



Menus CCAS Réfécatoire

Semaine du 7 au 13 novembre 2022



un **Sourire**
dans ma **Cuisine**
par SODEXO

	LUNDI 07/11/2022	MARDI 08/11/2022	MERCREDI 09/11/2022	JEUDI 10/11/2022	VENDREDI 11/11/2022	SAMEDI 12/11/2022	DIMANCHE 13/11/2022
REPAS MIDI	Salade de pâtes	Salade de lentilles	Salade iceberg	Soupe de brocolis au mascarpone	Pâté en croute et cornichon Salade d'endive aux pommes	Velouté d'asperges	Chou blanc aux raisins secs
	Aiguillettes de poulet vf sauce moutarde	Nuggets au fromage	Charcuterie Raclette (jambon, saucisson à l'ail et sec, cornichon) Jambon de dinde	Rôti de veau lcl au jus	Saumon sauce normande	Escalope viennoise	Sauté de bœuf lcl mironton
	Carottes lcl persillées	Purée de potiron lcl	Pommes vapeur	Coquillettes hve et emmental râpé	Fondue de poireaux	Haricots plats	Semoule HVE
	Fromage frais cantadou ail et fines herbes	Fromage blanc nature	Fromage à raclette	Saint Nectaire AOP	Brie	Edam	Mimolette
	Fruit bio lcl	Fruit bio	Compote de pomme bio et sablés	Fruit	Chou vanille	Fruit lcl	Gateau basque

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

-  Appellation d'origine protégée
-  Cuisiné par nos équipes
-  Label Rouge
-  Œuf plein air
-  Viande française
-  Haute valeur environnemental
-  Pêche durable
-  Marée fraîche
-  Produits local
-  Produits issus de l'agriculture BIO
-  Menu végétarien





Menus CCAS Réfectoire

Semaine du 14 AU 20 novembre 2022



	LUNDI 14/11/2022	MARDI 15/11/2022	MERCREDI 16/11/2022	JEUDI 17/11/2022	VENDREDI 18/11/2022	SAMEDI 19/11/2022	DIMANCHE 20/11/2022
REPAS MIDI	Betteraves ce2 vinaigrette	Potage de légumes	Pizza au fromage	Salade d'endives aux pommes	Carottes lcl rapées vinaigrette	Potage du barry	Poireaux vinaigrette
	Sauté de dinde vf au curry	Steak haché de bœuf vf sauce au bleu	Rôti de bœuf vf sauce au poivre	Saucisse grillée lcl Merguez	Colin sauce bretonne	Manchon de canard aux olives	Boudin Escalope de dinde vf au jus
	Riz créole	Salsifis persillés	Haricots verts persillés	Lentilles mijotées	Petits pois fermière CE2	Farfalles ce2	Purée de pommes de terre
	Camembert	Cantal AOP	Fourme d'Ambert AOP	Fromage frais petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc à la vanille	Brie	Emmental
	Fruit bio lcl	Fruit	Salade de fruits frais	Crème dessert vanille	Brownies	Fruit lcl	Tarte au citron

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

- Appellation d'origine protégée
- Cuisiné par nos équipes
- Label Rouge
- Œuf plein air
- Viande française
- Haute valeur environnemental
- Pêche durable
- Marée fraîche
- Produits local
- Produits issus de l'agriculture BIO
- Menu végétarien





Menus CCAS Réfectoire

Semaine du 21 au au 27 novembre 2022



un **Sourire**
dans ma **Cuisine**
par sodexo

	LUNDI 21/11/2022	MARDI 22/11/2022	MERCREDI 23/11/2022	JEUDI 24/11/2022	VENDREDI 25/11/2022	SAMEDI 26/11/2022	DIMANCHE 27/11/2022
REPAS MIDI	Galantine de volaille et cornichon	Salade de pois chiche bio au cumin	Potage parmentier aux poireaux	Salade iceberg et maïs	Velouté de potiron lcl	Céleri remoulade bio	Crème de courgettes
	Blanquette de veau lcl	Emincé de dinde VF sauce Vallée d'Auge	Choucroute Choucroute sans porc	Beignet de mozzarella	Rouille de seiche	Boulettes de bœuf vf sauce tomate	Endives au jambon
	Carottes persillées lcl et blé	Epinards sautés	Chou et pommes de terre	Purée de céleri	Riz créole	Spaghettis et râpé	
	Cheddar	Yaourt de lozère	Gouda	Cantal AOP	Pointe de brie	Tomme noire	Edam
	Fruit	Biscuit lcl fourré au chocolat	Banane	Liégeois vanille caramel	Fruit bio	Mousse au chocolat	Chou vanille

