


















# MENU

## Du lundi 09 au vendredi 13 Octobre 2023



Semaine 41

### Semaine du goût sur le thème du CITRON

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Salade chou vert et radis noir mayonnaise, jus de citron 	Pâtes surimi tomates mayonnaise et jus de citron	Sardine au citron	Carottes râpées au citron vinaigrette 	Crème de légumes 
<b>PLAT</b>	Sauté de porc au citron 	Filet de poisson du marché sauce citron	Poulet rôti au citron 	Pizza végétarienne	Lasagne 
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Chou fleur en gratin 	Pommes vapeur 	Brocolis au beurre 	Salade verte à la graine de moutarde 	Salade verte 
<b>FROMAGE</b>		Fromage	Fromage	Fromage	
<b>DESSERT</b>	Fromage blanc 	Eclair au chocolat	Fruit 	Pomme à la cannelle 	Gâteau aux yaourt et citron 

Plat fait maison



menu végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Boeuf français



Fruits et légumes de France





# MENU

## Du lundi 16 au vendredi 20 Octobre 2023



Semaine 42

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b> 	Carottes mais vinaigrette	Salade de riz au thon, tomates, mayonnaise	Salade celeri, vinaigrette, comté, cervelas	Crème de légumes (carottes, courges, oignons, crème)	Betteraves râpées vinaigrette
<b>PLAT</b> 	Paupiette de veau sauce moutarde	Chili végétarien	Jambon sauce champignons	Nugget's	Filet de poisson frais du marché
<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	Potée de légumes		Frites	Pâtes semi-complètes	Brocolis au beurre
<b>FROMAGE</b> 	Fromage	Fromage		Fromage	
<b>DESSERT</b> 	Flan nappé caramel	Fruit	Yaourt aux fruits	Fruit	Riz au lait et coulis de fruits rouges

Plat fait maison



menu végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France





# Du lundi 23 au vendredi 27 Octobre 2023



Semaine 43

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b> 	Salade de chou blanc, vinaigrette, comté, jambon 	Pâté de chair et cornichons 	Céleri mayonnaise moutarde 	Salade de pâtes au thon mayonnaise légère 	Crème de légumes Bio 
<b>PLAT</b> 	Brandade au lait Bio 	Escalope de volaille 	Cassoulet aux coco bio 	Sauté de porc à la moutarde 	Quiche végétarienne Bio 
<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 		Poêlée de légumes 	Salade verte 	Courgette à l'ail 	Salade verte 
<b>FROMAGE</b> 		Fromage		Fromage	Fromage
<b>DESSERT</b> 	Yaourt aux fruits	Fruit 	Entremet chocolat au lait bio 	Fruit 	Beignet

Plat fait maison



menu végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France







Maffrais Services

# MENU

## Du lundi 30 Octobre vendredi 03 Novembre 2023



Semaine 44

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	 Salade radis noir, carottes vinaigrette	 Rillettes et cornichons		 Chou rouge vinaigrette	 Potage
<b>PLAT</b>	 Tatouille	 Rôti de porc aux pruneaux		 Pennes semi complètes et sauce tomates	 Steak haché beurre maître d'hôtel
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	 Salade verte	 Gratin de chou-fleur	FERIE	 Salade verte	 Haricots verts
<b>FROMAGE</b>					
<b>DESSERT</b>	 Fruit	 Fruit		 Compote	 Muffin's

Plat fait maison



menu végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France





Maffrais  
Services

## MENU

Du lundi 06 au vendredi 10 Novembre 2023



Semaine 45

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b> 	Carottes colorées, soja et vinaigrette	Taboulé ( semoule, ,petits légumes et vinaigrette)	Betteraves râpées vinaigrette	Crème de légumes	Celeri rave mayonnaise
<b>PLAT</b> 	Bœuf bourguignon	gratin de légumes et quinoa	Poulet rôti	Cordon bleu	Filet de poisson frais du marché
<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	Pommes vapeur		Frites	Tortis a la tomates	Carottes vichy
<b>FROMAGE</b> 	Fromage	Fromage	Fromage		
<b>DESSERT</b> 	Liégeois	Fruit	Compote	Fruit	Riz au lait

Plat fait maison



menu végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France





Maffrais Services

# MENU

## Du lundi 13 au vendredi 17 Novembre 2023



Semaine 46

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Repas à thème Alsace
<b>ENTRÉE</b> 	Pommes de terre, cornichons, cerveselas, œufs, vinaigrette	Carottes rapées et cœur de palmier vinaigrette	Crème de légumes	Salade d'haricots verts, vinaigrette, maïs, thon	Flammekueche
<b>PLAT</b> 	Poisson pané	Jambon sauce champignons	Poisson du marché	Parmentier végétal aux céréales gourmands	Saucisse francfort et saucisson
<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	gratin de courgettes	Pâtes	Poêlée de légumes	Salade verte	Chou à choucroute et pommes de terre
<b>FROMAGE</b> 			Fromage	Fromage	
<b>DESSERT</b> 	Fruit	Crêpe confiture	Fruit	Eclair chocolat	Pain d'épices

