





















Menus de la Semaine du 4 au 10 novembre 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Assiette de crudités	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Surimi vinaigrette	Carottes Bio râpées au citron 	Œuf dur mayonnaise	Crème de lentilles Bio au cumin 	Chou blanc au curry 	Haricots verts échalotes	Poireau vinaigrette
Pizza Royale	Sauté de bœuf sauce tomate romarin 	Steak haché de veau sauce champignons 	Poulet rôti aux herbes	Couscous aux légumes Bio 	Saucisse de Toulouse	Roti de veau au romarin
Salade verte Bio 	Pommes de terre Bio persillées 	Epinards Bio sauce béchamel au lait bio 	Petits pois et carottes Bio 		Lentilles au jus	Pommes rissolées Bio 
Vache qui rit Bio 	Coulommiers	Fromage blanc bio 	Saint Paulin 	Fromage frais	Camembert	Buche lait de mélange
Fruits au sirop	Fruit de saison 	Gâteau au chocolat, crème anglaise	Fruit de saison Bio	Entremet vanille au lait Bio 	Salade de fruits frais	Tarte feuilletée aux pommes Bio 

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Plat végétarien

C'est moi le Chef !























Repas du conseil municipal des enfants



Menus de la Semaine du 11 au 17 novembre 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Céleri rémoulade	Potage du jour	Potage du jour
Rillettes cornichons	Betteraves Bio vinaigrette 	Chou fleur Bio mimosa 	Rilette au saumon maison	Velouté de légumes de saison Bio 	Pomelos	Pâté en croûte
Poisson au four au citron	Cordon bleu	Filet de poisson sauce Nantua  (tomate, échalotes, crème fraîche)	 Guardian de bœuf 	Pâtes Bio au  potiron, carottes et mozzarella 	Escalope de dinde à la crème	 Pavé de saumon sauce beurre blanc
Purée de pomme de terre Bio 	Ratatouille niçoise	 Semoule Bio aux petits légumes	Haricots verts Bio persillés et pomme de terre	Salade verte 	Fenouil braisé	Carottes Bio braisées 
Yaourt aromatisé Bio 	Fromage frais aromatisé Bio 	Ail et fines herbes	Brie	Yaourt nature bio sucré 	Coulommiers 	Bûche de chèvre
Fruit de saison	Ananas frais	Fruit de saison 	Ile flottante Maison au lait bio 	Compote tous fruits maison 	Riz au lait Bio	Clafoutis aux poires

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Produit local



Produit issu de
l'agriculture biologique



Appellation d'origine
protégée



Plat végétarien

C'est moi le Chef!






















Repas du conseil municipal
des enfants



Menus de la Semaine du 18 au 24 novembre 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Jambon cru	Potage du jour	Potage du jour
Endives aux dès de jambon	Salade chinoise, vinaigrette au soja	Salade du chef sauce crémeuse	Carottes Bio  râpées au citron	Velouté de légumes 	Iceberg aux croûtons et noix	Concombre à la crème
Hachis Parmentier à l'effilochée de canard confit	Blanquette de veau à l'ancienne  	Pâtes Bio  à la bolognaise	 Flan d'Épinards en branches et pomme de terre au lait bio 	Curry d'agneau 	Poisson au four 	Pintade rôtie, jus au thym
Tomme grise 	Emmental	Fromage blanc Bio sucré 	 Saint Nectaire	Yaourt nature sucré Bio 	Fromage blanc Bio 	Camembert Bio 
Fruit de saison Bio	Compote pomme banane Bio 	Salade de fruits	Fromage blanc à la confiture	 Fruit de saison 	Fruit de saison 	Tarte aux fruits de saison

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Plat végétarien

C'est moi le Chef!























Repas du conseil municipal des enfants



Menus de la Semaine du 25 novembre au 1^{er} décembre 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	<i>C'est moi le Chef !</i> 					
Potage du jour Salade de pomme de terre Bio à la mimolette    Filet de saumon sauce beurre blanc Bouquet de légumes (chou fleur, brocolis, chou romanesco) Camembert Bio  Panna cotta au lait Bio, coulis de framboise 	Potage du jour Concombre à la crème Rôti de porc jus au thym Pâtes Bio à l'emmental   Saint Nectaire Salade de fruits frais Bio 	Potage du jour Coleslaw de céleri (céleri rave, carottes râpées, mayonnaise) Pot au feu de bœuf  Et ses légumes Bio  Brie Entremets chocolat au lait Bio 	Brocolis vinaigrette Potage de légumes Bio et vermicelle  Omelette au fromage  Purée de courge et pomme de terre Bio   Fromage frais sucré Fruit de saison	Potage du jour  Quinoa Bio vinaigrette aux oignons rouges Rôti de porc sauce diablo  Embeurrée de chou vert Bio  Buche lait de mélange Entremet chocolat maison au lait Bio 	Potage du jour Rosette et cornichons Quiche au chèvre épinards Salade verte Bûche de chèvre Liégeois au café	Potage du jour Macédoine mayonnaise Rôti de bœuf  Flan de légumes Coulommiers Moelleux au chocolat

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Plat végétarien

C'est moi le Chef !



























