



Menus CCAS Réfécatoire

Semaine du 4 novembre au 10 novembre 2024



	LUNDI 04/11/2024	MARDI 05/11/2024	MERCREDI 06/11/2024	JEUDI 07/11/2024	VENDREDI 08/11/2024	SAMEDI 09/11/2024	DIMANCHE 10/11/2024
REPAS MIDI	Salade de pois chiches bio	Betteraves bio vinaigrette	Soupe de brocolis à la fourme d'Ambert aop	Céleri remoulade bio	Œuf dur bio mayonnaise	Salade de pâtes bio	Poireaux vinaigrette
	Poulet vf roti	Boulettes de bœuf bio sauce tomate	Sauté de porc CE2 sauce provençale Sauté de dinde vf sauce provençale	Sauté de veau lcl sauce forestière	Merlu sauce Bourride	Escalope de dinde VF sauce aux poivre	Lapin à la moutarde
	Haricots verts CE2 persillés	Spaghettis bio	Purée de pommes de terre	Petits pois CE2	Riz créole	Salsifis persillés	Carottes et pommes de terre sautées
	Fromage blanc nature	Emmental	Yaourt aromatisé bio	Saint Nectaire aop	Fromage frais rondelé ail et fines herbes	Tomme blanche	Edam
	Fruit bio	Crème dessert vanille	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit lcl	Fruit bio	Gateau basque



Appellation d'origine protégée



Label Rouge



Œuf plein air



Viande française



Haute valeur environnementale



Pêche durable



Marée fraîche



Produit local



Produits issus de l'agriculture BIO



Menu végétarien





Menus CCAS Réfectoire

Semaine du 11 novembre au 17 novembre 2024



	LUNDI 11/11/2024	MARDI 12/11/2024	MERCREDI 13/11/2024	JEUDI 14/11/2024	VENDREDI 15/11/2024	SAMEDI 16/11/2024	DIMANCHE 17/11/2024
REPAS MIDI	<p>Chou fleur bio vinaigrette</p> <p>Macaronade BIO</p> <p>Penne bio semi complète et emmental râpé</p> <p>Brie</p> <p>Crème dessert caramel et sablés</p>	<p>Soupe d'endives</p> <p>Brandade</p> <p>Yaourt nature bio</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Betteraves bio vinaigrette</p> <p>Côte de porc CE2 sauce échalote</p> <p>Escalope de dinde vf sauce échalote</p> <p>Purée de potiron Ici</p> <p>Fromage frais tartare nature ail et fines herbes</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Soupe de légumes</p> <p>Bolognaise (Boeuf bio)</p> <p>Torsades bio et emmental râpé</p> <p>Petit fromage frais petit filou</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Carottes râpées bio vinaigrette</p> <p>Colin pané et citron</p> <p>Epinards béchamel et croustons</p> <p>Cantal aop</p> <p>Muffins aux pépites de chocolat</p>	<p>Soupe de courgette</p> <p>Chou farci</p> <p>Boulgour bio</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Salade verte bio</p> <p>Boudin</p> <p>Aiguillettes de poulet vf sauce curry</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Emmental</p> <p>Chou à la vanille</p>

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





Menus CCAS Réfectoire

Semaine du 18 novembre au 24 novembre 2024



ANIMATION

	LUNDI 18/11/2024	MARDI 19/11/2024	MERCREDI 20/11/2024	JEUDI 21/11/2024	VENDREDI 22/11/2024	SAMEDI 23/11/2024	DIMANCHE 24/11/2024
REPAS MIDI	<p>Brocolis bio vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde vf sauce basquaise</p> <p>Penne bio semi complètes et râpé</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Lasagnes aux légumes du soleil</p> <p>Pont l'évêque aop</p> <p>Flan nappé caramel et sablés</p>	<p>Taboulé</p> <p>Choucroute</p> <p>Choucroute (sans porc)</p> <p>Chou choucroute pdt vapeur</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit</p>	<p>Soupe de potiron</p> <p>Quiche Lorraine</p> <p>Tarte au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Gateau au chocolat et lentilles</p>	<p>Rillettes de thon</p> <p>Hoki sauce aioli</p> <p>Légumes aioli</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Céleri remoulade bio</p> <p>Rôti de veau vf au jus</p> <p>Flageolets</p> <p>Tomme noire</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Soupe de courgettes</p> <p>Rougail de saucisse lcl</p> <p>Escalope de dinde vf tomate basilic</p> <p>Farfalles et râpé</p> <p>Edam</p> <p>Eclair au café</p>

