



PORTAGE DE SAUCATS



Produits locaux :
provenance
départements
33 / 40 / 47 / 24



Fruits et légumes **BIO** (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Chaque semaine,
6 produits **BIO**
à chaque période,
1 repas complet **BIO**



En Novembre,

Le Burger Végétarien

Recette de Virginie (24)



Poulet :
frais Label Rouge

Boeuf :
race à viande

La viande bovine servie dans
votre restaurant est d'origine
française (tel que défini dans
l'article 1 du décret du 17/12/02)



Le dicton de la semaine : Brouillards d'Octobre, et pluvieux Novembre, font bon Décembre

	lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	mercredi 04 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Défunt</i>	<i>Hubert</i>	<i>Charles</i>	<i>Sylvie</i>	<i>Bertille</i>
	PATE DE CAMPAGNE	CREPE AU FROMAGE	CELERI RAVE FRAIS BIO REMOULADE	BETTERAVE CRUE RAPEE VINAIGRETTE	SAUCISSON
	EMINCE DE DINDE AU CURRY	NORMANDIN DE VEAU A LA TOMATE	OMELETTE	SAUTE DE PORC AU CURRY	POISSON DU JOUR
	PETITS POIS AU JUS	CHOU FLEUR PERSILLE ET PATES	AUX POMMES DE TERRE ET ŒUFS BIO	PUREE DE POTIRON	SEMOULE À LA TOMATE
	EMMENTAL	COULOMMIERS	FROMAGE D'AQUITAINE	FROMAGE	FROMAGE
	COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT PECHALOU	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



PORTAGE DE SAUCATS



Produits locaux :
provenance
départements
33 / 40 / 47 / 24



Fruits et légumes **BIO** (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Chaque semaine,
6 produits **BIO**
à chaque période,
1 repas complet **BIO**



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

En Novembre,

Le Burger Végétarien

Recette de Virginie (24)



Poulet :
frais Label Rouge

Boeuf :
race à viande

La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Le dicton de la semaine : Terre retournée et blés semés, le ciel peut neiger

	lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	mercredi 11 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Théodore</i>	<i>Léon</i>	<i>Armistice 1918</i>	<i>Christian</i>	<i>Brice</i>
	SALADE AU FROMAGE	SALADE DE CHOU CHINOIS	FERIE	CAROTTES RAPEES BIO	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE
	EMINCE DE POULET AUX EPICES	JAMBON GRILLE		SAUTE DE BŒUF AUX EPICES	POISSON DU JOUR
	HARICOTS VERTS PERSILLES	LEGUMES ET BLE		PATES	RIZ BIO
	EDAM	MIMOLETTE		BRIE	FROMAGE
	FONDANT AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO		LIEGEOIS	TARTE AMANDINE

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



PORTAGE DE SAUCATS



Produits locaux :
provenance
départements
33 / 40 / 47 / 24



Fruits et légumes **BIO** (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Chaque semaine,
6 produits **BIO**
à chaque période,
1 repas complet **BIO**



En Novembre,

Le Burger Végétarien
Recette de Virginie (24)



Poulet :
frais Label Rouge

Boeuf :
race à viande

La viande bovine servie dans
votre restaurant est d'origine
française (tel que défini dans
l'article 1 du décret du 17/12/02)



Le dicton de la semaine : La chouette annonce le froid

	lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	mercredi 18 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Marguerite</i>	<i>Elisabeth</i>	<i>Aude</i>	<i>Tanguy</i>	<i>Edmond</i>
	RILLETTES	CHOU BLANC A LA PAYSANNE	SALADE VERTE BIO AU FROMAGE	MAQUEREAUX	CHOU FLEUR VINAIGRETTE
	ROTI DE PORC AU JUS	BLANQUETTE DE VEAU	CHILI SIN CARNE	ESCALOPE DE PORC AUX HERBES	POISSON DU JOUR
	POMMES DE TERRE SAUTEES	PATES ET LEGUMES BLANQUETTE	RIZ	POMMES SAUTEES BIO	CAROTTES BIO PERSILLEES
	EMMENTAL	BRIE	MIMOLETTE	FROMAGE	CAMEMBERT
	LAITAGE	COMPOTE DE FRUITS	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON BIO	FLAN PATISSIER

