



# Menu

Du 04 au 08 novembre 2024



CESSY

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

**LE JOUR DU**

 Potage estereel (haricots blancs, potiron)	 Pomelo BIO et sucre	Salade de maïs et betteraves Vinaigrette persil	 Carottes râpées BIO, vinaigrette échalote	Terrine de légumes sauce cocktail (mayonnaise, ketchup)
Bouchées de soja	 Hachis parmentier Brandade de poisson	Sauté de dinde LR sauce Amérique	 Rôti de bœuf LR et jus	 Colombo de poisson (DURABLE) et riz créole IGP
Epinards et pommes de terre béchamel		 Limande meunière et citron	 Steak de colin sauce curry	
Gouda BIO	Coulommiers	Chou romanesco	Haricots beurre	Yaourt aromatisé
 Fruit de saison ECORESPONSABLE	Gélifié à la vanille	 Fruit de saison BIO	Tarte normande	 Fruit de saison

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Régions Ultra Périphériques

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Eco Verger

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée

LUNDI

MARDI




MERCREDI

JEUDI




VENDREDI

LE JOUR DU 

	 Betteraves en salade, vinaigrette moutarde à l'ancienne	<p>Mâche et maïs</p> <p>Vinaigrette caramel</p>	<p>Oeufs durs mayonnaise</p>	<p>Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)</p>
	 Sauté de bœuf LR sauce pain d'épices 	 Cubes de colin sauce citron	<p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Lasagnes au saumon</p>	<p>Omelette BIO </p>
	 Hoki sauce bourride (épice paëlla, crème, ail, julienne de légumes, oignon)	<p>Riz IGP  et brunoise de légumes</p>		<p>Petits pois à la paysanne (échalote, champignon, herbes de provence)</p>
	<p>Pommes rissolées BIO </p>	<p>Emmental</p>	 Saint Nectaire 	<p>Fromage fondu Président</p>
	 Yaourt nature BIO et sucre 	<p>Compote de pomme BIO </p>	 Fruit de saison BIO 	<p>Crêpe moelleuse sucrée</p>
	 Fruit de saison ECORESPONSABLE 	 Bleu blanc cœur  Pêche responsable  Régions Ultra Périphériques	 Nouvelles recettes  Appellation d'origine contrôlée  Eco Verger	 Appellation d'Origine Protégée  Indication Géographique Protégée

 Production locale  
 Viande racée  
 Spécialité du chef

 Produits BIO  
 Label Rouge  
 Viande d'origine Française

 Bleu blanc cœur  
 Pêche responsable  
 Régions Ultra Périphériques

 Nouvelles recettes  
 Appellation d'origine contrôlée  
 Eco Verger

 Appellation d'Origine Protégée  
 Indication Géographique Protégée



# Menu

Du 18 au 22 novembre 2024



## CESSY

### LUNDI

### MARDI

### MERCREDI

### JEUDI

### VENDREDI

LE JOUR DU Végé

Salade de boulgour BIO à l'orientale (oignon pois chiches cumin tomate raisin & abricot sec)	Scarole et croûtons Vinaigrette nature	Potage potiron	Carottes râpées BIO , vinaigrette agrumes	Mâche et noix, vinaigrette moutarde à l'ancienne
Sauté de bœuf LR marenge (tomate, oignon, ail, champignon)	Dahl de pois cassés et riz (oignon, brunoise de carottes, pois cassés, cumin, curry, abricots secs, menthe)	Cubes de hoki pané et citron	Sauté de dinde LR sauce bobotie	Pavé de merlu sauce matelote (herbes de provence, champignons, carottes)
Colin mariné thym citron	Haricots verts	Epinards et pommes de terre béchamel BIO	Steak haché de saumon sauce crème	Julienne de légumes (carotte, céleri, poireau) et farfalles
Fromage frais aux fruits	Petit moulé ail et fines herbes	Mimolette	Bleu d'Auvergne	Yaourt aromatisé BIO à la vanille
Fruit de saison	Purée pomme banane BIO	Banane	Flan nappé caramel	Eclair au chocolat

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Régions Ultra Périphériques

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Eco Verger

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée



# Menu

Du 25 au 29 novembre 2024



## CESSY

**LUNDI**      **MARDI**      **MERCREDI**      **JEUDI**       **VENDREDI**

**LE JOUR DU**

Céleri rémoulade	Crêpe au fromage	Salade parmentière (maïs, tomate, olives, œuf dur)	<b>Salade BIO des Antilles</b>  <b>Vinaigrette antilles</b> (moutarde, ananas, jus de pamplemousse)	Potage cultivateur BIO (pommes de terre, poireaux, carotte, navet)
Pavé de colin napolitain (tomate, chapelure, huile d'olive, champignon, poivron)	Burger de veau sauce charcutière (oignon, ail, tomate, cornichon, moutarde)	Rôti de bœuf LR et jus	<b>Colombo de poulet LR</b> (oignon, cubes de poivrons, ail, crème, mélange colombo)	Cappelletti légumes sauce tomate
Boulgour BIO aux petits légumes (haricot vert, petit pois, navet, carotte)	Hoki pané  Chou fleur	Steak haché de cabillaud sauce waterzoï (julienne de légumes oignon poireaux ail crème)	<b>Colombo de poisson (DURABLE)</b> (lentilles corail, poivron, carotte, lait de coco) <b>et riz créole</b>  <b>Riz aux haricots rouges</b>	
Fromage fondu Président	Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Camembert	<b>Fromage blanc et sucre</b>	Edam
Compote pomme abricot	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	<b> Cake à l'ananas caramélisé</b>	Fruit de saison

- Production locale*
- Produits BIO*
- Bleu blanc cœur*
- Nouvelles recettes*
- Label Rouge*
- Pêche responsable*
- Appellation d'origine contrôlée*
- Appellation d'Origine Protégée*
- Viande d'origine Française*
- Régions Ultra Périphériques*
- Eco Verger*
- Indication Géographique Protégée*