

semaine du 31 octobre au 6 novembre

Lundi 31 Octobre

Mardi 1 Novembre

Jeudi 3 Novembre

Vendredi 4 Novembre

Taboulé

Duo de choux mayonnaise

Cordon bleu sauce tomate

Bourride de colin - pommes de terre (plat complet)

Haricots verts

Vache qui rit

Camembert

Moelleux aux fruits exotiques

Compote de pommes

FAIT
MAISON

OCCITANIE
LA RÉGION
Pyrénées
Méditerranée

Le Chef et son Faune
vous souhaitent
BON APPETIT



OCCITANIE
LA RÉGION
Pyrénées
Méditerranée

Tour de France des régions : OCCITANIE

Les groupes d'aliments

Fruits et légumes verts
Viandes / Poissons / Oeufs
Féculets
Produits laitiers
Matières grasses
Produits sucrés



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'exigent.

semaine du 7 au 13 novembre

Lundi 07 Novembre	Mardi 08 Novembre	MENU OCCITANIE Jeudi 10 Novembre	Vendredi 11 Novembre
Crêpe au fromage	Piémontaise	Salade Méditerranéenne (brunoise de légumes)	
Paupiette de veau en macaronade (plat complet - macaronis)	Blanquette de poulet à l'ancienne	Cassoulet Toulousain (plat complet)	
Fondu président	Poêlée de carottes	Fromage de chèvre	
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Clafoutis aux abricots maison	



Le Chef et son Fauve vous souhaitent
BON APPÉTIT



Tour de France des régions : OCCITANIE


Les groupes d'aliments

- Fruits et légumes verts
- Viandes / Poissons / Oeufs
- Féculents
- Produits laitiers
- Matières grasses
- Produits sucrés



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.







semaine du 14 au 20 novembre

Lundi 14 Novembre	Mardi 15 Novembre	Jeudi 17 Novembre	Vendredi 18 Novembre
Salade de riz au thon	Emincé bicolore (carottes, céleri)	Œufs durs mayonnaise	Médailillon de surimi mayonnaise
Jambonnette de volaille printanière (plat complet)	Haché de cabillaud sauce citron	Rôti de porc aux oignons	Boles de picolat (boulettes de bœuf, pommes de terre, tomate, olive - plat complet)
Yaourt local	Semoule	Gratin de légumes à la Languedocienne	Edam
 Yaourt local	Camembert	Rondelé	Edam
Madeleine	Compote de fraise	Riz au lait maison	Fruit de saison

Le Chef et son Fauve vous souhaitent
BON APPETIT



Tour de France des régions : OCCITANIE

Les groupes d'aliments	
	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculets
	Produits laitiers
	Matières grasses
	Produits sucrés

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Lundi 21 Novembre

Mardi 22 Novembre

Jeudi 24 Novembre

Vendredi 25 Novembre

Carottes râpées

Salade de pommes de terre,
tomate, ciboulette

Pâté de campagne

Salade de maïs, radis,
concombre

Brouffade de volaille à la
nîmoise

Steack haché sauce fromagère

Saute de porc à la Catalane

Poisson pané sauce tomate



Purée de pommes de terre

Haricots verts

Coquillettes

Gratin de Brocolis

Brie

Vache qui rit

Fromage blanc sucré

Pyrénée

Liégeois vanille

Banane







Fruit de saison

Eclair au chocolat

Le Chef et son Faune
vous souhaitent
BON APPÉTIT



Les groupes d'aliments

-  Fruits et légumes verts
-  Viandes / Poissons / Oeufs
-  Féculents
-  Produits laitiers
-  Matières grasses
-  Produits sucrés



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

semaine du 28 novembre au 4 decembre

Lundi 28 Novembre

Mardi 29 Novembre

Jeudi 01 Décembre

Vendredi 02 Décembre

Tarte au fromage

Salade de pommes de terre,
radis emmental

Salade de blé aux légumes

Saucisson à l'ail

Chili con carne

Raviolis gratinés (plat complet)

Rôti de volaille Marengo

hache de saumon sauce
cressonnette

riz

Petits pois

Fricassé de courgettes

Croc lait

Yaourt local

saint Paulin

Coulommier

Pomme

Barre Bretonne

Compote de poire







Semoule au lait maison



Le Chef et son Faune
vous souhaitent
BON APPETIT



Les groupes d'aliments

-  Fruits et légumes verts
-  Viandes / Poissons / Oeufs
-  Féculents
-  Produits laitiers
-  Matières grasses
-  Produits sucrés



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

semaine du 5 au 11 decembre

Lundi 05 Décembre

Mardi 06 Décembre

Jeudi 08 Décembre

Vendredi 09 Décembre

Salade de pâtes à l'italienne
(fromage, tomate, radis)

Carottes râpées

Chou rouge aux pommes

Concombre vinaigrette

Emincé de Bœuf à la
Bourguignonne

Dip & Fish

Sauté de volaille Basquaise

Rôti de porc aux flageolets (plat
complet)

Poêlée campagnarde

Potatoes Rosty

Semoule

Tomme blanche

Camembert

Fraidou

Brie

Pêche au sirop

Fruit de saison

Compote de pommes

Cake aux fruits rouges



Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT



Les groupes d'aliments



	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers
	Matières grasses
	Produits sucrés

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



semaine du 12 au 18 decembre







MENU DE NOËL

Lundi 12 Décembre	Mardi 13 Décembre	Jeudi 15 Décembre	Vendredi 16 Décembre
Friand au Fromage	Salade de pommes de terre rémoulade	Surimi à la Parisienne	Boulgour Provençale
Grignotine de porc tomate basilic 	Lasagnes Bolognaise (plat complet)	Filet de dinde aux marrons	Dos de colin aux petits légumes (plat complet)
Poêlée de haricots plats		Pommes noisette	
Yaourt Local 	Vache picon	Saint Nectaire	Fromage blanc sucré
Petit fourré chocolat	Compote de poire	Dessert de Noël	Banane

Le Chef et son Equipe vous souhaitent
BON APPETIT



Les groupes d'aliments

-  Fruits et légumes verts
-  Viandes / Poissons / Oeufs
-  Féculents
-  Produits laitiers
-  Matières grasses
-  Produits sucrés