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



PORTAGE DE SAUCATS



Produits locaux :
provenance
départements
33 / 40 / 47 / 24



Fruits et légumes BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Chaque semaine,
6 produits **BIO**
à chaque période,
1 repas complet **BIO**



En Novembre,

Le Burger Végétarien
Recette de Virginie (24)



Poulet :
frais Label Rouge

Boeuf :
race à viande

La viande bovine servie dans
votre restaurant est d'origine
française (tel que défini dans
l'article 1 du décret du 17/12/02)



Agissons, Réduisons nos déchets !

Semaine européenne de réduction des déchets (<https://www.serda.ademe.fr/>)

	lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	mercredi 25 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
Fêtons les	<i>Clément</i>	<i>Flora</i>	<i>Catherine</i>	<i>Delphine</i>	<i>Séverin</i>
	DUO DE BETTERAVES CRUES RAPEES	SALADE DE RIZ	SAUCISSON ET BEURRE	SALADE VERTE AU SURIMI	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
	RECETTE DE LORENZO	POISSON PANE AU CITRON	POT AU FEU	EMINCE DE DINDE	BLANQUETTE DE POISSON
	(SAUCISSES ET HARICOTS BLANCS)	EPINARDS A LA CREME	LEGUMES DU POT BIO	PUREE DE POMMES DE TERRE BIO	AUX POIREAUX BIO (FRAIS) ET RIZ
	PETIT SUISSE	EMMENTAL	BRIE	FROMAGE D'AQUITAINE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT AROMATISE	POIRE AU SIROP	FRUIT DE SAISON BIO	ECLAIR AU CHOCOLAT



Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



PORTAGE DE SAUCATS



Produits locaux :
provenance
départements
33 / 40 / 47 / 24



Fruits et légumes BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Chaque semaine,
6 produits **BIO**
à chaque période,
1 repas complet **BIO**



En Novembre,

Le Burger Végétarien
Recette de Virginie (24)



Poulet :
frais Label Rouge

Boeuf :
race à viande

La viande bovine servie dans
votre restaurant est d'origine
française (tel que défini dans
l'article 1 du décret du 17/12/02)



Le dicton de la semaine : A la mi-Novembre passée, il peut venter et neiger à souhait

	lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	mercredi 02 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>André</i>	<i>Florence</i>	<i>Viviane</i>	<i>Avent</i>	<i>Barbara</i>
	SARDINE A L'HUILE	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX ET FROMAGE	CELERI RAVE FRAIS BIO REMOULADE	CAROTTES VINAIGRETTE	RILLETES DE PORC ET CORNICHONS
	BAVETTE GRILLEE	PATES A LA BOLOGNAISE	TARTIFLETTE VEGETARIENNE	JAMBON GRILLE	POISSON DU JOUR
	PATES	ET POMMES DE TERRE	SALADE VERTE BIO	PUREE DE PATATES DOUCES	GRATIN PAILLASSON POIREAUX POMMES DE TERRE
	FROMAGE	CHANTENEIGE	MIMOLETTE	FROMAGE	PETIT SUISSE
	COMPOTEE D'ANANAS MOUSSE A LA MASCARPONE	COCKTAIL DE FRUITS	CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO



Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Produits locaux :
provenance
départements
33 / 40 / 47 / 24



Chaque semaine,
6 produits **BIO**
à chaque période,
1 repas complet **BIO**

Fruits et légumes **BIO** (origine régionale ou française) sous réserve
de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Poulet :
frais Label Rouge

Boeuf :
race à viande

La viande bovine servie dans
votre restaurant est d'origine
française (tel que défini dans
l'article 1 du décret du 17/12/02)



PORTAGE DE SAUCATS

En Décembre,

La verrine mousse ananas

Recette de Jean Charles (24)



