

1		Lundi	Mardi	Mercredi		Jeudi	Vendredi
<b>SEM 45</b>		Macédoine vinaigrette	Carottes bio râpées vinaigrette	Salade de chou blanc bio chapelain aux raisins		Taboulé d'hiver	Salade endives
<b>DU</b>		Chili sin carné bio	Poisson frais du marché sauce dugléré	Crumble végétarien		Sauté de veau au paprika	Raclette chapelaine
<b>04/11/24</b>		Blé bio	Chou fleur au beurre d'ail	Aux légumes chapelain		Haricots beurre au beurre d'ail	
<b>AU</b>		Babybel bio	Emmental			Camembert bio	Fromage blanc ferme des trois chênes (49)
<b>10/11/24</b>		Fruit bio de saison	Éclair chocolat	Riz au lait bio au lait de la Pannetière		Fruit bio de saison	Compote de pommes bio
<b>Goûter:</b>		Biscotte, confiture	Pain, beurre, fruit	Pain, beurre, fruit		Marbré, yaourt	Baguette, miel
<b>SEM 46</b>			Betteraves cuites bio vinaigrette	Potage à la citrouille bio chapelaine		Salade coleslaw mayonnaise maison	Salade verte, julienne de carottes bio
<b>DU</b>			Dalh de lentilles corail au chou fleur	Poisson frais du marché sauce citron		Gratin de brocolis à la tomme chapelaine	Rôti de bœuf ketchup maison
<b>11/11/24</b>		<b>Férié</b>	Riz pilaf bio	Semoule de couscous bio semi complète			Grenailles bio sautées ferme chapelaine
<b>AU</b>			Petit suisse	Cousteron		Crème anglaise bio maison au lait entier de la ferme de la pannetière	Tomme d'anjou bio (53)
<b>17/11/24</b>			Fruit bio de saison	Fruit bio de saison		Brownie maison aux haricots rouges	Fruit bio de saison
<b>Goûter:</b>			Baguette, fromage	Brioche, chocolat		Pain, beurre, fruit	Quatre quart, lait bio
<b>SEM 47</b>		Salade de riz bio, maïs, tomates confites	Salade de coquillettes marco polo mayonnaise maison	Salade verte, croûton à l'ail, saumon		Salade de chou chinois tomates confites	Pomelos
<b>DU</b>		Carrettes de pois chiche maison	Côte de blette à la bolognaise	Rôti de veau au jus		Paëlla végétarienne aux lentilles corail	Poisson frais du marché sauce choron
<b>18/11/24</b>		Purée de potimarron bio chapelaine		Pennes bio semi complète à l'huile d'olive			Fenouil étuvé
<b>AU</b>		Carré d'entramme bio (53)	Saint néctaire aop	Yaourt bio de la pannetière		Fromage du terroir bio	Verre de lait bio
<b>24/11/24</b>		Fruit bio de saison	Fruit bio de saison	Cube de poire au sirop		Fruit bio de saison	Gâteau nantais maison
<b>Goûter:</b>		Biscotte, confiture	Pain, barre chocolat	Pain, beurre, fruit		Brioche, compote	Pain, beurre, fruit

	Sigle de Qualité supérieure Mode de production fermière en plein air		Certifié Agriculture Biologique		Viande de production fermière en plein air née et élevée en France		Produits riches en Oméga 3 et issu d'une agriculture respectueuse de l'environnement		Légumes BIO issus des producteurs Chapelains
	Appellation d'Origine Protégée		Pêche Durable respectant les stocks de poissons et l'écosystème marin		Volaille de production fermière en plein air née et élevée en France		Plat intégralement préparé à la Cuisine Centrale selon les pratiques de cuisine traditionnelle		Produit de la Ferme de la Pannetière issu de l'agriculture biologique

4		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
SEM 48		Rillettes de maquereau sur biscotte		Salade d'endive vinaigrette à l'emmental		Salade verte vinaigrette		Radis chapelain au beurre		Houmous maison sur tranche de baguette
DU		Aiguillettes de poulet au curry		Sauté de veau aux olives		Hachis parmentier bio aux haricots rouges		Poisson frais du marché meunière (citron)		Tajine de légumes végétarienne
25/11/24		Coquillettes bio semi complète à l'huile d'olive		Haricots verts extra fin persillé				Pommes de terre bio persillées(chapelaine)		
AU						Fromage du terroir bio				Samos
01/12/24		Yaourt aromatisé ferme des trois chênes (49)		Financier à la carotte		Fruit au sirop		Fromage blanc (ferme des trois chênes 49)		Fruit bio de saison
								Purée de mangue		
Goûter:		Pain, beurre, miel		Pain, beurre, fruit		Marbré – yaourt bio		Pain, fruit, lait bio		Brioche, compote bio
SEM 49		Salade verte vinaigrette		Salade de chou chinois tomates confites		Sardine à l'huile beurre		Salade verte, crouton à l'ail, comté aop		Céleri bio rémoulade mayonnaise maison
DU		Purée de patate douce bio chapelaine au haché végétal		Poisson frais du marché sauce vanille		Saucisses de porc bio (ferme du bois suzin 44)		Pizza à la polenta végétarienne		Sauté de bœuf à l'estragon
02/12/24				Épinards à la crème		Haricots blancs bio				Fondue de chou, pomme de terre bio chapelaine
		Camembert bio		Emmental		Tomme d'anjou bio (53)				
08/12/24		Fruit bio de saison		Gâteau à la noix de coco		Fruit bio de saison		Cube de pêche au sirop		Riz au lait bio sauce spéculos au lait de la pannetière
					<i>alternatif</i>	escalope de dinde				
Goûter:		Biscotte, confiture		Pain, beurre, fruit		Pain, compote bio		Baguette, fromage		Pain, beurre, fruit
SEM 50		Potage de pois cassé bio		Salade verte vinaigrette		Duo carottes et patate douce bio râpées vinaigrette		Rillettes de porc maison		Salade d'endive vinaigrette au gouda
DU		Crumble de légumes d'hiver aux amandes		Spaghetti bio semi complète à la bolognaise		Dahl de lentilles bio		Sauté de veau au tandoori		Poisson frais du marché sauce beurre rouge
09/12/24				Emmental râpé		Riz pilaf bio		Purée de potimarron bio chapelaine		Boullgour bio façon pilaf
AU		Vache qui rit bio				Carré d'entramme bio (53)		Fromage du terroir bio		
15/12/24		Fruit bio de saison		Fromage blanc bio ferme des trois chênes (49)		Compote de pomme bio		Fruit bio de saison		Crème dessert maison à la pistache
							<i>alternatif</i>	rillettes de volaille		
Goûter:		Baguette, chocolat		Pain, fruit		Baguette, fromage		Marbré, lait bio		Pain, beurre, fruit

