

la villedieu du clain

Menu du Lundi 2 Novembre au Vendredi 6 Novembre

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Mercredi 4 Novembre	Jeudi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
Betteraves BIO , Vinaigrette	Potage de légumes	Céleri rave sauce rémoulade	Salade de pommes de terre aux herbes	Salade de coquillettes BIO sauce cocktail
Pasta party bolognaise au boeuf BIO	Dahl de lentilles corail BIO au lait de coco	Cordon bleu de dinde	Sauté de porc BBC	Brochette de poisson MSC pané
Coquillettes BIO	Riz BIO	Potatoes	Carottes BIO braisées	Brocoli BIO à l'ail
Yaourt local au lait fermier sucré BIO	Tomme noire	Bûchette au lait mélange	Saint Paulin	Mimolette
Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat du chef	Fruit de saison	Flan pâtissier du chef sans pâte	Fruit BIO de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



la villedieu du clain

Menu du Lundi 9 Novembre au Vendredi 13 Novembre

Lundi 9 Novembre	Mardi 10 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre
Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette	Carottes râpée BIO à la pommes BIO	Friand au fromage	Potage de légumes
Boulettes au bœuf BIO	Rôti de dinde	Filet de hoki MSC , Sauce provençale	Parmentier de lentilles BIO à la tomate
Semoule BIO	Purée de potimarron	Frites fraîches	Salade verte , Vinaigrette
Yaourt BIO LOCAL aux fruits	Camembert	Saint Paulin	Emmental
Compote	Fruit de saison BIO	Cake vanille du chef	Fruit BIO de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



la villedieu du clain

Menu du Lundi 16 Novembre au Vendredi 20 Novembre

Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Mercredi 18 Novembre	MENU MONTAGNARD Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Coleslaw	Potage de légumes	Betteraves , Vinaigrette	Carotte BIO au cumin	Rillettes
Paella végétarienne aux pois chiches BIO	Carbonara de saumon MSC	Sauté de poulet au curry	Tartiflette aux pommes de terre	Pot au feu
	Coquillettes BIO	Semoule BIO	Salade verte , Vinaigrette	
Mimolette	Camembert BIO	Bûchette au lait mélange		Yaourt local au lait fermier sucré BIO
Crème dessert à la vanille	Fruit BIO de saison	Fromage blanc à la cassonade	Fruit de saison	Fruit BIO de saison

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



la villedieu du clain

Menu du Lundi 23 Novembre au Vendredi 27 Novembre

Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre	Mercredi 25 Novembre	Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre
Macédoine mayonnaise	Potage aux carottes (Crécy)	Chou blanc râpé , Vinaigrette	Salade verte à l'Emmental , Vinaigrette	Salade de riz, maïs et œufs durs , Vinaigrette
Sauté de dinde BBC au jus	Quiche au fromage du chef	Pilon de poulet tex mex	Jambon braisé	Gratin de colin MSC à la normande
Riz BIO Potimarron rôti	Salade verte , Vinaigrette	Haricots verts	Pommes de terre rissolées	Brocoli BIO à l'ail
Cantal AOP	Tomme blanche	Camembert	Yaourt BIO aux fruits	Tomme noire
Fruit BIO de saison	Crème dessert au chocolat du chef	Fruit de saison	Panna cotta et son coulis au caramel beurre salé	Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



la villedieu du clain

Menu du Lundi 30 Novembre au Vendredi 4 Décembre

Lundi 30 Novembre	Mardi 1 Décembre	Mercredi 2 Décembre	Jeudi 3 Décembre	Vendredi 4 Décembre
Betteraves BIO au maïs	Velouté de légumes verts	Butternut et céleri sauce façon coleslaw	Salade de blé Bio et maïs	Céleri rave BIO sauce rémoulade
Gratin aux macaronis BIO et jambon	Bœuf façon bourguignon	Nuggets 100% filet de poulet	Brochette de poisson MSC pané	Bolognaise de pois BIO
	Purée de potiron	Carottes aux oignons	Petits pois au thym	Boulgour BIO
Bûchette au lait mélange	Yaourt BIO à la vanille	Tomme blanche	Camembert	Saint Nectaire AOP
Fruit BIO de saison	Tarte aux pommes du chef	Fruit de saison	Ile flottante du chef	Coupe banane caramel

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



la villedieu du clain

Menu du Lundi 7 Décembre au Vendredi 11 Décembre

Lundi 7 Décembre	Mardi 8 Décembre	Mercredi 9 Décembre	Jeudi 10 Décembre	Vendredi 11 Décembre
Potage de légumes	Poireaux rôtis façon gribiche	Taboulé (semoule HVE)	Salade de haricots verts aux échalotes , Vinaigrette	Pâté de campagne , Cornichons
Bolognaise de lentilles corail au fromage râpé	Sauté de poulet BIO , Sauce curry	Croque monsieur complétement dinde	Saucisse de Toulouse	Colin MSC pané
	Frites fraîches	Salade verte , Vinaigrette	Céleri braisés Semoule BIO	Épinards à la crème
Cantal AOP	Gouda	Tomme noire	Yaourt BIO LOCAL aux fruits	Emmental
Liégeois à la vanille	Fruit BIO de saison	Œufs au lait	Roulé à la confiture d'abricot	Salade de fruits du chef

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.



la villedieu du clain

Menu du Lundi 14 Décembre au Vendredi 18 Décembre

			Repas de noël	ANTI GASPI
Lundi 14 Décembre	Mardi 15 Décembre	Mercredi 16 Décembre	Jeudi 17 Décembre	Vendredi 18 Décembre
Crêpe au fromage	Velouté de panais	Œuf dur mayonnaise , Cornichons	Mousse de canard sur pain d'épices	Entrée
Sauté de porc à la moutarde	Filet de hoki MSC , sauce à l'aneth	lasagnes aux légumes d'hiver	Poulet farci de Noël	
Brocolis BIO gratinés	Semoule BIO	Mélange de salades	Pomme pin	
Bûchette au lait mélange	Cantal AOP	Gouda	Camembert BIO	
Fruit de saison BIO	Flan au caramel	Fruit de saison	Buche de Noël aux 2 chocolats du chef	

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés**

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.