

Menus du mardi 12 au vendredi 15 novembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MIDI		<p>Pâté de foie Betteraves persillées Beignets de calamar</p> <p>Salade verte</p> <p>Crousty de fromage Poisson meunière</p> <p>Papillons Légumes à tajine</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Corbeille de fruit frais Beignet pomme Beignet chocolat noisette</p>	<p>Salade cote ouest</p> <p>Salade verte</p> <p>Paupiettes de veau</p> <p>Bouलगour</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Corbeille de fruit frais Duo mousse chocolat noir et blanc</p>	<p>Salade piémontaise Potage de légumes Avocat aux crevettes</p> <p>Salade verte</p> <p>Cassoulet</p> <p>Poisson du marché Menu Loire Océan/mogettes fondantes</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Gâteau de lentilles au chocolat Corbeille de fruit frais Muffin</p>	<p>Carottes râpées Chou chinois en salade Salade de riz tex mex</p> <p>Salade verte</p> <p>Roti de bœuf</p> <p>Risotto aux champignons et poireaux (végétarien)</p> <p>Pommes rosti</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Yaourt aux choix Corbeille de fruit frais</p>
SOIR		<p>Radis beurre</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Purée</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Yaourt aux choix</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Poulet au caramel Riz créole</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Crème aux œufs pmc</p>	<p>Salade savoyarde</p> <p>Brochette de poisson pané</p> <p>Chou-fleur</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Corbeille de fruit frais</p>	<p>La Provisoire,</p>  <p>Le Gestionnaire,</p> <p>Le responsable de la restauration,</p> 

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages et du personnel. Merci de votre compréhension.
L'équipe cuisine vous souhaite un bon appétit.

Menus du lundi 18 au vendredi 22 novembre 2024




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MIDI	Salade de pâtes kébab, sauce blanche Concombre arlequin Pamplemousse Salade verte Suprême de volaille au lait de coco Emincé de veau à la provençale Semoule de couscous Brocolis persillés Plateau de fromage Yaourt gélifié caramel ou chocolat Corbeille de fruit frais	Salade de pomme de terre Potage de légumes Pâté en croûte Salade verte Duo de chipolata merguez Filet de poisson blanc pané Frites Menu Loire Océan /tian de courgettes rôties Plateau de fromage Riz au lait Corbeille de fruit frais Entremet au citron	Salade sombrero Salade verte Colombo de bœuf Petits pois carotte Plateau de fromage Crème catalane Corbeille de fruit frais	Repas Afrique Wrap épicié Hourmous Soupe marocaine Tajine de poulet Merguez Riz au 3 couleurs Chakalaka (pois chiche poivrons) Plateau de fromage Tarte olé Fudge (banane, chocolat) Corbeille de fruit frais	Salade de blé marine Carotte râpées Choux blanc et pommes Salade verte Tarte aux légumes végétarienne Boulette d'agneau Flageolets Haricots verts persillés Plateau de fromage Salade de fruits frais Corbeille de fruit frais Yaourt aux choix
SOIR	Salade crudité Sauce bolognaise Spaghettis Plateau de fromage Corbeille fruit frais	Carottes râpées Quiche lorraine Salade verte Plateau de fromage Crumble aux pommes	Assortiment de charcuteries Parmentier de poisson maison Salade verte Plateau de fromage Liégeois panaché	Potage Wings de poulet Pommes boulangères Plateau de fromage Semoule au lait	La Provisseur,  Le Gestionnaire,  Le responsable de la restauration, 

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages et du personnel. Merci de votre compréhension.

L'équipe cuisine vous souhaite un bon appétit.

Menus du lundi 25 au vendredi 29 novembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MIDI	<p>Salade de riz à l'espagnole Salade robert Pamplemousse</p> <p>Salade verte</p> <p>Paupiettes de veau Cuisse de canette</p> <p>Lentilles cuisinées Julienne de légumes</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Yaourt au choix Corbeille de fruit frais</p>	<p>Salade tourangelle Potage de légumes Tartine de maquereau au vin blanc Salade verte</p> <p>Sauté de porc à la provençale Poisson du marché Pomme de terre grenaille Haricots verts persillade</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Menu Loire Océan / gâteau nantais Corbeille de fruit frais Menu Loire Océan / clafoutis sarthois</p>	<p>Feuilleté Salade verte</p> <p>Tartiflette Salade verte</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Ile flottante Corbeille de fruit frais</p>	<p>Taboulé Concombre et maïs Céleri rémoulade Salade verte</p> <p>Osso bucco de dinde</p> <p>Boulettes de bœuf sauce au poivre</p> <p>Boulgour</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Fromage blanc au sucre Corbeille de fruit frais Fromage blanc aux fruits rouges</p>	<p>Céleri banche au pommes et vinaigre de cidre Salade de pâtes au poulet fumé Œufs durs mimosa</p> <p>Salade verte</p> <p>Chili-sin-carne (végétarien)pmc Sauté de porc au curry</p> <p>Riz créole Salsifis persillade</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Glace Corbeille de fruit frais</p>
SOIR	<p>Potage</p> <p>Tomates farcies maison Céréale gourmande</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Mousse chocolat noir</p>	<p>Betteraves et maïs</p> <p>Filet de poisson blanc pané Gratin de chou-fleur</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Corbeille de fruit frais</p>	<p>Assortiment de charcuteries</p> <p>Parmentier de poisson maison</p> <p>Salade verte</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Liégeois panaché</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Menu Loire Océan / sauté de poulet aux pommes</p> <p>Coquillette</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Barre bretonne et crème anglaise chocolatée</p>	<p>La Provisoire,</p>  <p>Le Gestionnaire,</p>  <p>Le responsable de la restauration,</p> 