	Label Rouge Sigle de Qualité supérieure Mode de production fermière en plein air		Certifié Agriculture Biologique		Viande de production fermière en plein air née et élevée en France		Produits riches en Oméga 3 et issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement		Légumes BIO issus des producteurs Chapelains
	Appellation d'Origine Protégée		Pêche Durable respectant les stocks de poissons et l'écosystème marin		Volaille de production fermière en plein air née et élevée en France		Plat intégralement préparé à la Cuisine Centrale selon les pratiques de cuisine traditionnelle		Produit de la Ferme de la Pannetière issu de l'agriculture biologique

7		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
SEM 51		Potage chapelain bio au lait de coco			 	Céleri bio rémoulade mayonnaise maison		Salade verte, saumon fumé, crouton à l'ail sauce citron ciboulette		Pomelos
DU		Sauté de bœuf sauce chocolat		Omelette bio aux champignons, tomates, pomme de terre, ciboulette		Poisson frais du marché sauce poireaux		Aiguillette de poulet sauce châtaigne		Chili sin carné bio
16/12/24		Semoule de couscous semi complète bio à l'huile d'olive		Salade verte		Épinards étuvés		Gratin dauphinois / salade		Riz thaï bio
AU		Saint Nectaire aop		Petit suisse				Brie		Camembert bio
22/12/24		Fruit bio de saison		Fruit bio de saison	 	Polenta au lait bio à l'orange, lait de la pannetière		Sapin glacé		Fondant aux pois chiches et citron vert
								Clémentine		
Goûter:		Baguette, chocolat		Brioche, compote bio		Pain, beurre, fruit		Biscotte, confiture		Pain, fruit
SEM 52		Sardine à l'huile beurre		Betteraves bio vinaigrette				Carottes bio râpées vinaigrette		Potage parmentier
DU		Rôti de porc bbc		Couscous végétarien				Sauté de veau aux olives		Poisson frais du marché sauce beurre blanc
23/12/24		Chou de bruxelles au beurre				<b>Férié</b>		Haricots verts persillé		Brocolis bio au beurre d'ail
AU		Chèvre		Vache qui rit bio				Comté aop		Petit suisse
29/12/24		Fruit bio de saison		Fruit bio de saison				Liégeois café		Fruit bio de saison
	alternatif	<i>Cuisse poulet</i>								
Goûter:		Pain, beurre, yaourt bio		Pain au lait, compote bio				Baguette viennoise, fruit		Brioche, confiture
SEM 1		Cœuf dur mayonnaise		Céleri rémoulade				Salade d'endive vinaigrette au gouda		Salade verte
DU		Dahl de lentilles bio		Poisson frais du marché sauce beurre rouge				Rôti de veau au jus		Jambon grillé
30/12/24		Riz pilaf bio		Epinards étuvés à la crème		<b>Férié</b>		Coquillettes bio semi complète à l'huile d'olive		Purée de salsifis et pomme de terre au lait de la ferme
AU		Babybel bio		Saint néctaire aop						Comté aop
05/01/25		Fruits bio de saison		Eclair vanille				Cube de poire au sirop		Fruit bio de saison
									alternatif	Escalope de dinde
Goûter:		Pain, confiture		Baguette, beurre, fruit				Pain, beurre, fruit		Pain au lait, chocolat
		Label Rouge		Signe de Qualité supérieure Mode de production fermière en plein air		Viande de production fermière en plein air née et élevée en France		Produits riches en Oméga 3 et issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement		Légumes BIO issus des producteurs Chapelains
		Appellation d'Origine Protégée		Pêche Durable respectant les stocks de poissons et l'écosystème marin		Volaille de production fermière en plein air née et élevée en France		Plat intégralement préparé à la Cuisine Centrale selon les pratiques de cuisine traditionnelle		Produit de la Ferme de la Pannetière issu de l'agriculture biologique