



Semaine du 04 au 08 Novembre 2024



Semaines du Mangeons Local : 04 au 15 Novembre 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
 Aiguillettes de poulet au jus	 Colin d'Alaska sauce persane	 Salade iceberg (Clédor Vivalya 69) à la vinaigrette	 Salade de pâtes BIO à la milanaise
 Purée de légumes	 Riz créole BIO	 Omelette BIO (Socovo 71) nature	 Haché de veau au jus
 Yaourt nature BIO	 Saint Paulin	 Pommes de terre rösti aux légumes	 Petits pois
 Gaufre	 Fruit de saison (Vergers Lyonnais 69)	 Compote pomme-poire individuelle	 Fruit de saison (Vergers Lyonnais 69)

Semaines du Mangeons Local : 04 au 15 Novembre 2024











LUNDI	MARDI REPAS VEGETARIEN	JEUDI VENDEE GLOBE	VENDREDI
FERIE	 Raviolis au chèvre sauce basilic (plat complet)	Rillettes de sardines  Rôti de porc aux oignons <i>SP : Gratin de lentilles, patate douce, oignon et emmental (plat complet)</i> Lentilles (Domaine Parpette 38)	 Chou blanc BIO (Vergers Lyonnais 69) à la vinaigrette  Colin d'Alaska pané Purée de potiron et pommes de terre
	/ Fromage blanc  Fruit de saison BIO (Vergers Lyonnais 69)	 Yaourt BIO aromatisé aux fruits de la passion de la Ferme des Pourchoux (69)	Lacté saveur chocolat



Semaine du 18 au 22 Novembre 2024










LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
Salade de risetti au pistou	Radis beurre	 Céleri râpé BIO sauce rémoulade	
 Merlu sauce aurore	 Aiguillettes de poulet sauce miel et poivron	 Chili sin carne	 Sauté de bœuf au curry
 Haricots verts BIO à l'ail	 Semoule BIO	Riz	Chou-fleur persillé
	Petit fromage frais		 Edam BIO
Fruit de saison		Purée de pommes	Gâteau au fromage blanc










Semaine du 25 au 29 Novembre 2024



LUNDI REPAS VEGETARIEN	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Taboulé d'hiver BIO (semoule BIO)	 Emincé de dinde sauce barbecue	 Colin d'Alaska sauce citron	Velouté de potiron et fromage fondu Vache qui rit
 Œuf dur sauce mornay			Jambon blanc
			<i>SP : Bolognaise végétale</i>
Epinards béchamel	Pommes de terre persillées	 Petits pois BIO	 Coquillettes BIO
	Fromage frais Petit Cotentin	 Fromage blanc BIO	
Fruit de saison	Purée pomme-poire-banane	Tarte au chocolat	Fruit de saison











LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI REPAS FÊTE DES LUMIERES REPAS VEGETARIEN
<p> Salade coleslaw BIO</p> <p> Colin d'Alaska pané</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Cake pois chiches cacao</p>	<p>Légumes achards</p> <p>Carbonara</p> <p><i>SP : Sauce aux fromages (bleu, mozzarella, parmesan)</i></p> <p>Penne</p> <p> Yaourt BIO aromatisé à la framboise de la ferme des Pourchoux</p>	<p> Bœuf braisé</p> <p>Brocolis à la béchamel et pommes de terre</p> <p> Emmental BIO</p> <p>Purée pomme-ananas individuelle</p>	<p>Rosette et cornichon</p> <p><i>SP : Œuf dur à la mayonnaise</i></p> <p> Quenelles sauce financière</p> <p> Riz BIO</p> <p>Fruit de saison</p>












Semaine du 09 au 13 Décembre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS VEGETARIEN	VENDREDI
Salade de blé sauce ail et fines herbes	 Salade verte BIO à la vinaigrette		
 Aiguillettes de poulet sauce safranée	 Boulettes de bœuf au jus	 Couscous végétarien	 Cubes de poisson blanc sauce catalane
 Chou-fleur BIO persillé	Purée de pommes de terre	 Semoule BIO	 Carottes BIO
Fruit de saison	Cubes de poires au sirop léger	Mimolette	Fromage blanc
		Fruit de saison	Tarte au flan



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS DE FIN D'ANNEE	VENDREDI REPAS VEGETARIEN
<p>Radis beurre</p> <p> Rôti de porc sauce forestière</p> <p><i>SP : Bolognaise de légumes</i></p> <p> Macaroni BIO</p> <p>Lacté saveur vanille nappé au caramel</p>	<p> Colin d'Alaska sauce paprika</p> <p> Haricots verts BIO persillés</p> <p> Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras</p> <p>Beignet fourré à la pomme</p>	<p>Rillettes au saumon</p> <p> Filet de dinde LR sauce au pain d'épices</p> <p>Pom'pin</p> <p>/</p> <p>Dessert de fin d'année, clémentine BIO et papillote</p> <p></p>	<p> Taboulé d'hiver BIO (semoule BIO)</p> <p> Œuf dur à la florentine</p> <p>Epinards</p> <p>Fruit de saison</p>