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages et du personnel. Merci de votre compréhension.
L'équipe cuisine vous souhaite un bon appétit.

Menus du lundi 2 au vendredi 6 décembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MIDI	Crêpe fromage Céleri rémoulade Salade de pomme de terre au thon Salade verte Sauté de bœuf de nuit pmc Cuisse de pintade rôtie au jus Semoule de couscous Carotte vichy Plateau de fromage Eclair au chocolat Eclair à la vanille Corbeille de fruit frais	Carotte râpées Potage de légumes Salade de riz à l'indienne Salade verte Paupiette de dinde Boudin noir Macaronis Pomme fruit Plateau de fromage Tarte citron Corbeille de fruit frais Tarte au chocolat noir	Cornet de jambon Salade verte Steak haché béarnaise Duo de haricots persillade Plateau de fromage Panna cotta à la mangue Corbeille de fruit frais	Salade de blé au crabe Salade sicilienne Salade de soja Salade verte Filet de poulet à l'estragon Poisson du marché Frites Brunoise provençale Plateau de fromage Muffin Corbeille de fruit frais Muffin aux fruits	Salade de pâtes aux poivrons Salade caousse Betteraves persillées Salade verte Saucisse de Toulouse aux oignons Hachis végétarien Purée Flan de brocolis Plateau de fromage Entremet maison varié Corbeille de fruit frais
SOIR	Salade coleslaw Cordon bleu Poêlée de blé à la paysanne pmc Plateau de fromage Yaourt aux choix	Salade oeufs et pommes de terre Quiche lorraine Salade verte Plateau de fromage Entremet au chocolat	Salade gourmande de gésiers Galette volaille et champignons Pomme de terre sarladaise Plateau de fromage Salade de fruit	Potage Tortellini à la viande Salade verte Plateau de fromage Mousse noix de coco	La Provisoire,  Le Gestionnaire, Le responsable de la restauration, 

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages et du personnel. Merci de votre compréhension.

L'équipe cuisine vous souhaite un bon appétit.

Menus du lundi 9 au vendredi 13 décembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MIDI	<p>Betteraves persillées Carottes râpées Taboulé</p> <p>Salade verte</p> <p>Pilon de poulet au paprika Emincé de porc au cidre</p> <p>Boulgour Haricots verts persillés</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Yaourt aux choix Corbeille de fruit frais</p>	<p>Salade de pâtes au basilic Chou blanc au thon Œufs durs mayonnaise</p> <p>Salade verte</p> <p>Menu Loire Océan / rougail sauce Colombo végétarien Riz pilaf</p> <p>Fondue poireaux et champignon</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Gâteau au yaourt Corbeille de fruit frais Gâteau aux fruits</p>	<p>Hareng et pommes à l'huile</p> <p>Salade verte</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Coquillettes</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Feuilleté chocolat Corbeille de fruit frais</p>	<p>Salade alsacienne Salade berlinoise Céleri rémoulade</p> <p>Salade verte</p> <p>Choucroute Poisson du marché</p> <p>Chou a choucroute Pomme vapeur</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Forêt noire Brioche perdue</p>	<p>Salade de riz à la niçoise Radis beurre Tarte aux fromages</p> <p>Salade verte</p> <p>Paleron de bœuf Poisson du marché</p> <p>Semoule aux petits légumes Carottes braisées</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Entremet maison varié Corbeille de fruit frais</p>
SOIR	<p>Feuilleté fromage</p> <p>Fish and chips</p> <p>Macaronis</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Corbeille de fruit frais</p>	<p>Potage</p> <p>Hachis Parmentier Salade verte</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Fromage blanc au sucre</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Pomme de terre en robe des champs</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Gaufre</p>	<p>Terrine de poisson maison pmc</p> <p>Paupiette de dinde</p> <p>Petits pois et carottes</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Abricot au sirop</p>	<p>La Provisoire,</p> <p>Le Gestionnaire,</p> <p>Le responsable de la restauration,</p>

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages et du personnel. Merci de votre compréhension.
L'équipe cuisine vous souhaite un bon appétit.