

MENUS SEMAINE 1

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
07/10/2024	08/10/2024	09/10/2024	10/10/2024	11/10/2024	12/10/2024	13/10/2024
Haricots verts en vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	***	Céleri rémoulade	Betteraves à l'échalote	Salade coleslaw	Cervelas et cornichons
Macaronis bolognaise	Jambon braisé sauce madère	Tajine de poulet	Saucisse de Toulouse	Filet de colin meunière	Boudin noir aux pommes	Filet mignon sauce normande
Fromage râpé	Frites	Semoule et légumes d'automne	Pomme vapeur	Riz	Purée de pommes de terre	Flageolets
***	***	***	***	***	***	***
Mousse au chocolat	Fromage blanc crème de marron	Salade de fruits	Gâteau à la fleur d'oranger	Ananas frais	Crème dessert vanille	Tarte normande



VIANDE FRAÎCHE LOCALE



PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE LOCALE



PRODUITS FRAIS / DE SAISON



VEGÉ



REPAS ÉQUILIBRÉ



HAUTS-DE-FRANCE


D E J E U N E R

D I N E R

Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
Gratin de chou fleur à la volaille et PDT	Quiche au camembert maison	Gratin de pommes de terre à la viande (bœuf haché)	Lasagnes épinards ricotta	Endives au jambon gratinées pomme vapeur	Vol au vent	Assiette de charcuteries, salade et pomme de terre au four
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Compote de pommes	Flan nappé caramel	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Fruit de saison	Compote de fruits

MENUS SEMAINE 2

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	14/10/2024	15/10/2024	16/10/2024	17/10/2024	18/10/2024	19/10/2024	20/10/2024
	Poireaux vinaigrette	Pâté de foie et cornichons	***	Endives au bleu vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Macédoine rémoulade	Quiche poireaux
	Palette à la diable	Escalope de poulet sauce au cidre	Choucroute garnie (saucisson à l'ail, saucisse fumée, lard)	Sauté de porc aux lardons en civet	Waterzoï de poisson et riz	Boulette d'agneau au curry	Rôti de bœuf sauce poivre
	Lentilles et pomme de terre	Frites		Purée de patate douce		Semoule et râpé de légumes frais	Gratin dauphinois
	***	Salade	***		***	***	Haricots verts à l'ail
	Crème caramel	Mousse café	Salade de fruits	Crumble pomme poire	Moelleux spéculoos	Géliifié chocolat	Tarte au flan

D E J E U N E R

D I N E R

Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Velouté de champignons aux marrons	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
Jambon et son fromage blanc échalote et fines herbes	Raviolis gratinés	Quiche Lorraine	Plateau de fromages	Omelette parmentière	Gratin de pâtes à la volaille	Croque Monsieur
Rosties de légumes	Fromage	Salade de saison	Pomme de terre au four	Salade composée	Fromage	Salade
Fruit frais de saison	Yaourt sucré	Fromage	Fromage Fromage blanc fruité	Fromage Pomme cuite	Fromage Fruit frais de saison	Fromage Compote
		Riz au lait				



VIANDE FRAÎCHE LOCALE



PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE LOCALE



ANTI-GASPI



PRODUITS FRAIS / DE SAISON



PLAT VÉGÉTARIEN



HAUTS-DE-FRANCE

MENUS SEMAINE 3

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 21/10/2024	Mardi 22/10/2024	Mercredi 23/10/2024	Jeudi 24/10/2024	Vendredi 25/10/2024	Samedi 26/10/2024	Dimanche 27/10/2024
D E J E U N E R	Salade composée surimi ananas	Céleri rémoulade	***	Macédoine mayonnaise	Pâté en croûte	Coleslaw (carottes et chou blanc)	Toast au fromage
	Lasagnes bolognaise maison	Sauté de dinde marengo	Cassoulet maison et pomme vapeur	Crêpinette sauce brune	Filet de lieu au beurre blanc	Cervelas obernois	Langue de bœuf et ses légumes
		Salade		Duo de purée (PDT et pois cassés)	Riz et pûlée brocolis champignons	Pommes de terre	Purée de pommes de terre
	***	***	***	***	***	***	***
	Liégeois vanille	Fruit frais de saison	Crème aux œufs	Salade d'agrumes à la cannelle	Tarte aux pommes	Fruit frais de saison	Tarte au sucre
D I N E R	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Chou farci sauce tomate	Quiche d'automne au potiron jambon	Roulade de volaille aux olives	Crêpe jambon fromage	Plateau de fromages	Escalope de poulet sauce champignons	Tarte au Maroilles maison
	Purée	Salade de saison	Rostys et salade	Salade d'endives	PDT au four et salade	Purée de potiron	Salade de saison
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	***	Fromage	Fromage
	Yaourt aromatisé	Fromage blanc	Compote cassis	Poire au sirop	Fromage blanc nature sucré	Crème caramel	Compote pomme



