

















Menus de la Semaine du 06 au 10 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées   Local <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Couscous végétal  <i>(pois chiche, légumes couscous, semoule, raisins secs, fève de soja)</i></p> <p>Semoule  <i>gluten</i></p> <p>Edam <i>lait</i></p> <p>Pommes   <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>	<p>Soupe de légumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Sauté de porc sauce champignon crémé   <i>Lait, gluten</i></p> <p>Petits pois <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Roulé à la fraise  <i>Œufs, lait, gluten</i></p>		<p>Céleri  rémoulade   <i>Vinaigrette céleri</i></p> <p>Parmentier de thon  <i>poisson, lait</i></p> <p>Brie <i>Lait</i></p> <p>Mousse saveur chocolat au lait <i>Lait, soja</i></p>	<p>La noisette </p> <p>Cake lentilles corail carottes petits pois noisette sauce au fromage blanc   <i>Gluten, fruits à coque, œufs, lait</i></p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts à l'ail <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Salade de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>
<p>Légumerie TEZEA </p>				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 13 au 17 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine mayonnaise <i>oeufs</i></p> <p>Bœuf sauté sauce paprika persil <i>Gluten</i></p> <p>Boulgour  <i>Gluten</i></p> <p>Fromage frais Tartare <i>Lait</i></p> <p>Compote pomme allégée en sucre et biscuit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>	<p>Betteraves  Vinaigrette <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Chili sin carne (<i>riz, haricots rouges, maïs, légumes ratatouille, œuf, emmental</i>) <i>Œufs, lait</i></p> <p>Crème dessert chocolat <i>Lait, soja</i></p>		<p>Velouté de carottes  <i>lait</i></p> <p>Rôti de dinde jus aux herbes  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Coquillettes  BIO semi-complète <i>gluten</i></p> <p>Cantal AOP  <i>lait</i></p> <p>kiwi <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>	<p>MISSION RECETTES DURABLES</p> <p>Les Epinards</p> <p>Salade verte  Vinaigrette <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>+ croutons et dés d'emmental </p> <p>Colin d'Alaska pané riz soufflé <i>Poisson, gluten</i>  </p> <p>Epinards branches béchamel au lait de coco <i>Gluten, lait</i></p> <p>Gâteau moelleux aux pépites de chocolat  <i>Œufs, gluten, lait, soja</i></p>
Légumerie Tezea				



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 20 au 24 Novembre 2023


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots vert vinaigrette <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Sauté de dinde sauce blanquette <i>Œufs, lait</i></p> <p>riz  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Fromage blanc nature sucré <i>lait</i></p> <p>banane  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>	<p>Cake du potager (légumes) <i>Œufs, gluten, lait</i></p> <p> Pennes sauce tomate aux lentilles vertes façon bolognaise  <i>gluten</i></p> <p>Compote pomme-banane allégée en sucre <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>		<p>Velouté de potiron   lentilles corail miel et emmental <i>Lait, moutarde, sulfites</i></p> <p>Tarte au fromage <i>Œufs, lait, gluten</i></p> <p>Salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Yaourt aromatisé <i>lait</i></p>	<p>Pâté de campagne et cornichon  <i>Gluten, lait, moutarde, lait</i></p> <p>Médailillon de merlu sauce citron  <i>Céleri, poissons, gluten, lait</i></p> <p>Boulgour </p> <p>Fromage fondu Vache qui rit <i>lait</i></p> <p>Fruit orange <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>
<p>Légumerie Tezea </p>				



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 27 Novembre au 01 Décembre 2023














Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Sauté de bœuf aux champignons  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Haricots verts persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Yaourt nature sucré  <i>lait</i></p> <p>Compote de pomme allégée en sucre <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>	<p>Œuf dur  Mayonnaise <i>Œufs, moutarde, sulfites</i></p> <p>Hoki  sauce basilic <i>Poisson, lait</i></p> <p>Riz  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Salade de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>		<p>Salade verte  Vinaigrette <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Galette Saucisse  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Pommes de terre quartier avec peau <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Camembert <i>lait</i></p> <p>Crêpes  <i>Gluten, lait</i></p>	<p>Soupe de poireau pommes de terre <i>lait</i></p> <p>Colin d'Alaska pané au riz soufflé <i>Gluten, poisson</i></p> <p>Coquillettes <i>gluten</i> </p> <p>Gâteau chocolat lentilles <i>Œufs, soja</i></p>
<p>Légumerie Tezea </p>				