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





Menus CCAS Réfectoire

Semaine du 25 novembre au 1 décembre 2024



	LUNDI 25/11/2024	MARDI 26/11/2024	MERCREDI 27/11/2024	JEUDI 28/11/2024	VENDREDI 29/11/2024	SAMEDI 30/11/2024	DIMANCHE 01/12/2024
REPAS MIDI	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées bio vinaigrette	Salade de pois chiche bio	Soupe de légumes	Pomelos	Salade de pommes de terre	Radis rapés et maïs
	Sauté de bœuf lcl au curry	Colin sauce Sétoise	Poulet vf sauce suprême	Cassoulet Cassoulet sans porc	Omelette bio aux fines herbes	Paupiette de veau sauce forestière	Rôti de dinde vf au jus
	Semoule bio	Riz camargais IGP semi complet	Haricots verts CE2 persillés	(coco)	Purée de potiron lcl	Brocolis persillés bio	Carottes bio persillées
	Saint Nectaire aop	Yaourt nature bio	Fromage frais cantadou ail et fines herbes	Gouda	Emmental	Mimolette	Fourme d'Ambert AOP
	Fruit bio	Compote de pomme bio et madeleine	Banane bio	Fruit	Crème dessert chocolat	Fruit bio	Tarte normande



Appellation d'origine protégée



Label Rouge



Œuf plein air



Viande française



Haute valeur environnementale



Pêche durable



Marée fraîche



Produit local



Produits issus de l'agriculture BIO



Menu végétarien





Menus CCAS Réfécatoire

Semaine du 2 décembre au 8 décembre 2024



	LUNDI 02/12/2024	MARDI 03/12/2024	MERCREDI 04/12/2024	JEUDI 05/12/2024	VENDREDI 06/12/2024	SAMEDI 07/12/2024	DIMANCHE 08/12/2024
REPAS MIDI	Betteraves bio vinaigrette	Salade de haricots verts vinaigrette à l'échalote	Soupe Dubarry	Salade verte et croustons	Friand au fromage fondu	Salade coleslaw rouge	Salade de lentilles bio
	Spaghettis bio carbonara	Haricots rouges sauce chili	Ragout de seiche	Emincés de dinde vf Arrabiata	Colin sauce citron	Omelette bio au fromage	Côte de porc vf CE2 sauce moutarde
	Boulettes de bœuf BIO sauce tomate						Escalope d dinde vf sauce moutarde
	(Spaghettis bio)	Riz	Pommes de terre vapeur	Carottes persillées	Gratin de brocolis bio	Purée de pomme de terre	Céleri braisé
	Brie	Fromage frais petit cotentin	Fromage frais aux fruits	Cantal aop	Yaourt aromatisé lait délices de Lozère HVE	Gouda	Camembert
Fruit bio	Ile Flottante	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit bio	Liégeois au café	Petits choux à la vanille	



Appellation d'origine protégée



Label Rouge



Œuf plein air



Viande française



Haute valeur environnementale



Pêche durable



Marée fraîche



Produit local



Produits issus de l'agriculture BIO



Menu végétarien





Menus CCAS Réfécatoire

Semaine du 9 décembre au 15 décembre 2024



	LUNDI 09/12/2024	MARDI 10/12/2024	MERCREDI 11/12/2024	JEUDI 12/12/2024	VENDREDI 13/12/2024	SAMEDI 14/12/2024	DIMANCHE 15/12/2024
REPAS MIDI	<p>Salade de pâtes bio</p> <p>Sauté de poulet LR sauce normande</p> <p>Haricots verts CE2 sautés</p> <p>Edam</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Soupe de légumes</p> <p>Gratin savoyard (pommes de terre et fromage tartiflette)</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt nature bio</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p>Salade de cœurs de palmiers et maïs</p> <p>Rôti de veau vf sauce moutarde</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Camembert</p> <p>Compote de pomme bio et poire et sablés</p>	<p>Chou rouge vinaigrette balsamique</p> <p>Saucisse lcl</p> <p>Merguez vf</p> <p>Lentilles bio lcl</p> <p>Saint Nectaire aop</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Carottes rapées bio au miel</p> <p>Seiche à la rouille</p> <p>Riz</p> <p>Petit fromage fondu vache qui rit</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Blettes persillées</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Sauté de boeuf VF provençale</p> <p>Torsades bio et emmental râpé</p> <p>Pont l'évêque AOP</p> <p>Eclair au chocolat</p>

