

**MENU FAREMOUTIERS**



SEMAINE 45 - DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
<p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts </p> <p>Croc'lait</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>S/V: Poisson pané</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Bœuf aux carottes (PC) </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>S/V: Marmite de poisson</p>		<p>Concombres à la crème </p> <p>Omelette</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Taboulé </p> <p>Filet de colin papillote </p> <p>Purée de butternut</p> <p>Liégeois vanille</p> <p>S/P: Roulade de volaille S/V: Taboulé</p>

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc

**MENU FAREMOUTIERS**



SEMAINE 46- DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
	<p>Lasagnes végétariennes (pc)</p> <p>Chanteneige</p> <p>Compote biscuitée</p>		<p>Cassoulet* (PC) </p> <p>Kiri</p> <p>Banane</p> <p><b>S/P:</b> Cassoulet au poulet (pc) <b>S/V:</b> Falafel en sauce</p>	<p>Carottes râpées aux agrumes</p> <p>Filet de lieu frais à la provençale</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Cookies aux pépites de chocolat</p>

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS**

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc

# MENU FAREMOUTIERS



SEMAINE 47- DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Potage	Œuf dur mayonnaise			Tarte au fromage
Boulettes d'agneau marengo	Nuggets de fromage		Hachis parmentier (PC) 	Filet de colin meunière
Semoule	Lentilles vertes			Chou fleur
Petit suisse sucré	Fruit de saison		Mimolette	
			Flan nappé caramel	Fruit de saison 
S/V: Marmite de poisson			S/V: Parmentier de poisson	S/V: Salade piémontaise sans viande

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc

# MENU FAREMOUTIERS



SEMAINE 48 - DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Potage tomate	Quiche lorraine*			Surimi mayonnaise
Rissolette de veau	Fricadelle de bœuf aux oignons 			Haché de thon à la bordelaise
Gratin d'épinards 	Haricots plats à la tomate 		Couscous végétal (PC) 	Riz
	Yaourt à boire		Petit suisse sucré	
Crème dessert vanille			Fruit de saison 	Liégeois chocolat
S/V: Pané de blé tomate mozzarella	S/P: Tarte au fromage S/V: Tarte au fromage / Poisson en sauce			

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc

# MENU FAREMOUTIERS



SEMAINE 49 - DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
<p>Palette de porc à la diable*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Buchette</p> <p>Fruit de saison </p> <p><b>S/P:</b> Poulet rôti <b>S/V:</b> Poisson en sauce</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Fish and chips sauce tartare (PC) </p> <p>Fromage frais aromatisé</p>		<p>Samoussa aux légumes</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Brownies</p> 	<p>Taboulé</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>S/V:</b> Taboulé / Poisson aux olives</p>

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issue de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

**Salade coleslaw:** Chou blanc et carottes râpés, mayonnaise

**S/V:** Sans Viande

**S/P:** Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENU FAREMOUTIERS



SEMAINE 50 - DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Lasagnes à la provençale (pc)	Velouté de potiron		Crêpe au fromage	
	Steak haché et ketchup 		Emincé de poulet	Pépites de colin aux trois céréales 
	Purée		Petits pois à l'échalote	Rosti aux légumes
Yaourt aromatisé				Yaourt à la vanille
Fruit de saison 	Compote pommes fraises		Banane	Palet breton
	S/V: Falafel en sauce		S/V: Batonnets mozzarella	

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

### INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc

**MENU FAREMOUTIERS**



SEMAINE 51 - DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI		JEUDI	VENDREDI
Sauté de veau à l'ancienne	Tarte au fromage		<p><b>REPAS DE NOËL</b></p>	Potage
Carottes au jus	Œuf dur			Pavé de colin à la tomate
Boursin nature	Epinards à la crème			Tortis
Fruit de saison	Banane sauce chocolat			Fruit de saison
S/V: Poisson pané				

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

S/V: Sans Viande                      S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc