

∞ MENU ∞

SEMAINE DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

Lundi 25/11

Salade de pommes de terre, salade tonique

Steak hachés

Julienne de légumes

Fromage

Fruits



Mardi 26/11

Tarte à l'oignon, flammenkuche

Escalope de porc charcutière

Carottes, boulgour

Tomme de montagne

Crème brûlée



Jeudi 28/11

Menu végétarien

Salade verte, potage

Lasagnes végétariennes

Yaourt nature local

Fruits



Vendredi 29/11

Salade de choux blanc sésame, salade composée

Colin sauce citron

Riz

Brie, munster local

Compote



Garantit l'origine Haut-Saônoise des produits



Produits issus de l'agriculture Biologique



Le 14 novembre 2024

La gestionnaire,

S. BERNARD

La principale,

C. CHABOD

∞ MENU ∞

SEMAINE DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024

Lundi 02/12

Endives, potage

Rôti de dinde

Chou fleur, chou romanesco

Crème dessert, liégeois



Mardi 03/12
Menu végétarien

Salade franc-comtoise, potage

Risotto champignons petits pois

Fromage

Fruits

Jeudi 05/12

Salade de choux, salade de carottes

Bœuf braisé

Duo pommes de terre, carottes

Fromage

Pâtisserie



Garantit l'origine Haut-Saônoise
des produits



Produits issus de l'agriculture
Biologique

Vendredi 06/12

Salade verte

Assiette franc-comtoise

Yaourt arôme

Salade de fruits, fruits



La gestionnaire,

S. BERNARD

Le 14 novembre 2024

La principale,

C. CHABOD

MENU

SEMAINE DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024

Lundi 09/12

Radis, courgettes

Bolognaise, carbonara

Spaghettis

Yaourt nature

Fruits



Mardi 10/12

Menu végétarien

Artichaut, macédoine

Omelette aux herbes, champignons

Ebly aux petits légumes

Fromage

Flan local



Jeudi 12/12

Charcuterie

Filet de lieu

Haricots verts, haricots beurre

Fromage

Pêche melba, gâteau de semoule



Garantit l'origine Haut-Saônoise
des produits



Produits issus de l'agriculture
Biologique

Vendredi 13/12

Velouté de champignons, betterave
vinaigrette

Sauté de porc, rôti de veau

Pommes de terre vapeur

Fromage

Fruits au sirop



Le 14 novembre 2024

La gestionnaire,

S. BERNARD

La principale,

C. CHABOD

Modifications possibles en cas de difficultés d'approvisionnements

MENU

SEMAINE DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024

Lundi 16/12

Velouté potiron, asperges œufs
mayonnaise

Dos de colin estragon

Coquillettes, épinards à la crème

Yaourt confiture Agrilocal

Banane



Mardi 17/12
Menu végétarien

Potage de légumes, poireaux
vinaigrette

Dahl de lentilles corail

Riz

Gruyère, comté Agrilocal

Salade de fruits acapulco



Jeudi 19/12

Repas de fin d'année



Garantit l'origine Haut-Saônoise
des produits



Produits issus de l'agriculture
Biologique



Vendredi 20/12

Chou chinois, tomates

Cordon bleu, nuggets

Frites

Fromage

Compote

La gestionnaire,

S. BERNARD

Le 14 novembre 2024

La principale,

C. CHABOD

Modifications possibles en cas de difficultés d'approvisionnements

♻️ MENU ♻️

SEMAINE DU 06 AU 10 JANVIER 2025

Lundi 06/01

Salade de pâtes

Steaks hachés

Haricots verts

Ile flottante, mousse chocolat



Mardi 07/01

Charcuterie

Poisson pané

Jardinière

Fromage

Salade de fruits

Jeudi 09/01

Menu végétarien

Œufs mayonnaise macédoine

Bouchée à la végétarienne

Riz

Fromage

Galette des rois



GALETTE DES ROIS

Vendredi 10/01

Chou de chine, carottes

Rôti de porc, langue de bœuf

Purée

Velouté fruits

Fruits



Garantit l'origine Haut-Saônoise
des produits



Produits issus de l'agriculture
Biologique



La gestionnaire,

S. BERNARD

Le 14 novembre 2024

La principale,

C. CHABOD