




MENU HAUTEFEUILLE




SEMAINE 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Salade des Andes		Concombres à la crème 	Taboulé 
Cordon bleu	Bœuf aux carottes (PC) 		Omelette	Nuggets de poisson
Haricots verts 			Gratin dauphinois	Purée de butternut
Croc'lait	Tomme blanche		Yaourt sucré	Candadou
Crème dessert chocolat	Compote de pommes		Fruit de saison 	Liégeois vanille
S/V: Poisson pané	S/V: Marmite de poisson			


 Plat Fait Maison


 Label Rouge


 Viande Bovine Française


 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade des Andes: Quinoa, concombres, radis, tomates, surimi

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU HAUTEFEUILLE



SEMAINE 46- DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Salade verte</p> <p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote biscuitée</p>		<p>Duo de chou </p> <p>Cassoulet* (PC) </p> <p><u>Kiri</u></p> <p><u>Banane</u></p> <p>S/P: Cassoulet au poulet (pc) S/V: Falafel en sauce</p>	<p>Carottes râpées aux agrumes</p> <p>Filet de lieu frais à la provençale</p> <p>Tortis</p> <p>Coulommiers</p> <p>Cookies aux pépites de chocolat</p>

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc





MENU HAUTEFEUILLE





SEMAINE 47- DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise		Salade verte 	Salade piémontaise
Boulettes d'agneau marengo	Nuggets de fromage		Hachis parmentier (PC) 	Steak haché de cabillaud
Semoule	Lentilles vertes			Gratin de salsifis
Rondelé	Fruit de saison		Mimolette	Fromage ovale
Compote de pommes			Fruit de saison	Gâteau basque
S/V: Marmite de poisson			S/V: Parmentier de poisson	S/V: Salade piémontaise sans viande


 Plat Fait Maison


 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade piémontaise: Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur








- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENU HAUTEFEUILLE



SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Oeuf dur mayonnaise 	Quiche lorraine*		Salade verte vinaigrette	Surimi mayonnaise
Sauté de poulet à la niçoise	Fricadelle de bœuf aux oignons		Couscous végétal (PC) 	Haché de thon à la bordelaise
Gratin d'épinards 	Beignets de courgettes		Petit suisse sucré	Riz
Pont l'évêque 	Chanteneige		Fruit de saison 	Yaourt aromatisé 
Crème dessert vanille	Fruit de saison			Fruit de saison 
S/V: Pané de blé tomate mozzarella	S/P: Tarte au fromage S/V: Poisson en sauce			

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:





- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc




MENU HAUTEFEUILLE




SEMAINE 50 - DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte vinaigrette 	Concombres Bulgare		Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette
Lasagnes à la provençale (pc)	Steak haché et ketchup 		Aiguillettes de poulet au curry	Pépites de colin aux trois céréales 
	Purée		Petits pois à l'échalote	Chou-fleur et brocolis
Yaourt aromatisé	Petit suisse nature		Tartare nature	Yaourt à la vanille
Fruit de saison 	Compote pommes fraises		Crème dessert pistache	Palet breton
	S/V: Falafel en sauce		S/V: Batonnets mozzarella	


 Plat Fait Maison


 Label Rouge


 Viande Bovine Française


 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU HAUTEFEUILLE



SEMAINE 51 - DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Tarte au fromage		<p style="text-align: center;">REPAS DE NOËL</p> 	Potage
Cordon bleu	Œuf dur			Filet de hoki à l'oseille 
Carottes au jus	Epinards à la crème			Poêlée de légumes forestière
Tomme blanche				Carré de l'Est
Crème dessert chocolat	Banane sauce chocolat 			Fruit de saison 
S/V: Poisson pané				

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/V: Sans Viande
- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc