIER	POTAGE MARYVONNE	POTAGE CRECY	POTAGE CULTIVATEUR	POTAGE AURORE	POTAGE POIREAUX/PDT	POTAGE LEGUMES
Hors d'œuvre	SALADE DE RIZ MEXICAINE	HARICOTS VERTS A LA NORMANDE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE LAPEROUSE	DUO DE HARICOTS EN SALADE	SALADE AU FENOUIL	SALADE DE LENTILLES
Plats protidiques	DINDE AU JUS	STEAK HACHE DE BOEUF VBF	SAUCISSE	EMINCE DE VOLAILLE	FILET DE POULET	CERVELAS ALSACIEN	FILET DE LIEU SAUCE CREME
Accompagnements	LEGUMES CAMPAGNARDS	POMMES VAPEUR	PUREE DE POMMES DE TERRE	EPINARDS BECHAMEL	FONDUE DE POIREAUX	POELEE MARAICHERE	PETITS POIS
Produits laitiers	CAMEMBERT	PETITS SUISSES SUCRES	BLEU	YAOURT AUX FRUITS MIXES	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	GOUDA	FROMAGE BLANC SUCRE
Desserts	COUPE LIEGEOISE VANILLE	POMME	FLAN NAPPE AU CAMEL	COMPOTE POMME-MIRABELLE	COMPOTE DE POIRES	MOUSSE CAFE	POMME

Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