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits







Menus de la Semaine du 04 au 08 décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Salade de lentilles échalote <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Emincé de thon sauce armoricaine <i>poisson</i></p> <p> Riz <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Tomme Blanche <i>lait</i></p> <p> Banane <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>	<p> Salade coleslaw <i>Œufs, lait, moutarde, sulfites</i></p> <p>Pilon de poulet rôti sauce barbecue <i>Moutarde, sulfites</i> </p> <p>Purée de pommes de terre <i>lait</i></p> <p>Lacté saveur vanille nappé au caramel <i>lait</i></p>		<p>Rillettes de sardine à l'espagnole <i>Œufs, lait, poissons, moutarde sulfites</i></p> <p>Rôti de porc au jus  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Carottes persillées  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Cantal AOP <i>lait</i> </p> <p>Tarte flan pâtissier <i>Lait, œufs, gluten</i></p>	<p>Noisettes et amandes </p> <p>Rillettes de canards <i>Œufs, lait, moutarde, sulfites</i></p> <p>Œuf dur à la florentine (épinards béchamel gratiné)  <i>Œufs, lait, gluten</i></p> <p>Banane Sauce chocolat noisette   <i>Fruits à coque, lait</i></p>
<p>Légumerie Tezea </p>				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 11 au 15 décembre 2023





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine de légumes mayonnaise <i>Lait, œufs, moutarde, sulfites</i></p> <p>Cuisse de poulet sauce 4 épices <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Lentilles  mijotées au lait</p> <p>Edam <i>lait</i></p> <p>Mousse au chocolat au lait <i>Lait, soja</i></p>	<p>Soupe aux légumes (carottes, poireaux, navet, pomme de terre) <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Sauce aux champignons crémée <i>Lait, gluten</i></p> <p>Torsades  <i>Gluten</i></p> <p>Fromage râpé accompagnements <i>lait</i></p> <p>Orange <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>		<p>Chou rouge Vinaigrette <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Steak Haché de bœuf  sauce ketchup du chef <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Purée de potiron <i>lait</i></p> <p>Bûche lait de mélange (chèvre et vache) <i>lait</i></p> <p>Cake vanille  <i>Œufs, gluten</i></p>	<p>Taboulé  <i>gluten</i></p> <p>Cordon bleu de dinde  <i>Gluten, lait, soja</i></p> <p>Haricots verts persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Fromage blanc aux fruits <i>lait</i></p>

Légumerie Tezea 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 18 au 22 décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pommes de terre Sauce Kebab <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Sauté de porc sauce colombo  <i>moutarde</i></p> <p>Carottes  Local <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Pommes  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>	<p align="center">Repas de Noël</p>		<p>Carottes râpées  vinaigrette <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Colin d'Alaska  sauce oseille <i>Poisson, lait, gluten</i></p> <p>Semoule  <i>gluten</i></p> <p>Emmental <i>lait</i></p> <p>Compote tous fruits allégé en sucre <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>	<p>Soupe de poireaux au curry <i>Lait, moutarde</i></p> <p>Curry de pois chiche épinards  <i>Lait, moutarde</i></p> <p>riz  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Yaourt aromatisé <i>lait</i></p>
<p>Légumerie Tezea </p>				



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

C'EST
LA
FÊTE
2023-2024

LE REPAS DE FIN D'ANNÉE

Mardi 19 décembre 2023

Pâté en croûte
et oignons caramélisés

Œufs, lait, gluten, soja, sulfites

Parfait de bœuf Charolais
sauce aux marrons

lait

Pommes de terre quartier rôti

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fromage fondu croc 'lait

lait

Lingot praliné chocolat caramel Maison

Œufs, gluten, fruits à coque, lait, soja