

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		01/11/2023	02/11/2023	03/11/2023
			 Salade Coleslaw  Sauté de poulet Paysanne  Haricots verts vapeur <b>BIO</b>  Yaourt nature <b>BIO</b>  Eclair chocolat	 Velouté de potimarrons  Poisson Bordelaise   Pommes persillées  Comté AOP  Pomme <b>BIO</b>
06/11/2023	07/11/2023	08/11/2023	09/11/2023	10/11/2023
 Salade de lentilles <b>BIO</b>  Omelette aux fines herbes  Carottes <b>BIO</b>  Petits Suisses  Banane <b>BIO</b>	 Salade Gauloise  Bœuf à la Percheronne <b>BIO</b>  Pommes Parisiennes  Saint-nectaire AOP  Mousse chocolat au lait	 Salade Tourangelle <b>BIO</b>  Emincé de dinde à la crème  Petits pois  Carré de l'Est <b>BIO</b>  Orange <b>BIO</b>	 Céleri sauce moutarde  Sauté de porc Marengo  Printanière de légumes  Cantal AOP  Flan vanille nappé caramel	 Pâté de campagne du Haut Bois  Brochette de poisson à l'oseille   Ebly au beurre  Chanteneige  Mandarines
13/11/2023	14/11/2023	15/11/2023	16/11/2023	17/11/2023
 Batavia aux noix  Chipolatas  Purée <b>BIO</b>  Tomme de Savoie <b>IGP</b>  Crème chocolat <b>BIO</b>	 Carottes râpées <b>BIO</b>  Boulettes Falafel <b>BIO</b>  Semoule à la tomate <b>BIO</b>  Sainte-Maure de Touraine AOP  Compote de pommes <b>BIO</b>	 Salade Croquante  Paupiette de veau à l'Italienne  Haricots beurre  Babybel  Donuts	 Brocolis vinaigrette <b>BIO</b>  Bœuf Bourguignon <b>BIO</b>  Carottes et pommes de terre  Camembert <b>BIO</b>  Pomme	 Salade Auvergnate aux fromages AOP  Filet de merlu  sauce aux moules  Epinards <b>BIO</b>  Yaourt aromatisé fraise
20/11/2023	21/11/2023	22/11/2023	23/11/2023	24/11/2023
 Salade de mâches et scarole  Torsades <b>BIO</b>  Bolognaise végétale <b>BIO</b>  Emmental râpé <b>BIO</b>  Pêches au sirop	 Salade de haricots verts <b>BIO</b>  Poulet sauce Suprême  Riz créole <b>BIO</b>  Fourme d'Ambert AOP  Poire <b>BIO</b>	 Céleri pommes carottes  Pot au feu sauce tomate <b>BIO</b>  Légumes du pot  Fromage blanc <b>BIO</b>  Crème caramel de la ferme	 Velouté de butternut  Saucisse fumée du Haut-Bois  Haricots blancs de la Métairie <b>BIO</b>  Vache qui rit  Clémentines de Corse <b>IGP</b>	 Pomélo  Filet de poisson pané  Fondue de poireaux  Saint-nectaire AOP  Riz au lait chocolat
27/11/2023	28/11/2023	29/11/2023	30/11/2023	
 Carottes râpées Dunoise  Sauté de dinde à la moutarde  Brocolis <b>BIO</b>  Carré de l'Est <b>BIO</b>  Yaourt aromatisé à la noix de coco	 Salade Grenobloise  Chili Végétarien <b>BIO</b>  Riz <b>BIO</b>  Munster AOP  Orange <b>BIO</b>	 Potage Crécy <b>BIO</b>  Spaghettis <b>BIO</b>  Bolognaise <b>BIO</b>  Emmental râpé <b>BIO</b>  Salade d'agrumes	 Pomme de terre à la Fermière  Bœuf Bourguignon <b>BIO</b>  Haricots verts <b>BIO</b>  Comté AOP  Pomme <b>BIO</b>	

