

Semaine du 04 au 08 Novembre 2024



LUNDI 04/11	MARDI 05/11	MERCREDI 06/11	JEUDI 07/11	VENDREDI 08/11
Potage Esterel (Haricots blancs, potiron)	Salade iceberg Vinaigrette miel colombo Pomelos et sucre	Salade de maïs Potage Dubarry (Chou-fleur)	(Chou-fleur)	Carottes râpées Chou rouge
Hachis parmentier 🝮	Panés de blé			Colombo de poulet (oignons, cubes de poivrons, ail, crème, mélange colombo) Riz (1) à l'andalouse
Hachis à l'égréné de pois (végé)	Epinards à la béchamel	Chou romanesco	Flageolets	Riz 🕕
Edam 🕕	Coulommiers	Tomme blanche	Carré frais 🥹	Yaourt aromatisé
Fruit de saison 🔟	Yaourt à la banane	Crème pralinée	Fruit de saison 🕕	Moelleux aux pommes cannelle
Origine France Label rouge	Plat végétarien Spécialité du cl	hef Recette signature Plat terroir	Nouveauté Viande racée	Ce menu est cuisiné le chef le chef et son équipe
		Goûter		11
Baguette	Madeleine	Pain au lait	Baguette	Baguette
Pâte à tartiner	Yaourt nature	Lait	Fromage blanc	Coulommiers
Fruit de saison Compote de fruits		Fruit de saison	Confiture	Fruit de saison



Semaine du 11 au 15 Novembre 2024



LUNDI 11/11	MARDI 12/11	MERCREDI 13/11	JEUDI 14/11	VENDREDI 15/11
	Betteraves vinaigrette (i) Macédoine de légumes	Potage Essaü (Lentilles) <u></u>	Chou rouge (I) Chou-fleur	Potage Ardenais (Endives)
	Omelette (Nege)	Hoki pané Blé pané	Sauté de bœuf 🔮 🕦	Colin à la napolitaine Quenelles sauce italienne
Férié	Petits pois à la paysanne (échalote, champignons, herbes de Provence)	Navets et carottes à la crème	Pommes campagnardes	Semoule aux petits légumes
	Fromage frais	Brie	Saint-Paulin	Carré frais 🥯
	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison 🕡	Cake au pralin 💆
Origine France	Plat végétarien Spécialité du chef	MECETIL SIGNATURE Recette signature	Nouveauté Nouveauté	Ce menu est cuisiné par le chef
Label rouge	Produit bio Produit local	Plat terroir	Viande racée Des idees l'assurt	et son équipe
		Goûter		The second secon
	Baguette	Baguette	Pain au lait	Baguette
	Tomme noire	Lait	Fromage blanc	Mimolette
	Compote de fruits	Crème de marrons	Confiture	Fruit de saison



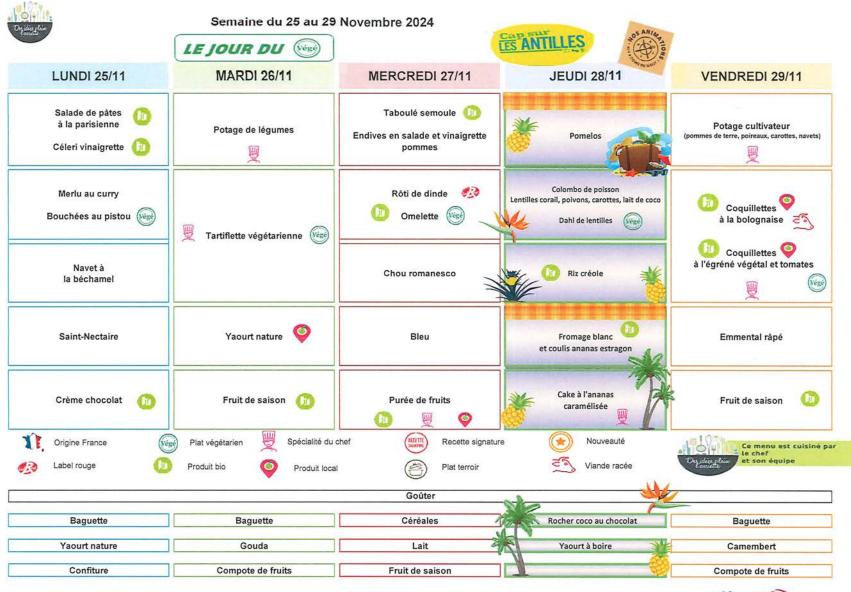


Semaine du 18 au 22 Novembre 2024



LUNDI 18/11	MARDI 19/11	MERCREDI 20/11	JEUDI 21/11	VENDREDI 22/11
Salade de boulgour à l'orientale (pois chiches, cumin, tomates, raisins) Chou blanc		Salade de pommes de terre à la parisienne Poireaux vinaigrette	Chou rouge III Salade de maïs	Potage crécy (Carottes)
Merguez Colin crumble de pain d'épices Sticks végétarien Galette végétarienne		Lasagne bolognaise	Quenelles sauce béchamel	Sauté de veau 11. Bouchées de soja
Purée céleri et de pommes de terre Brocoli à la béchamel Emmental Fromage blanc Purée de fruits Fruit de saison		Lasagne végétale 😡	Riz 🚺	Haricots beurre
				Camembert III
		Goûter		
Céréales Baguette		Pain au lait	Baguette	Madeleine
Lait	Lait Yaourt aromatisé		Barre chocolat	Fromage blanc
Fruit de saison	Confiture	Compote de fruits	Fruit de saison	Compote de fruits