Le dicton de la semaine : Gelée qui commence par vent d'Est longtemps reste

Repas Bio

	lundi 07 décembre	mardi 08 décembre	mercredi 09 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Ambroise</i>	<i>Concepcion</i>	<i>Pierre</i>	<i>Romarc</i>	<i>Daniel</i>
	SALADE DE PATES BIO à la CIBOULETTE	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	POIREAUX VINAIGRETTE	SAUCISSON ET BEURRE	SALADE COLESLAW
	POULET BIO ROTI AUX EPICES	NUGGET'S DE POULET	HACHIS PARMENTIER A LA PUREE DE CAROTTES	BLANQUETTE DE VEAU	POISSON DU JOUR
	CAROTTES ET NAVETS BIO BRAISES ET POMMES DE TERRE	PATES	SALADE VERTE BIO	RIZ ET LEGUMES BLANQUETTE	LEGUMES ET SEMOULE
	EDAM BIO	BRIE	PETIT SUISSE	VACHE QUI RIT	FROMAGE
	TARTE AUX POMMES BIO	ENTREMETS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	PECHE AU SIROP

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Produits locaux :
provenance
départements
33 / 40 / 47 / 24



Chaque semaine,
6 produits **BIO**
à chaque période,
1 repas complet **BIO**

Fruits et légumes **BIO** (origine régionale ou française) sous réserve
de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Poulet :
frais Label Rouge

Boeuf :
race à viande

La viande bovine servie dans
votre restaurant est d'origine
française (tel que défini dans
l'article 1 du décret du 17/12/02)



PORTAGE DE SAUCATS



En Décembre,

La verrine mousse ananas

Recette de Jean Charles (24)



Le dicton de la semaine : Décembre aux pieds blancs s'en vient : an de neige est an de bien

Repas de Noël

	lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	mercredi 16 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Odile</i>	<i>Ninon</i>	<i>Alice</i>	<i>Gaël</i>	<i>Gatien</i>
	RADIS ROSES AU BEURRE	VELOUTE DE POTIRON AUX EPICES	MINI PIZZA AU FROMAGE		CAROTTES BIO RAPEES
	TARTE POTIRON ET FROMAGE	RECETTE DE LORENZO	BOUDIN NOIR		POISSON DU JOUR
	SALADE VERTE BIO	(pâtes, brocolis, bacon, parmesan)	NOUILLES		RIZ BIO PILAF AUX PETITS LEGUMES
	ST NECTAIRE	FROMAGE	EDAM		CHANTAILLOU
	MOUSSE AU CHOCOLAT	ANANAS AU SIROP	FROMAGE BLANC		FRUIT DE SAISON BIO

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Produits locaux :
provenance
départements
33 / 40 / 47 / 24



Chaque semaine,
6 produits **BIO**
à chaque période,
1 repas complet **BIO**

Fruits et légumes **BIO** (origine régionale ou française) sous réserve
de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

PORTAGE DE SAUCATS



En Décembre,

La verrine mousse ananas
Recette de Jean Charles (24)



Poulet :
frais Label Rouge

Boeuf :
race à viande

La viande bovine servie dans
votre restaurant est d'origine
française (tel que défini dans
l'article 1 du décret du 17/12/02)



Le dicton de la semaine : Quand il tonne hors saison, pluie ou neige sans raison

	lundi 21 décembre	mardi 22 décembre	mercredi 23 décembre	jeudi 24 décembre	vendredi 25 décembre
<i>Fêtons les</i>		<i>Française</i>	<i>Armand</i>	<i>Adèle</i>	<i>Noël</i>
	CAROTTES BIO RAPEES	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	CELERI VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO	FERIE
	ESCALOPE DE DINDE	CHIPOLATAS GRILLEES	HACHIS PARMENTIER	HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI	
	RIZ BIO PILAF AUX PETITS LEGUMES	LENTILLES AUX CAROTTES	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS	
	CHANTAILLOU	COULOMMIERS	PETIT SUISSE	FROMAGE	
	FRUIT DE SAISON BIO	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC	

Pas de restauration du 28 décembre au 1er janvier.

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.