



DÉJEUNER

lundi 7 novembre 2022

MACÉDOINE MAYONNAISE

CHILI SIN CARNÉ

RIZ DE CAMARGUE IGP 

FROMAGE

ILE FLOTTANTE
"Cuisinée par le chef"

mardi 8 novembre 2022

CRÊPE AU FROMAGE

HAUTE DE CUISSE DE POULET
"Local 63" 

CAROTTES À LA CIBOULETTE
"Local 63" 

FROMAGE

FRUIT DE SAISON BIO 

jeudi 10 novembre 2022

SALADE VERTE AUX CROÛTONS

NUGGETS DE POISSON

BLETTES AU JUS

LAITAGE

ROULÉ À LA CONFITURE
D'ABRICOTS

vendredi 11 novembre 2022

JOUR FÉRIÉ

Retrouvez la recette
du mois sur votre
Soyons Complices

réparations culinaires sont **cuisinées** sur place
avec une majorité de **produits frais**



Poisson frais "le Poisson
livreur"   **Produit Bio**

Légende **Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP -
AOC - HVE - MSC - IGP)** 

Produit Local 

DÉJEUNER

lundi 14 novembre 2022

BETTERAVES BIO À L'ÉCHALOTE 

FILET DE DINDE SAUCE CHASSEUR

POÊLÉE DE LÉGUMES BIO 

FROMAGE

RIZ AU LAIT "Cuisiné par le chef"

mardi 15 novembre 2022

POTAGE DE LÉGUMES BIO 

QUICHE AU FROMAGE
"Cuisinée par le chef"

SALADE VERTE

YAOURT AROMATISÉ HVE
"Coeur de fermier Local 63" 

FRUIT DE SAISON BIO 

Recette de Marie-Laure

jeudi 17 novembre 2022

SARDINES

SAUTÉ DE BOEUF FAÇON
CARBONADE 

POMMES NOISETTE

CAMEMBERT BIO 

MOUSSE AU CHOCOLAT
"Cuisinée par le chef"

vendredi 18 novembre 2022

FEUILLETÉ DE CAMEMBERT,
JAMBON ET OIGNONS
"Recette de Marie-Laure"


POISSON PANÉ ET CITRON

ÉPINARDS BIO À LA CRÈME 

LAITAGE BIO "Debarnot Local 03" 

COMPOTE BIO 

Retrouvez la recette
du mois sur votre
Soyons Complices

réparations culinaires sont **cuisinées** sur place
avec une majorité de **produits frais** 




DÉJEUNER

lundi 21 novembre 2022

SALADE DE RIZ
PIZZA AUX 3 FROMAGES
"Cuisinée par le chef"
SALADE VERTE BIO 
CANTAL AOP 
ECLAIR À LA VANILLE

mardi 22 novembre 2022

SALADE D'ENDIVES
LONGE DE PORC AU JUS
"Local 58" 
PURÉE DE POMMES DE TERRE
FROMAGE
ENTREMETS PISTACHE

Menu des élèves
Classe de Ce2


jeudi 24 novembre 2022

ROSETTE ET CORNICHON
PÂTES
À LA CARBONARA
YAOURT AROMATISÉ HVE
"Coeur de fermier Local 63" 
BEIGNET AU CHOCOLAT

vendredi 25 novembre 2022

CRÊPE AU FROMAGE
FILET DE POISSON FRAIS MSC À LA
CRÈME 
HARICOTS VERTS BIO 
LAITAGE
FRUIT DE SAISON BIO 

Retrouvez la recette
du mois sur votre
Soyons Complices

réparations culinaires sont **cuisinées** sur place
avec une majorité de **produits frais** 



DÉJEUNER

lundi 28 novembre 2022

BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 

BOUCHÉE GARNIE
(quenelles nature, béchamel et
emmental)

BOULGOUR BIO 

CANTAL AOP
"GAEC Les Marmottes Local 63" 

BANANE BIO 

mardi 29 novembre 2022

PÂTÉ DE CAMPAGNE

BOULETTES DE BOEUF VBF À LA
TOMATE

CAROTTES BRAISÉES
"Local 63" 

YAOURT AROMATISÉ HVE
"Coeur de fermier Local 63" 

TARTE AU CITRON

Recette de Marie-Laure

jeudi 1 décembre 2022

VELOUTÉ DE POTIRON "Local 63" 

TARTIFLETTE
"Cuisinée par le chef"

SALADE VERTE

FROMAGE

GÂTEAU AU NUTELLA
"Recette de Marie-Laure"

vendredi 2 décembre 2022

FEUILLETÉ HOT-DOG
"Cuisiné par le chef"


CALAMARS À LA ROMAINE

GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO 

SAINT NECTAIRE FERMIER AOP
"GAEC Les Marmottes Local 63" 

FRUIT DE SAISON BIO 

Retrouvez la recette
du mois sur votre
Soyons Complices

réparations culinaires sont **cuisinées** sur place
avec une majorité de **produits frais** 





DÉJEUNER

lundi 5 décembre 2022

SALADE DE BLÉ

SAUCISSE DE TOULOUSE
"Local 58"

CHOU VERT BRAISÉ "Local 63"

CANTAL AOP
"GAEC Les Marmottes Local 63"

FRUIT DE SAISON BIO



mardi 6 décembre 2022

CAROTTES RÂPÉES BIO

COQUILLETES BIO AUX PETITS
LÉGUMES

ET FROMAGE RÂPÉ

YAOURT AROMATISÉ HVE
"Coeur de fermier Local 63"

GÂTEAU SURPRISE
"Cuisiné par le chef"



Menu de Noël des 3e

jeudi 8 décembre 2022

POTAGE DE LÉGUMES

HACHIS PARMENTIER

"Cuisiné par le chef"

LAITAGE BIO "Debarnot Local 03"

FLAN NAPPÉ CARMEL



vendredi 9 décembre 2022

SALADE AU SAUMON FUMÉ

RACLETTE ET JAMBON

"Cuisinée par le chef"

CHANTENEIGE

BÛCHE VANILLE ET CHOCOLAT
"Cuisinée par le chef"

Retrouvez la recette
du mois sur votre
Soyons Complices

réparations culinaires sont **cuisinées** sur place
avec une majorité de **produits frais**




DÉJEUNER

lundi 12 décembre 2022

CHOU ROUGE BIO AUX POMMES 

GRILLADE DE PORC SAUCE
CHARCUTIÈRE 
"Local 58"

PURÉE DE POTIRON 
"Local 63"

FROMAGE

CRÈME DESSERT

mardi 13 décembre 2022

POTAGE DE LÉGUMES

CURRY DE POIS CHICHES

RIZ DE CAMARGUE IGP 

FROMAGE

BANANE BIO 

jeudi 15 décembre 2022

SALADE COMPOSÉE

LONGE DE PORC AU JUS 
"Local 58"

SEMOULE BIO 

FROMAGE


FRUIT DE SAISON

vendredi 16 décembre 2022

FEUILLETÉ AU FROMAGE

POISSON PANÉ ET CITRON

**DUO BROCOLIS ET CHOU-FLEUR
BIO** 

YAOURT AROMATISÉ HVE 
"Coeur de fermier Local 63"

ECLAIR AU CHOCOLAT

Retrouvez la recette
du mois sur votre
Soyons Complices

réparations culinaires sont **cuisinées** sur place
avec une majorité de **produits frais** 