Appellation d'origine protégée

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnementale

Pêche durable

Marée fraîche

Produit local

Produits issus de l'agriculture BIO

Menu végétarien





Menus CCAS Réfectoire

Semaine du 16 décembre au 22 décembre 2024



	LUNDI 16/12/2024	MARDI 17/12/2024	MERCREDI 18/12/2024	JEUDI 19/12/2024	VENDREDI 20/12/2024	SAMEDI 21/12/2024	DIMANCHE 22/12/2024
REPAS MIDI	<p>Salade de lentilles bio</p> <p>Escalope de dinde LR sauce caramel</p> <p>Carottes bio persillées</p> <p>Cantal aop</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Betteraves bio vinaigrette</p> <p>Nuggets au fromage</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>Coupelle de purée de pomme hve et sablés</p>	<p>Rillettes et cornichons Radis et beurre</p> <p>Couscous boulette et merguez</p> <p>Semoule bio</p> <p>Fournols</p> <p>Dessert lacté vanille nappé caramel</p>	<p>Salade coleslaw bio</p> <p>Jambon LR</p> <p>Jambon de dinde</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Soupe de légumes</p> <p>Œufs durs bio</p> <p>Epinards béchamel et croustons</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade d'endives</p> <p>Sauté de porc CE2 sauce moutarde</p> <p>Sauté de dinde vf sauce moutarde</p> <p>Torsades bio et emmental râpé</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Céleri remoulade</p> <p>Rôti de veau vf sauce au poivre</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>Fromage frais aux noix</p> <p>Tarte au citron</p>



Appellation d'origine protégée



Label Rouge



Œuf plein air



Viande française



Haute valeur environnementale



Pêche durable



Marée fraîche



Produit local



Produits issus de l'agriculture BIO



Menu végétarien





Menus CCAS Réfécatoire

Semaine du 23 décembre au 29 décembre 2024



	LUNDI 23/12/2024	MARDI 24/12/2024	MERCREDI 25/12/2024	JEUDI 26/12/2024	VENDREDI 27/12/2024	SAMEDI 28/12/2024	DIMANCHE 29/12/2024
REPAS MIDI	<p>Carottes rapées bio vinaigrette</p> <p>Poulet lr sauce suprême</p> <p>Haricots verts CE2 persillés</p> <p>Fromage Fondu Kiri</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Soupe dubarry bio</p> <p>Saumon sauce normande</p> <p>Farfalles HVE et emmental râpé</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Repas de fin d'année</p>	<p>Salade de pâtes tricolores bio</p> <p>Rôti de porc CE2 au jus</p> <p>Escalope de dinde vf au jus</p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Cantal aop</p> <p>Dessert lacté vanille nappé caramel</p>	<p>Rillettes de thon</p> <p>Tarte au maroilles</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt nature bio</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Taboulé</p> <p>Sauté de dinde vf aux olives</p> <p>Céleri braisé</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit</p>	<p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Filet de merlu sauce persane</p> <p>Riz</p> <p>Fourme d'Ambert AOP</p> <p>Chou à la vanille</p>



Appellation d'origine protégée



Label Rouge



Œuf plein air



Viande française



Haute valeur environnementale



Pêche durable



Marée fraîche



Produit local



Produits issus de l'agriculture BIO



Menu végétarien





Menus CCAS Réfécatoire

Semaine du 30 décembre au 5 janvier 2025



	LUNDI 30/12/2024	MARDI 31/12/2024	MERCREDI 01/01/2025	JEUDI 02/01/2025	VENDREDI 03/01/2025	SAMEDI 04/01/2025	DIMANCHE 05/01/2025
REPAS MIDI	Betteraves vinaigrette	Soupe de champignons à la crème	Rillettes de saumon	Galantine de volaille et cornichon	Soupe de légumes bio	Salade coleslaw bio	Salade verte aux oignons frits
	Boulettes de bœuf bio sauce tomate	Feuilleté de poisson au vin blanc	Boudin blanc	Pot au feu	Tortilla (œuf bio)	Roti de dinde vf au jus	Saucisse Ilv
	Torsades bio semi complètes et emmental râpé	Poêlée de légumes	Sot l'y laisse de dinde aux marrons	Légumes pot au feu	Gratin de brocolis bio	Blettes provençales	Lentilles bio
	Fromage frais petit moulé	Yaourt nature bio	Fourme d'Ambert AOP	Gouda	Mimolette	Brie	Tomme noire
	Fruit bio	Liégeois vanille et sablés	Entremet vanille fruits rouges	Fruit bio	Crème dessert chocolat	Fruit bio	Paris Brest



Appellation d'origine protégée



Label Rouge



Œuf plein air



Viande française



Haute valeur environnementale



Pêche durable



Marée fraîche



Produit local



Produits issus de l'agriculture BIO



Menu végétarien

