



MENU

Du lundi 14 au vendredi 18 Octobre 2024



Semaine 42

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Carottes mais vinaigrette 	Salade de riz au thon, tomates, mayonnaise 	Salade celeri, vinaigrette, comté, cervelas 	Crème de légumes (carottes, courges, oignons, crème) 	Betteraves vinaigrette
PLAT 	Paupiette de veau sauce moutarde	Chili végétarien (plat protidique+légumes)	Jambon sauce champignons 	Nugget's 	Filet de poisson frais du marché
ACCOMPAGNEMENT 	Potée de légumes 		Pommes de terre sautées 	Pâtes semi-complètes 	Brocolis au beurre
FROMAGE 	Fromage	Fromage 		Fromage	
DESSERT 	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



Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France





Du lundi 21 au vendredi 25 Octobre 2024



Semaine 43

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Pommes de terre saucisse cornichons vinaigrette 	Carottes soja fromage blanc citron 	Haricots verts thon Pdt vinaigrette oeuf 	Salade verte, mozzarella, croustons, vinaigrette 	Friand au fromage
PLAT 	Poisson pané	Emincé de porc 	Filet de poisson du marché	Lentilles cuisinées 	Boeuf stroganof
ACCOMPAGNEMENT 	Ratatouille 	Purée 	Courgettes à l'ail 	Gratin dauphinois à l'ail et crème 	Printanière de légumes
FROMAGE 	Fromage	Fromage	Fromage		Petits suisse
DESSERT 	Fruit 	Liegeois chocolat	Fruit 	Flan pâtissier 	Purée de fruit

Plat fait maison



menu végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Porc français



Volaille française



Boeuf français



Fruits et légumes de France





MENU

Du lundi 28 Octobre vendredi 01 Novembre 2024



Semaine 44

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade radis noir, carottes vinaigrette 	Rillettes et cornichons 	Chou rouge vinaigrette 	Macédoine mayonnaise 	
PLAT	Pennes semi complètes et sauce tomates (plat protidique+légumes) 	Filet de poisson beurre blanc 	Sauté de dinde chasseur	Steack haché 	
ACCOMPAGNEMENT	Salade verte 	Gratin de chou-fleur 	Riz pilaf 	Frites 	FERIE
FROMAGE	fromage		Fromage	Fromage	
DESSERT	Fruit 	Fruit 	Compote 	Fruit 	

Plat fait maison

menu végétarien

Produit local

Produit issu de l'agriculture Biologique



Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume



Fruits et légumes de France





MENU

Du lundi 04 au vendredi 08 Novembre 2024



Semaine 45

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Pizza	Taboulé (semoule, petits légumes et vinaigrette)	Betteraves râpées vinaigrette	Crème de légumes (carottes, poireaux, Pdt, chou-fleur)	Celeri rave mayonnaise
PLAT 	Cordon bleu	Curry de légumes	Poulet rôti	Bolognaise	Filet de poisson frais du marché
ACCOMPAGNEMENT 	Pommes duchesse	Riz pilaf	Frites	Spaghettis	Carottes vichy
FROMAGE 	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
DESSERT 	Compote	Fruit	Compote	Fruit	Riz au lait

Plat fait maison



menu végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France



5



MENU

Du lundi 11 au vendredi 15 Novembre 2024



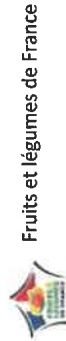
Semaine 46

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Repas à thème Alsace
ENTRÉE 		Crêpe au fromage	Crème de légumes (potiron, carottes, poireaux, PDT, oignons)	Salade d'haricots verts, vinaigrette, maïs, thon	Flammekueche
PLAT 		Poisson pané	Jambon sauce champignons	Parmentier végétal aux céréales gourmands	Saucisse francfort et saucisson
ACCOMPAGNEMENT 	FERIE	Palets de légumes	Coquillettes	Salade verte	Chou à choucroute et pommes de terre
FROMAGE 			Fromage	Fromage	
DESSERT 		Compote	Fruit	Eclair chocolat	Pain d'épices

Plat fait maison



Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume





Maffrais Services

MENU

Du lundi 18 au vendredi 22 Novembre 2024



Semaine 47

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Céleri mayonnaise	Paté	Salade chou verts vinaigrette emmental cumin	Potage (oignon, PDT, poireaux, carottes)	carottes râpées vinaigrette
PLAT 	Curry de lentilles	Filet de poisson du marché	Sauté de dinde marengo	Steack haché	Emincé de porc a la moutarde
ACCOMPAGNEMENT 	Purée	Duo de légumes bio	Riz pilaf	Frites	Petits pois
FROMAGE 	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc aux fruits
DESSERT 	Mousse au chocolat	Fruit	Cocktail de fruits	Fruit	

Plat fait maison



menu végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France



PLAT BLANC CŒUR