














Menus OTHIS



Semaine du 21/11/2022 au 25/11/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Street food	Vendredi
<p>***Menu BIO***</p> <p>Concombre BIO  (vinaigrette moutardee)</p> <p>***</p> <p>Haricots blancs façon tajine  (Haricot blanc BIO , carottes BIO , sauce tajine)</p> <p>***</p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Camembert BIO </p> <p>***</p> <p>Crème dessert chocolat BIO </p>	<p>Taboulé  (Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)</p> <p>***</p> <p>Rôti de dinde LR  sauce orientale (Concentré de tomate, navet, courgette, carotte, oignon, crème fraîche, curry, ail, thym, laurier, estragon)</p> <p>***</p> <p>Chou-fleur</p> <p>***</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>***</p> <p>Clémentines</p>	<p>Acras de morue</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf sauce aux olives (Concentré de tomate, olive verte, ciboulette)</p> <p>***</p> <p>Purée de potiron et de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Overnat</p> <p>***</p> <p>Poire</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>***</p> <p>Saucisse de Francfort*</p> <p>***</p> <p>Frites + ketchup</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu petit moulu nature</p> <p>***</p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>Chou rouge </p> <p>***</p> <p>Merlu  sauce au beurre blanc</p> <p>***</p> <p>Petits pois, carottes et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais aux fruits</p> <p>***</p> <p>Crêpe au chocolat</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



 **Produit de la semaine**



* plat à base de porc et son substitut (*)

Menus OTHIS



Semaine du 28/11/2022 au 02/12/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Scarole (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Hachis parmentier de bœuf (plat complet)</p> <p>***</p> <p>Brie</p> <p>***</p> <p>Compote pomme banane allégée en sucre</p>	<p>Salade piémontaise (Pomme de terre, mayonnaise, œuf, tomate, cornichon, moutarde)</p> <p>***</p> <p>Emincé de dinde LR sauce caramel</p> <p>***</p> <p>Panachés de haricots beurre et plats</p> <p>***</p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>***</p> <p>Orange</p>	<p>Tarte chèvre tomate basilic</p> <p>***</p> <p>Rôti de porc* sauce brune (Fond brun, vin rouge, échalote, laurier, thym)</p> <p>***</p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>***</p> <p>Gaufre nappée chocolat</p>	<p>***Menu BIO***</p> <p>Betteraves BIO (vinaigrette moutardée)</p> <p>***</p> <p>Légumes à la mexicaine (Brocoli BIO , haricot rouge BIO , maïs BIO , cumin)</p> <p>***</p> <p>Boulghour BIO </p> <p>***</p> <p>Yaourt BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Salade coleslaw (Chou blanc, carotte, mayonnaise)</p> <p>***</p> <p>Poisson blanc pané croustillant </p> <p>***</p> <p>Ratatouille / Macaroni</p> <p>***</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>***</p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



* plat à base de porc et son substitut (*)

Menus OTHIS



Semaine du 05/12/2022 au 09/12/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge	Taboulé <i>(Semoule, tomate, oignon, poivron rouge)</i>	Pâté de campagne* + Cornichon	***Menu BIO*** Salade verte BIO <i>(vinaigrette moutardée)</i>	Carottes râpées
***	***	***	***	***
Raviolis au bœuf et à la dinde + mozzarella râpée <i>(plat complet)</i>	Sauté de dinde LR sauce tajine <i>(Oignon, olive verte, jus citron, paprika, cumin, coriandre, gingembre)</i>	Boulettes au bœuf sauce indienne <i>(Crème liquide, curry)</i> 	Omelette BIO	Beaufilet de colin d'Alaska sauce citron <i>(Fumet de poisson, jus de citron, safran, persil)</i>
***	***	***	***	***
Saint-paulin	Carottes	Poêlée asiatique <i>(Carotte, pt pois, pousse de h. mungo, poireau, champignon noir)</i>	Chou-fleur BIO	Purée de céleri et de pommes de terre
***	***	***	***	***
Tarte à la noix de coco	Fromage fondu le carré	Yaourt + sucre	Petit fromage frais fruité BIO	Munster
***	***	***	***	***
	Clémentines	Kiwi	Mini cake nature BIO	Mousse au chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits











* plat à base de porc et son substitut (*)



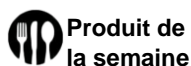
Menus OTHIS



Semaine du 12/12/2022 au 16/12/2022

Lundi	Mardi	Mercredi	FIN D'ANNEE	Vendredi
<p>***Menu BIO***</p> <p>Œuf dur BIO  mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Sauté de bœuf BIO  sauce lyonnais <i>(Oignon, vin blanc)</i></p> <p>***</p> <p>Haricots verts BIO Et semoule BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage fondu vache qui rit BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Scarole <i>(vinaigrette moutardée)</i></p> <p>***</p> <p>Lentilles tomates </p> <p>***</p> <p>Coquillettes + fromage râpé</p> <p>***</p> <p>Cantal </p> <p>***</p> <p>Orange</p>	<p>Tomates rondelles vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Haché au saumon</p> <p>***</p> <p>Petits pois, carottes et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>2 p'tits roulés Fol Epi</p> <p>***</p> <p>Lacté saveur vanille nappé caramel</p>	<p><i>Menu en cours d'élaboration</i></p> <p></p> <p>***</p>	<p>Salade d'endives <i>(vinaigrette moutardée)</i></p> <p>***</p> <p>Colin d'Alaska  pané au riz soufflé</p> <p>***</p> <p>Purée de brocolis et de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Madeleine</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



* plat à base de porc et son substitut (*)