VIANDE FRAÎCHE LOCALE



PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE LOCALE



Anti-Gaspil



PRODUITS FRAIS / DE SAISON



PLAT VÉGÉTARIEN



REPAS SUCRÉ



HAUTE-NORMANDIE

MENUS SEMAINE 4

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi 28/10/2024	Mardi 29/10/2024	Mercredi 30/10/2024	Jeudi 31/10/2024	Vendredi 01/11/2024	Samedi 02/11/2024	Dimanche 03/11/2024
D E J U N E R	Carottes râpées	***	Salade de haricots coco	Cervelas vinaigrette	Œuf mayonnaise	Poireaux vinaigrette	Rillettes de sardines et toast
	Saucisse fumée	Carbonnades flamandes	Sauté de dinde sauce chasseur	Torsades à la bolognaise	Filet de colin sauce nantua	Hachis parmentier maison et salade	Roti de porc orloff
	Lentilles		Semoule	Fromage râpé	Pommes de terre boulangères	Pomme paillason	
	Pomme vapeur	Frites et salade	Ragoût de légumes d'automne (carottes, poireaux, navet, courge)	***	Choux de Bruxelles	Endive braisée	***
	***	***	***	***	***	***	***
	Fromage blanc coulis	Salade de fruits	Ile flottante	Crème dessert vanille	Pâtisserie	Pruneaux au sirop	Paris Brest
D I N E R	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Gratin de chou fleur à la polonaise (œufs) PDT	Tarte aux légumes de saison	Jambon	Rôti de dinde sauce brune	Poireaux à la flamande et pomme vapeur	Macaronis au jambon et cheddar	Quiche au cantal et salade verte
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruit de saison	Mousse café	Petits suisses	Fruit de saison	Fromage blanc au sucre	Yaourt	Compote pomme



VIANDE FRAÎCHE

LOGO



PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE LOCALE



PRODUITS FRAIS / DE SAISON



Vege

PLAT VÉGÉTARIEN



HAUTS-DE-FRANCE



REPAS SUCRÉ

MENUS SEMAINE 5

Le chef et son équipe ont cuisiné pour vous

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	04/11/2024	05/11/2024	06/11/2024	07/11/2024	08/11/2024	09/11/2024	10/11/2024
	***	Emincé d'endives vinaigrette ●	Lentilles vinaigrette	Museau vinaigrette	Salade composée aux agrumes	Betteraves vinaigrette	Terrine océane
D E J U N E R	Tartiflette et salade verte ●	Andouillette à la dijonnaise	Sauté de bœuf en goulasch	Emincé de poulet sauce normande	Blanquette de colin et fruits de mer	Cordon bleu sauce tomate	Poulet rôti au jus
		Frites et salade ●	Poêlée de pommes de terre, petits pois et carottes	Riz et pôlée de légumes ●	Pommes de terres et épinards branche	Coquillettes Fromage râpé	Pomme duchesse
	***	***	***	***	***	***	Gratin de chou fleur ***
	Ananas au sirop	Salade de fruits ●	Tarte poires aux amandes	Fromage blanc	Banane chocolat	Fruit de saison ●	Brownie et crème anglaise
	Potage de légumes ●	Potage de légumes ●	Potage de légumes ●	Potage de légumes ●	Potage de légumes ●	Potage de légumes ●	Potage de légumes ●
D I N E R	Omelette et pôlée de champignons	Feuilleté de poisson au beurre blanc	Assiette de charcuteries et pomme de terre au four	Tartine au fromage	Parmentier crécy (purée de carottes)	Quiche au thon	Croissant au jambon
	Farfalles			Salade verte ●		Salade verte	Salade verte ●
	Fromage Fromage blanc sucre	Fromage Compote de fruits	Fromage Crème vanille	Fromage Fruit de saison	Fromage Yaourt sucré	Fromage Compote cassis	Fromage Yaourt aromatisé



VIANDE FRAÎCHE LOCALE



PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE LOCALE



PRODUITS FRAIS / DE SAISON



PLAT VÉGÉTARIEN



HAUTS-DE-FRANCE



REPAS SUCRÉ