Plat fait maison



menu végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France







Maffrais  
Services

# MENU

## Du lundi 20 au vendredi 24 Novembre 2023



Semaine 47

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b> 	Céleri mayonnaise	Pâté à l'ail	Salade chou verts vinaigrette emmental cumin	Crème de légumes	carottes violettes et betteraves râpées vinaigrette
<b>PLAT</b> 	Curry de lentilles	Filet de poisson du marché	Sauté de dinde marengo	Steack haché	Emincé de porc à la moutarde
<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 		Duo de légumes bio	Riz pilaf	Frites	Petits pois
<b>FROMAGE</b> 	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
<b>DESSERT</b> 	Mousse au chocolat	Fruit	Cocktail de fruits	Fruit	Fromage blanc aux fruits

Plat fait maison



menu végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Fruits et légumes de France





# Du lundi 27 novembre au vendredi 01 Décembre 2023



Semaine 48

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI REPAS A THEME BRETAGNE	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b>	Salade piémontaise  	Carottes râpées ,Maïs et vinaigrette 	Duo de saucisson et beurre 	Crème de COCO 	Macédoine rémoulade 
<b>PLAT</b>	Blanquette de dinde  	Risotto à la courge	Lasagne bolognaise 	Gratin de chou fleur et saucisse fumée 	Poisson frais du marché
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Carottes vichy  		Salade verte		Brocolis au beurre 
<b>FROMAGE</b>	Fromage	Fromage			Fromage 
<b>DESSERT</b>	Fruit 	Chausson aux pommes 	Flan nappé caramel	Far breton	Crème dessert

Plat fait maison



menu végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Fruits et légumes de France







# MENU

Du lundi 04 décembre au vendredi 08 décembre 2023



Semaine 49

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTRÉE</b> 	Carottes, Maïs, soja, vinaigrette	Friand au fromage	Carottes râpées	Riz au thon	Potage
<b>PLAT</b> 	Brandade de poisson	Jambon sauce crème	Paupiette de veau	Blanquette de dinde	Nuggets végétales
<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	Salade verte	Purée de carottes	Pâtes	Courgettes à l'ail	Blé à la tomate
<b>FROMAGE</b> 	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
<b>DESSERT</b> 	Purée de fruit	Fruit	Yaourt aromatisé	Fruit	Crêpe au sucre

Plat fait maison



menu végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France





# MENU

Du lundi 11 décembre au vendredi 15 décembre 2023



Semaine 50

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b> 	Carottes, chou vert et mayonnaise 	Pomme de terre, cervelas, cornichons, vinaigrette 	Pâté de chair et cornichon 	Celeri rave radis noir, vinaigrette et fromage blanc 	Crème de légumes 
<b>PLAT</b> 	Saucisse 	Filet de poisson du marché	Escalope à la crème 	Bolognaise végétale 	Palette de porc sauce cornichon 
<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	Lentilles 	Julienne de légumes 	Pommes vapeur 	Spaghettis 	Gratin de chou-fleur 
<b>FROMAGE</b> 	Fromage blanc	Fruit 	Fromage	Fromage	
<b>DESSERT</b> 	Fromage blanc	Fruit 	Purée de fruit 	Eclair chocolat	Pêche au coulis de fruits rouges

Plat fait maison



menu végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France





Maffrais Services

# MENU

## Du lundi 18 décembre au vendredi 22 décembre 2023



Semaine 51

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI REPAS DE NOEL	VENDREDI
<b>ENTRÉE</b> 	Betteraves râpées vinaigrette	Pates, surimi, mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette	Jus de fruit, mousse de canard cornichons	Soja, maïs, chou rouge, celeri vinaigrette et fromage blanc
<b>PLAT</b> 	Rougaille saucisses	Chili sin carne	Sauté de porc à la moutarde	Hamburger	Filet de poisson du marché
<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	Riz pilaf		Frites	Potatoes	Duo de pommes de terre et brocolis
<b>FROMAGE</b> 		Fromage	Yaourt	Babybel	
<b>DESSERT</b> 	Liégeois	Fruit	Cocktail de fruit	Buche maison	Yaourt aux fruits

Plat fait maison



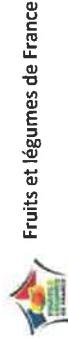
menu végétarien



















Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ENTRÉE</b> 	Pommes de terre, cornichons, cervelas, ceufs, vinaigrette 	Carottes rapées et cœur de palmier vinaigrette 	Crème de légumes 	Salade d'haricots verts, vinaigrette, maïs, thon 	Friand au fromage
<b>PLAT</b> 	Poisson pané	Jambon sauce champignons 	Poisson du marché	Parmentier végétal aux céréales gourmands	Paupiette de veau 
<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	gratin de courgettes 	Pâtes 	Poêlée de légumes 	Salade verte 	Haricots verts 
<b>FROMAGE</b> 			Fromage	Fromage	Fromage
<b>DESSERT</b> 	Fruit 	Crêpe confiture	Fruit 	Eclair chocolat	Compote

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Boeuf français



Fruits et légumes de France