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

- Appellation d'origine protégée
- Cuisiné par nos équipes
- Label Rouge
- Œuf plein air
- Viande française
- Haute valeur environnemental
- Pêche durable
- Marée fraîche
- Produits local
- Produits issus de l'agriculture BIO
- Menu végétarien





Menus CCAS Réfectoire

Semaine du 28 novembre au 4 décembre 2022



	LUNDI 28/11/2022	MARDI 29/11/2022	MERCREDI 30/11/2022	JEUDI 01/12/2022	VENDREDI 02/12/2022	SAMEDI 03/12/2022	DIMANCHE 04/12/2022
REPAS MIDI	Salade de haricots verts à l'échalote	Crêpe aux champignons	Potage Dubarry bio	Chou rouge remoulade	Potage de légumes bio	Salade de pâtes arlequin	Salade coleslaw bio
	Escalope viennoise	Chou farci	Sauté de dinde LR au paprika	Macaronade lcl	Pommes de terre façon tartiflette (végétarien)	Filet de hoki sauce citron persillée	Poulet rôti LR
	Petits pois fermière	Polenta	Haricots plats et pommes de terre sautées	Penne bio semi complète et emmental râpé	Salade verte lcl	Fondue de poireaux	Gratin de céleri
	Pont l'évêque AOP	Sourire Lozérien	Cantal AOP	Bleu	Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Cantal AOP
	Salade de banane et manque	Fruit lcl	Liégeois vanille	Mousse au chocolat au lait	Fruit bio	Fruit	Paris Brest

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

-  Appellation d'origine protégée
-  Cuisiné par nos équipes
-  Label Rouge
-  Œuf plein air
-  Viande française
-  Haute valeur environnemental
-  Pêche durable
-  Marée fraîche
-  Produits local
-  Produits issus de l'agriculture BIO
-  Menu végétarien





Menus CCAS Réfectoire

Semaine du 5 décembre au 11 décembre 2022



	LUNDI 05/12/2022	MARDI 06/12/2022	MERCREDI 07/12/2022	JEUDI 08/12/2022	VENDREDI 09/12/2022	SAMEDI 10/12/2022	DIMANCHE 11/12/2022
REPAS MIDI	Macédoine mayonnaise	Salade de cœur de palmiers et maïs	Friand au fromage	Salade de mâche	Potage de légumes bio	Salade de lentilles	Radis et beurre
	Sauté de bœuf lcl façon stroganoff	Sauce trois fromages	Colin meunière MSC et citron	Palette à la diable Emincés de dinde vf au jus	Pavé de merlu sauce bourride msc	Omelette bio	Rôti de dinde LR au jus
	Pommes de terre vapeur	Spaghettis	Epinards béchamel et croustons	Chou rouge confit et pommes de terre	Riz créole	Gratin de brocolis	Carottes à la parisienne
	Fromage frais tartare ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Carré	Fromage blanc à la vanille	Fromage frais rondelé aux poivres	Gouda	Camembert
	Lacté chocolat	Fruit bio	Banane bio	Navettes aux pépites de chocolat lcl	Fruit bio	Fruit lcl	Tarte normande

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

- Appellation d'origine protégée
- Cuisiné par nos équipes
- Label Rouge
- Œuf plein air
- Viande française
- Haute valeur environnemental
- Pêche durable
- Marée fraîche
- Produits local
- Produits issus de l'agriculture BIO
- Menu végétarien





