



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

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

Produit Local 

Chaque jour, un buffet varié d'entrées, de produits laitiers et de desserts vous est proposé

lundi 7 novembre 2022

CHILI SIN CARNÉ

RIZ DE CAMARGUE IGP 

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS

mardi 8 novembre 2022

HAUTE DE CUISSE DE POULET
"Local 63" 

CAROTTES À LA CIBOULETTE
"Local 63" 

PÂTES BIO 

jeudi 10 novembre 2022

NUGGETS DE POISSON

BLETTES AU JUS

LENTILLES BIO 

vendredi 11 novembre 2022

JOUR FÉRIÉ

Retrouvez la recette
du mois sur votre
Soyons Complices

Nos préparations culinaires sont **cuisinées** par les chefs
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 

Chaque jour, un buffet varié d'entrées, de produits laitiers et de desserts vous est proposé

lundi 14 novembre 2022

FILET DE DINDE SAUCE
CHASSEUR

POÊLÉE DE LÉGUMES BIO 

COEUR DE BLÉ BIO 

mardi 15 novembre 2022

QUICHE AU FROMAGE
"Cuisinée par le chef"

SALADE VERTE

HARICOTS PLATS AU PERSIL

jeudi 17 novembre 2022

SAUTÉ DE BOEUF FAÇON
CARBONADE
"Local 58" 

BUTTERNUT RÔTI "Local 63" 

LENTILLES BIO 

vendredi 18 novembre 2022

POISSON PANÉ ET CITRON

ÉPINARDS BIO À LA CRÈME 

RIZ DE CAMARGUE IGP 

Retrouvez la recette
du mois sur votre
Soyons Complices

Nos préparations culinaires sont **cuisinées** par les chefs
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 

Chaque jour, un buffet varié d'entrées, de produits laitiers et de desserts vous est proposé

lundi 21 novembre 2022

PIZZA AUX 3 FROMAGES
"Cuisinée par le chef"

SALADE VERTE BIO 

HARICOTS COCO À LA
TOMATE

mardi 22 novembre 2022

LONGE DE PORC AU JUS
"Local 58" 

PURÉE DE POMMES DE TERRE

BROCOLIS BIO 

*Menu des élèves
Classe de Ce2*

jeudi 24 novembre 2022

PÂTES

À LA CARBONARA

CAROTTES À L'ÉTUVÉE
"Local 63" 

vendredi 25 novembre 2022

FILET DE POISSON FRAIS MSC
À LA CRÈME 

HARICOTS VERTS BIO 

PATATE DOUCE CONFITE
"Local 63" 

Retrouvez la recette
du mois sur votre
Soyons Complices

Nos préparations culinaires sont **cuisinées** par les chefs
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 

Chaque jour, un buffet varié d'entrées, de produits laitiers et de desserts vous est proposé

lundi 28 novembre 2022

BOUCHÉE GARNIE
(quenelles nature, béchamel
et emmental)

BOULGOUR BIO 

PURÉE DE CÉLERI "Local 63" 

mardi 29 novembre 2022

BOULETTES DE BOEUF VBF À
LA TOMATE

CAROTTES BRAISÉES
"Local 63" 

SEMOULE BIO 

jeudi 1 décembre 2022

TARTIFLETTE
"Cuisinée par le chef"

SALADE VERTE

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS
FRAIS

vendredi 2 décembre 2022

CALAMARS À LA ROMAINE

GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO 

COUDES

Retrouvez la recette
du mois sur votre
Soyons Complices

Nos préparations culinaires sont **cuisinées** par les chefs
avec une majorité de **produits frais** 





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

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

Légende **Produit Local** 

Chaque jour, un buffet varié d'entrées, de produits laitiers et de desserts vous est proposé

lundi 5 décembre 2022

SAUCISSE DE TOULOUSE
"Local 58" 

CHOU VERT BRAISÉ "Local 63" 

RIZ DE CAMARGUE IGP 

mardi 6 décembre 2022

COQUILLETTES BIO AUX
PETITS LÉGUMES 

ET FROMAGE RÂPÉ

SALSIFIS PERSILLÉS

Menu de Noël des 3e

jeudi 8 décembre 2022

HACHIS PARMENTIER

"Cuisiné par le chef"

SALADE VERTE

vendredi 9 décembre 2022

RACLETTE ET JAMBON

"Cuisinée par le chef"

HARICOTS VERTS BIO 

Retrouvez la recette
du mois sur votre
Soyons Complices

Nos préparations culinaires sont **cuisinées** par les chefs
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 

Chaque jour, un buffet varié d'entrées, de produits laitiers et de desserts vous est proposé

lundi 12 décembre 2022

GRILLADE DE PORC SAUCE
CHARCUTIÈRE

"Local 58" 

PURÉE DE POTIRON
"Local 63" 

COEUR DE BLÉ BIO 

mardi 13 décembre 2022

CURRY DE POIS CHICHES

RIZ DE CAMARGUE IGP 

POÊLÉE DE CAROTTES BIO 

jeudi 15 décembre 2022

LONGE DE PORC AU JUS
"Local 58" 

SEMOULE BIO 

HARICOTS VERTS BIO 

vendredi 16 décembre 2022

POISSON PANÉ ET CITRON

DUO BROCOLIS ET CHOU-
FLEUR BIO 

GRATIN DE POMMES DE
TERRE "Local 63" 

Retrouvez la recette
du mois sur votre
Soyons Complices

Nos préparations culinaires sont **cuisinées** par les chefs
avec une majorité de **produits frais**  