 **Nos producteurs**  
**Produits de saison**

 **Charte bleu blanc cœur**  
 **Poule élevée en plein air**

 **Produit label rouge**  
 **Lapin de France**

 **BIO Agriculture biologique**  
**Régions ultrapériphériques**

 **Pêche durable**  
**Repas végétariens**

*Recettes élaborées et confectionnées par la cuisine centrale, en collaboration avec une diététicienne.  
 Le gérant se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant le plan alimentaire, en fonction des arrivages.*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		01/11/2023	02/11/2023	03/11/2023
			 Salade Coleslaw  Sauté de poulet Paysanne  Haricots verts vapeur <b>BIO</b>  Yaourt nature <b>BIO</b>  Eclair chocolat	 Velouté de potimarrons  Poisson Bordelaise  Pommes persillées  Tomme grise <b>BIO</b>  Pomme <b>BIO</b>
06/11/2023	07/11/2023	08/11/2023	09/11/2023	10/11/2023
 Salade de lentilles <b>BIO</b>  Omelette aux fines herbes  Carottes <b>BIO</b>  Petits Suisses  Banane <b>BIO</b>	 Salade Gauloise  Bœuf à la Percheronne <b>BIO</b>  Pommes Parisiennes  Saint-nectaire AOP  Mousse chocolat au lait	 Salade Tourangelle <b>BIO</b>  Emincé de dinde à la crème  Petits pois  Carré de l'Est <b>BIO</b>  Orange <b>BIO</b>	 Céleri sauce moutarde  Sauté de porc Marengo  Printanière de légumes  Cantal AOP  Flan vanille nappé caramel	 Pâté de campagne du Haut Bois  Brochette de poisson à l'oseille  Ebly au beurre  Chanteneige  Mandarines
13/11/2023	14/11/2023	15/11/2023	16/11/2023	17/11/2023
 Batavia aux noix  Chipolatas  Purée <b>BIO</b>  Saint-nectaire AOP  Crème chocolat <b>BIO</b>	 Carottes râpées <b>BIO</b>  Boulettes Falafel <b>BIO</b>  Semoule à la tomate <b>BIO</b>  Sainte-Maure Cendré  Compote de pommes <b>BIO</b>	 Salade Croquante  Paupiette de veau à l'Italienne  Haricots beurre  Babybel  Donuts	 Brocolis vinaigrette <b>BIO</b>  Bœuf Bourguignon <b>BIO</b>  Carottes et pommes de terre  Camembert <b>BIO</b>  Pomme	 Salade Auvergnate aux fromages AOP  Filet de merlu  sauce aux moules  Epinards <b>BIO</b>  Yaourt aromatisé fraise
20/11/2023	21/11/2023	22/11/2023	23/11/2023	24/11/2023
 Salade de mâches et scarole  Torsades <b>BIO</b>  Bolognaise végétale <b>BIO</b>  Emmental râpé <b>BIO</b>  Pêches au sirop	 Salade de haricots verts <b>BIO</b>  Poulet sauce Suprême  Riz créole <b>BIO</b>  Fourme d'Ambert AOP  Poire <b>BIO</b>	 Céleri pommes carottes  Pot au feu sauce tomate <b>BIO</b>  Légumes du pot  Fromage blanc <b>BIO</b>  Crème caramel de la ferme	 Velouté de butternut  Saucisse fumée du Haut-Bois  Haricots blancs de la Métairie <b>BIO</b>  Vache qui rit  Clémentines de Corse IGP	 Pomélo  Filet de poisson pané  Fondue de poireaux  Saint-nectaire AOP  Riz au lait chocolat
27/11/2023	28/11/2023	29/11/2023	30/11/2023	
 Carottes râpées Dunoise  Sauté de dinde à la moutarde  Brocolis <b>BIO</b>  Carré de l'Est <b>BIO</b>  Yaourt aromatisé à la noix de coco	 Salade Grenobloise  Chili Végétarien <b>BIO</b>  Riz <b>BIO</b>  Munster AOP  Orange <b>BIO</b>	 Potage Crécy <b>BIO</b>  Spaghettis <b>BIO</b>  Bolognaise <b>BIO</b>  Emmental râpé <b>BIO</b>  Salade d'agrumes	 Pomme de terre à la Fermière  Bœuf Bourguignon <b>BIO</b>  Haricots verts <b>BIO</b>  Camembert <b>BIO</b>  Pomme <b>BIO</b>	

 **Nos producteurs**  
**Produits de saison**

 **Charte bleu blanc cœur**  
 **Poule élevée en plein air**

 **Produit label rouge**  
 **Lapin de France**

 **BIO Agriculture biologique**  
 **Régions ultrapériphériques**

 **Pêche durable**

**Repas végétariens**

*Recettes élaborées et confectionnées par la cuisine centrale, en collaboration avec une diététicienne.  
 Le gérant se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant le plan alimentaire, en fonction des arrivages.*

## Goûters des garderies scolaires et des accueils de loisirs

novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				
<b>06/11/2023</b>	<b>07/11/2023</b>	<b>08/11/2023</b>	<b>09/11/2023</b>	<b>10/11/2023</b>
Compote pomme poire Grande galette	Biscuit fourré cacao Poire	Baguette beurre Chocolat au lait	Viennoise Confiture de fraises	Baguette Pâte à tartiner chocolat noisette
<b>13/11/2023</b>	<b>14/11/2023</b>	<b>15/11/2023</b>	<b>16/11/2023</b>	<b>17/11/2023</b>
Clémentines Biscuit fourré abricot	Viennoise Gelée de groseilles	Cake aux pépites de chocolat Mandarines	Compote pomme ananas Brownie	Chausson aux pommes
<b>20/11/2023</b>	<b>21/11/2023</b>	<b>22/11/2023</b>	<b>23/11/2023</b>	<b>24/11/2023</b>
Baguette beurre Chocolat noir	Croissant Confiture de fraises	Compote de pêches Palets	Viennoise Confiture d'abricots	Biscuit fourré fraise Banane
<b>27/11/2023</b>	<b>28/11/2023</b>	<b>29/11/2023</b>	<b>30/11/2023</b>	
Compote de pomme Madeleine aux œufs	Kiwi Mini roulé chocolat	Viennoise Confiture de fraises	Baguette beurre Chocolat noir	

*Le gérant se réserve le droit de modifier les menus en fonction des arrivages.*