Menus CCAS Réfécatoire

Semaine du 12 au 18 décembre 2022



	LUNDI 12/12/2022	MARDI 13/12/2022	MERCREDI 14/12/2022	JEUDI 15/12/2022	VENDREDI 16/12/2022	SAMEDI 17/12/2022	DIMANCHE 18/12/2022
REPAS MIDI	Potage de potiron lcl	Crêpe au fromage	Carottes râpées lcl vinaigrette au miel	Salade d'endives aux pommes	Betteraves CE2 vinaigrette	Pâté de campagne et cornichon Pomelos et sucre	Salade de pépinettes
	Pasta & chiche et emmental râbé	Steak haché de bœuf bio sauce	Rôti de veau au jus LCL	Saucisse grillée lcl Merguez	Oeufs durs bio	Couscous à l'agneau lcl et merauze	Demi coquelet rôti
	Salade verte	Haricots verts persillés	Gratin de chou fleur	Lentilles mijotées	Brandade	Semoule	Salsifis sautés
	Fromage blanc nature	Gouda	Comté AOP	Coulommiers	Fromage frais tartare ail et fines herbes	Faisselle	Mimolette
	Compote de pomme bio coupelle et muffin	Fruit bio lcl	Riz au lait	Crème dessert vanille	Fruit lcl	Fruit bio	Eclair au café

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

- Appellation d'origine protégée
- Cuisiné par nos équipes
- Label Rouge
- Œuf plein air
- Viande française
- Haute valeur environnemental
- Pêche durable
- Marée fraîche
- Produits local
- Produits issus de l'agriculture BIO
- Menu végétarien





Menus CCAS Réfécatoire

Semaine du 19 au 25 décembre 2022



	LUNDI 19/12/2022	MARDI 20/12/2022	MERCREDI 21/12/2022	JEUDI 22/12/2022	VENDREDI 23/12/2022	SAMEDI 24/12/2022	DIMANCHE 25/12/2022
REPAS MIDI	Salade de cœur de palmiers	Taboulé	Potage de potiron bio	Céleri remoulade bio	Potage de légumes	Galantine de volaille et cornichon	
	Macaronade lcl	Filet de merlu au beurre blanc	Petit salé	Raclette (jambon, saucisson à l'ail et sec, cornichon)	Lasagnes au saumon et épinards	Emincés de dinde vf fermière	
	Penne et emmental râpé	Gratin de brocolis	Steak haché de bœuf au jus	Jambon de dinde	Pommes de terre vapeur	Blettes persillées	
	Edam	Fromage frais petit cotentin	Lentilles	Pommes de terre vapeur	Tomme noire	Fromage frais aux fruits	
	Chou vanille	Fruit bio	Cantal AOP	Fromage à raclette	Clémentine	Fruit	
		Salade de fruits frais	Fruit lcl				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

- Appellation d'origine protégée
- Cuisiné par nos équipes
- Label Rouge
- Œuf plein air
- Viande française
- Haute valeur environnemental
- Pêche durable
- Marée fraîche
- Produits local
- Produits issus de l'agriculture BIO
- Menu végétarien





Menus CCAS Réfécatoire

Semaine du 26 décembre au 1 janvier 2022



	LUNDI 26/12/2022	MARDI 27/12/2022	MERCREDI 28/12/2022	JEUDI 29/12/2022	VENDREDI 30/12/2022	SAMEDI 31/12/2022	DIMANCHE 01/01/2023
REPAS MIDI	Betteraves vinaigrette bio	Potage Dubarry	Salade coleslaw rouge	Lentilles vinaigrette	Mousse de canard et cornichon	Salade d'agrumes	
	Rôti de veau lcl au jus	Boulettes de bœuf vf rav sauce tomate	Sauté de poulet LR Tikka massala	Fondant au potiron épicié	Filet de lieu sauce crustacés	Bouchée à la reine	
	Haricots beurre et pommes de terre sautées	Semoule bio	Riz créole	Salade verte lcl	Tagliatelles et emmental râpé	Haricots verts sautés	
	Fromage frais Saint Morêt	Emmental	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Gouda	Crème Anglaise	
	Fruit	Lacté saveur chocolat	Fruit	Fruit bio	Fruit lcl	Brownies	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Appellation d'origine protégée



Cuisiné par nos équipes



Label Rouge



Œuf plein air



Viande française



Haute valeur environnemental



Pêche durable



Marée fraîche



Produits local



Produits issus de l'agriculture BIO



Menu végétarien