Semaine du 02 au 06 Décembre 2024

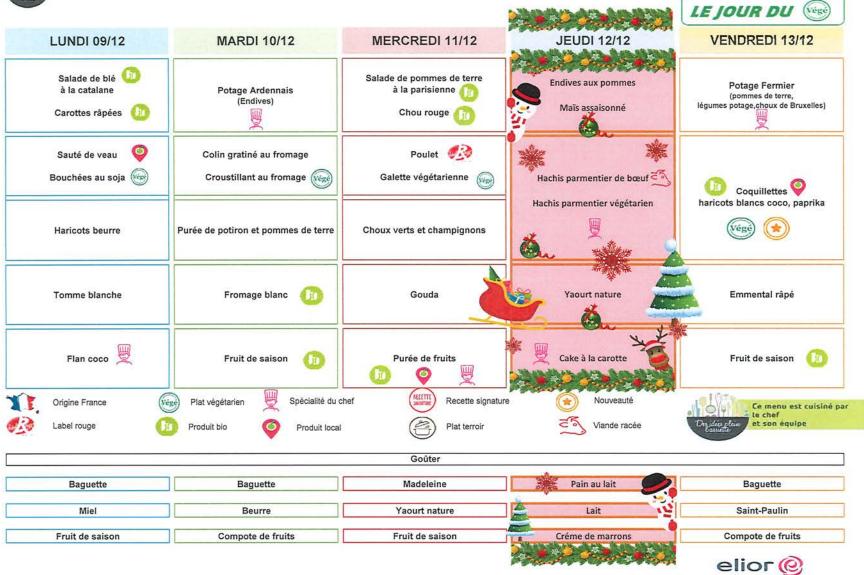


LUNDI 02/12	LUNDI 02/12 MARDI 03/12		JEUDI 05/12	VENDREDI 06/12
Salade de lentilles Chou blanc	Laitue iceberg Maïs assaisonné	Potage Dubarry (Chou-fleur)	Salade de pommes de terre Betteraves	Potage vert pré (haricots verts)
Sauté de bœuf Emincé de pois (Vege) Petits pois carottes Pommes campagnardes Yaourt aromatisé Carré frais Purée de fruits Purée de fruits		Rôti de porc* Semoule et légumes à couscous	Merlu sauce citron (Eufs durs (Vess)	Poulet rôti Galette végétarienne Pâtes Pâtes
		Semoule 🙃	Epinards béchamel	
		Tomme noire	Cantal	Fromage frais aux fruits
		Riz au lait 💆	Fruit de saison	Cake aux marrons
Origine France	Plat végétarien Spécialité du ch Produit bio Produit local	Recette signature Plat terroir	Nouveauté Viande racée	Ce menu est cuisiné p le chef le chef et son équipe
		Goûter		*
Baguette	Pain au lait	Baguette	Baguette	Barre bretonne
Fromage frais	Lait	Edam	Yaourt nature	Yaourt à boire
	Confiture Compote de fruits			

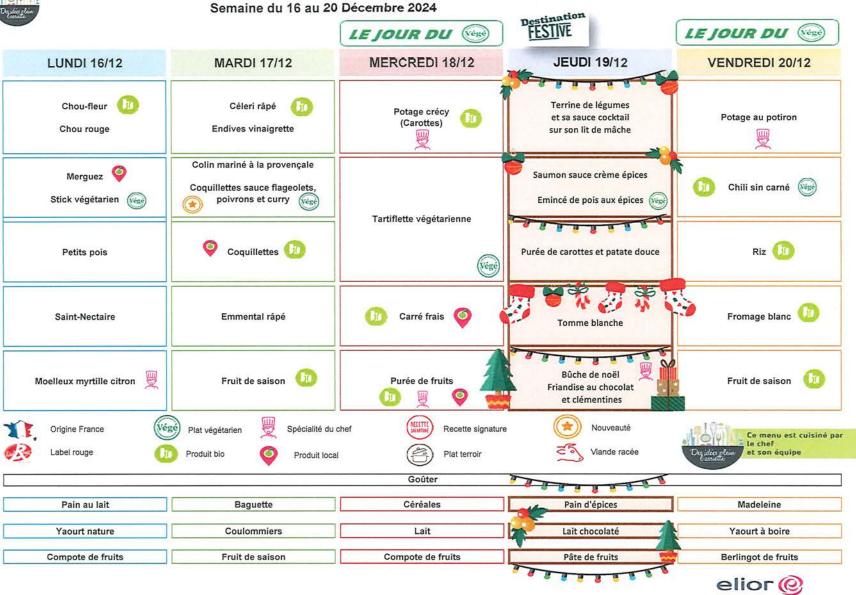




Semaine du 09 au 13 Décembre 2024









Semaine du 23 au 27 Décembre 2024

LUNDI 23/12	MARDI	24/12	MERCREDI 25/12	JEUDI 26/12	VENDREDI 27/12
			Earm á		
			Fermé		
Origine France	Végé Plat végétarien	Spécialité du che	f Recette signatur	e Nouveauté	Ce menu est cuisiné par
Label rouge	Produit bio	Produit local	Plat terroir	Viande racée	Ce menu est cuisiné par le chef le chef et son équipe
			Goûter		



Semaine du 30 Décembre 2024 au 03 Janvier 2025

LUNDI 30/12	MARDI 31/12	MERCREDI 01/01	JEUDI 02/01	VENDREDI 03/01
		Fermé		
		renne		
Origine France	Plat végétarien Spécialité du d	chef Recette signature		Ce menu est cuisiné par le chef
Label rouge III	Produit bio Produit local		Viande racée	Du des plan et son équipe
		Goûter		