Repas du conseil municipal des enfants



Menus de la Semaine du 2 au 8 décembre 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Charcuterie / Cornichon	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Duo de haricots vinaigrette	Carottes Bio râpées vinaigrette balsamique 	Pâté de campagne	Soupe de pois cassés Bio 	 Poireaux Bio mimosa 	Demi avocat	 Chou rouge aux pommes
Filet de perche sauce crustacés 	Haché de veau sauce crème	Escalope de dinde, jus au thym	Faux filet de bœuf en rôti 	Croziflette végétarienne 	Parmentier de canard confit	Langue de bœuf sauce charcutière
Riz Bio pilaf de poireaux 	Potatoes	Lentilles aux carottes Bio 	 Chou fleur Bio au gratin 	Salade verte 	Salade verte	Riz Bio pilaf 
Yaourt aromatisé Bio 	Coulommiers	Tomme blanche 	Fromage blanc Bio sucré 	Yaourt nature Bio sucré 	Emmental	Camembert Bio 
 Pomme cuite Bio au miel 	Fromage blanc Bio à la compote 	Fruit de saison Bio 	Salade d'agrumes	Ananas frais en tranches	Fruit de saison Bio 	Tarte tatin maison

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Plat végétarien

Chat noir le Chef !



Repas du conseil municipal des enfants



Menus de la Semaine 9 au 15 décembre 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	<i>C'est moi le Chef !</i> 					
Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Salade verte maïs et croutons	Carottes Bio râpées vinaigrette aux herbes	Salade piémontaise (PDT, jambon, cornichons, mayonnaise)	Riz Bio niçois vinaigrette	Céleri Bio rémoulade	Champignons à la grecque	Rillettes / Cornichons
Filet de lieu sauce agrumes	Hachis Parmentier	Poisson pané au citron	Clafoutis de légumes du moment à la mozzarella	Roti de dinde, sauce crème	Boudin noir Aux pommes	Poulet rôti aux herbes
Pâtes Bio au beurre	Salade verte	Epinards à la béchamel au lait Bio	Salade verte	Fondue de poireaux Bio	Ecrasé de pomme de terre Bio	Endives braisées
Fromage frais aromatisé	Vache qui rit	Yaourt nature Bio sucré	Cantal	Tomme grise	Coulommiers	Fromage blanc Bio
Compote de pomme Bio et pruneaux maison	Gâteau au chocolat maison	Fruit de saison Bio	Cake au chocolat	Gaufre au Nutella	Pomme cuite Bio à la confiture	Tarte au citron

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Plat végétarien

C'est moi le Chef !




















Repas du conseil municipal des enfants



Menus de la Semaine 16 au 22 décembre 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<p>Chou chinois vinaigrette</p> <p>Potage au vermicelle</p> <p>Blanquette de poisson sauce safranée</p> <p>Duo de haricots Bio </p> <p>Fromage blanc Bio sucré </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Potage du jour</p> <p>Taboulé de semoule Bio à la menthe </p> <p>Colombo de porc </p> <p>Gratin de légumes d'hiver </p> <p>Camembert Bio</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Haricots verts Bio à l'échalote  </p> <p>Pomme de terre Bio façon raclette  </p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc Bio sucré </p> <p>Compote pomme ananas</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Repas festif</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Salade de Quinoa et lentilles Bio </p> <p>Filet de poulet sauce crème bacon</p> <p>Carottes Bio aux oignons </p> <p>Yaourt aromatisé Bio </p> <p>Crumble Pomme banane maison</p>	<p>Potage du jour</p> <p>Haricots blancs vinaigrette</p> <p>Escalope de porc sauce moutarde</p> <p>Fondue de poireaux Bio </p> <p>Brie</p> <p>Crème caramel au lait bio </p>	<p>Potage du jour</p> <p>Salade de pomme de terre Bio aux harengs </p> <p>Filet de poulet, jus au thym</p> <p>Céleri au jus de viande</p> <p>Emmental</p> <p>Salade d'orange et framboises</p>

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Plat végétarien

Chat moi le Chef!













Repas du conseil municipal des enfants



Menus de la Semaine du 23 au 29 décembre 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Salade de riz Bio niçois 	Assiette de crudités		Carottes Bio râpées vinaigrette 	Betteraves Bio vinaigrette 	Céleri rave sauce cocktail	Terrine de légumes
Haché de veau sauce échalotes	Escalope de dinde au curry		Parmentier aux deux poissons	Jambon de Paris	Andouillette sauce moutarde	Gigot d'agneau au jus
Haricots verts persillés	Riz Bio aux petits légumes 	Menu festif	Salade verte bio 	Purée de Pomme de terre / carotte Bio 	Pâtes Bio au fromage 	Haricots blancs et dès de carottes
Petit fromage frais	Fromage blanc Bio 	Noël	Brie	Yaourt aromatisé Bio 	Camembert Bio 	Buche lait de mélange
Ananas en tranche	Liégeois vanille caramel		Tarte normande aux pommes	Fruit de saison	Salade de fruits frais	Pudding aux raisins secs

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Plat végétarien

C'est moi le Chef!













Repas du conseil municipal des enfants



Menus de la Semaine du 30 décembre 2019 au 5 janvier 2020



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour	Potage du jour
Maïs au thon	Endives aux noix		Terrine de légumes	Salade composée	Artichaut vinaigrette	Salade de surimi au pomelos
Chili con Carne (haricots rouges, viande hachée, tomate, ...)	Côte de porc au thym	Menu festif	Pâtes à la Carbonara	Côtes d'agneau grillées	Duo chipolata / merguez	Petit salé
Salade verte	Purée de légumes	Noël		Pommes Bio sautées 	Semoule Bio aux épices 	Lentilles aux carottes Bio 
Emmental Bio 	Fromage frais aromatisé Bio 		Fromage blanc Bio 	Yaourt nature Bio 	Brie	Buche de chèvre
Fruit de saison	Brownie		Fruit de saison Bio 	Salade de fruits frais 	Yaourt aux fruits Bio 	Crumble aux pommes

Nos menus sont élaborés à base de produits frais et de saison et sont donc proposés sous réserve de la disponibilité des produits



Poisson marée fraîche



Produit local



Produit issu de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Plat végétarien

C'est moi le Chef!



Repas du conseil municipal des enfants