

## Cycle du LUNDI 04/12/2023 AU VENDREDI 08/12/2023 - Semaine 1

**LUNDI**  
**04/12/2023**  
**DEJEUNER**

**MARDI**  
**05/12/2023**  
**DEJEUNER**

**MERCREDI**  
**DEJEUNER**

**JEUDI**  
**07/12/2023**  
**DEJEUNER**

**VENDREDI**  
**08/12/2023**  
**DEJEUNER**

Salade piémontaise	Roulade de volaille aux olives		Salade batavia vinaigrette	Coleslaw
Haut de cuisse de poulet sauce oignons	Filet de merlu jus estragon		Emincé de boeuf au jus	Omelette aux fines herbes
Riz créole	Fondue de poireaux		Penne et julienne de légumes	Pomme de terre vapeur
	Petit suisse aux fruits		Yaourt da la ferme des Ayguees	
Poire				Cake au citron maison

## Cycle du LUNDI 11/12/2023 AU VENDREDI 15/12/2023 - Semaine 2

LUNDI 11/12/2023 DEJEUNER	MARDI 12/12/2023 DEJEUNER	MERCREDI DEJEUNER	JEUDI 14/12/2023 DEJEUNER	VENDREDI 15/12/2023 DEJEUNER
Salade de lentilles à l'échalote	Carottes râpées vinaigrette persillée		Betteraves cubes vinaigrette	Feuilleté au fromage
Nuggets de blé et pois	Echine de porc au jus d'herbes		Viande cassoulet (Saucisse de Toulouse lard fumé saucisson à l'ail)	Filet de colin à l'oseille
Semoule et piperade	Farfalle à l'huile d'olive		Haricots blanc sauce tomate	Carottes persillées
			Yaourt da la ferme des Aiguees	
Crème dessert chocolat	Cake aux fruits confits maison			Compote de pomme



## Cycle du LUNDI 18/12/2023 AU VENDREDI 22/12/2023 - Semaine 1

**LUNDI**  
18/12/2023  
**DEJEUNER**

**MARDI**  
19/12/2023  
**DEJEUNER**

**MERCREDI**  
  
**DEJEUNER**

**JEUDI**  
21/12/2023  
**DEJEUNER**

**VENDREDI**  
22/12/2023  
**DEJEUNER**

Betteraves vinaigrette moutardée à l'ancienne	Salade batavia vinaigrette		Salade mexicaine (haricots rouges maïs tomate)	Pâté en croute Richelieu & mâche
Boulette d'agneau sauce sobise	Charcuterie raclette		Omelette nature et sauce tomate	Boudin blanc Jus corsé aux girolles
Semoule couscous	Pommes de terre vapeur et Fromage à raclette		Ratatouille	Gratin dauphinois maison
Petit moulé nature x1			Yaourt da la ferme des Ayguees	
	Clémentines X2			Sapin aux 2 chocolats & papillotes & Clémentine

Tous nos sautés de bœuf, veau et porc ainsi que nos saucisses viennent de



la « **Boucherie DUGAND** » située à St Victor



Tous les jeudis, les yaourts proviennent de la « **Ferme des Ayguées** » à Burdignes.

100% de nos viandes brutes sont françaises.



Tous nos cakes sont faits maison



**Volailles Françaises 100% locales**

21% de produits labellisés dont

51% de Produits Santéal

(S'engager pour une alimentation saine et durable)





**Cycle du LUNDI 08/01/2024 AU VENDREDI 12/01/2024 - Semaine 4**

**LUNDI**  
08/01/2024  
**DEJEUNER**

**MARDI**  
09/01/2024  
**DEJEUNER**

**MERCREDI**  
**DEJEUNER**

**JEUDI**  
11/01/2024  
**DEJEUNER**

**VENDREDI**  
12/01/2024  
**DEJEUNER**

Carottes râpées à la coriandre	Salade batavia vinaigrette		Haricots verts vinaigrette en salade	Coleslaw
Lasagne épinards ricotta chèvre	Viande choucroute		Haut de cuisse de poulet façon coq au vin	Filet de merlu sauce citron vert
	Emincé choucroute		Pommes Rosty	Riz créole
Petit suisse aux fruits			Yaourt da la ferme des Ayguees	
	Crème dessert vanille			Compote pomme poire

Tous nos sautés de bœuf, veau et porc

ainsi que nos saucisses viennent de

la « **Boucherie DUGAND** » située à St Victor



Tous les jeudis, les yaourts proviennent de la « **Ferme des Aygüées** » à Burdignes.

100% de nos viandes brutes sont françaises.



Tous nos cakes sont faits maison



**Volailles Françaises 100% locales**

21% de produits labellisés dont

51% de Produits Santéal

(S'engager pour une alimentation saine et durable)





## Cycle du LUNDI 15/01/2024 AU VENDREDI 19/01/2024 - Semaine 5

LUNDI 15/01/2024 DEJEUNER	MARDI 16/01/2024 DEJEUNER	MERCREDI DEJEUNER	JEUDI 18/01/2024 DEJEUNER	VENDREDI 19/01/2024 DEJEUNER
Poireaux vinaigrette	Terrine de légumes mayonnaise		Carottes râpées aux raisins secs	Salade batavia vinaigrette
Escalope de dinde sauce agenaise	Steak haché de bœuf au jus		Sauté de porc au jus de la boucherie Dugand	Filet de colin sauce homardine
Flageolets sauce tomate	Pomme de terre rissolée		Salsifis béchamel	Pommes de terre vapeur
Vache qui rit x1	Petit suisse aux fruits		Yaourt da la ferme des Aygues	
				Flan vanille nappé caramel

Tous nos sautés de bœuf, veau et porc ainsi que nos saucisses viennent de la « **Boucherie DUGAND** » située à St Victor



Tous les jeudis, les yaourts proviennent de la « **Ferme des Aygues** » à Burdignes.



100% de nos viandes brutes sont françaises.



Tous nos cakes sont faits maison



« Fait Maison »

**Volailles Françaises 100% locales**



21% de produits labellisés dont **Santéal**  
51% de Produits Santéal  
(S'engager pour une alimentation saine et durable)



 adapei 07