



VILLE DE COMPIEGNE
Du 18/11/2024 au 22/11/2024




Menu compiègne

api

Lundi

Mélange de carotte et chou râpé - Sauce mayonnaise
Sauté de porc  - Sauce Blackwell
/Quenelle nature - Sauce Blackwell
Semoule bio 
Speculoos
Compote pomme coing



Mardi

Chou fleur - Sauce façon cocktail
Nuggets végétarien de blé
Haricots verts Bio à l'ail 
Gouda Bio 
Orange 





Mercredi

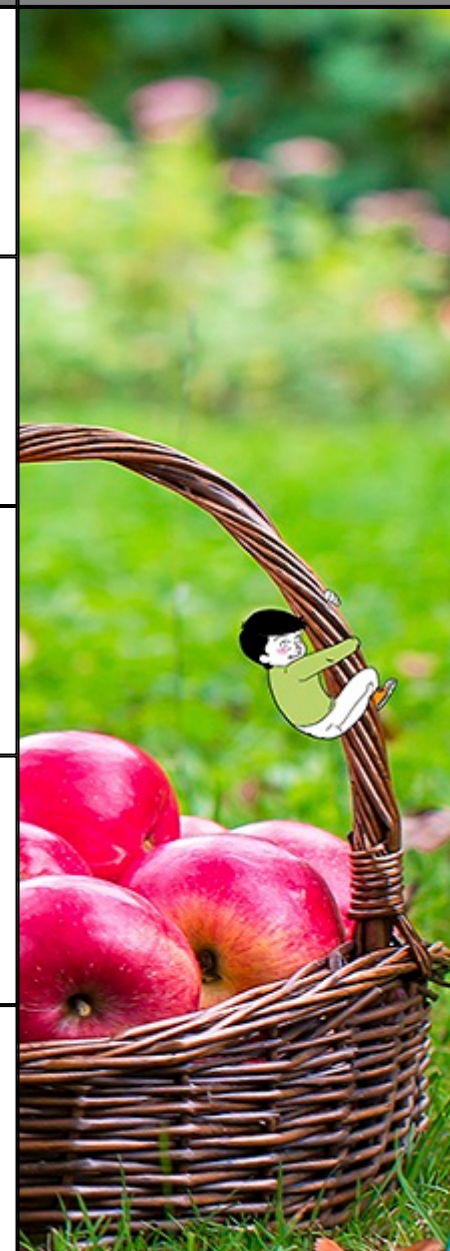
Crêpe au fromage
Jambon blanc Label Rouge 
/Omelette nature avec sauce - Sauce tomate
Lentilles vertes Bio 
Brie
Poire

Jeudi

Céleri rémoulade (régional) 
Normandin de veau - Sauce au cumin
/Galette de soja provençale - Sauce au cumin
Purée de pommes de terre et potiron
Yaourt surcré (régional)
Cake à l'ananas recette du chef 

Vendredi

Pâté de campagne Label Rouge  - , cornichons
/Oeuf dur - , mayonnaise
Filet de lieu noir  - Sauce aurore
riz 
Carré de Liqueil
Pomme HVE 



VILLE DE COMPIEGNE
Du 25/11/2024 au 29/11/2024


Menu compiègne

api



Lundi

Haricots verts - Vinaigrette à l'échalote
Saucisse de Strasbourg
/Nuggets de poisson
Mélange de chou à choucroute et pommes de terre
Fromage blanc sucré
Clémentine






Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange
Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare
Blé pilaf
Camembert Bio 
Yaourt arôme (régional)


Mercredi

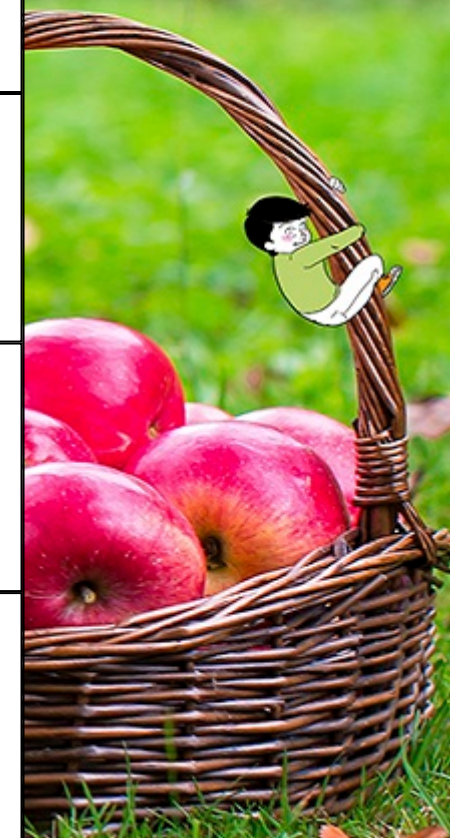
Chou rouge râpé - Vinaigrette
Sauté de boeuf  - Sauce façon bourguignon
/Boulettes de soja - Sauce façon bourguignon
Pommes de terre vapeur
Edam Bio 
Crème dessert au chocolat

Jeudi

Cake aux fromages recette du chef 
Rôti de dinde  - Sauce champignons
/Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce champignons
Petits pois au jus
Vache qui rit Bio 
Banane Bio 

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette au xérès
Coquiflette bio aux légumes et fromage 
Suisse fruité
Moelleux nature



VILLE DE COMPIEGNE
Du 02/12/2024 au 06/12/2024

Menu compiègne

api

Lundi

Taboulé d'hiver (**semoule bio**) ^{Bio}
Emincé de cuisse de poulet ^{FR} - Sauce façon blanquette
/Filet de colin d'Alaska MSC ^{MSC} - Sauce façon blanquette
Carottes CE2 ^{CE2}
Saint Môret Bio ^{Bio}
Flan au chocolat

Mardi

Céleri râpé - Sauce façon cocktail
Gratin de gnocchis, camembert et thym
Mimolette
Pomme HVE ^{HVE}

Mercredi

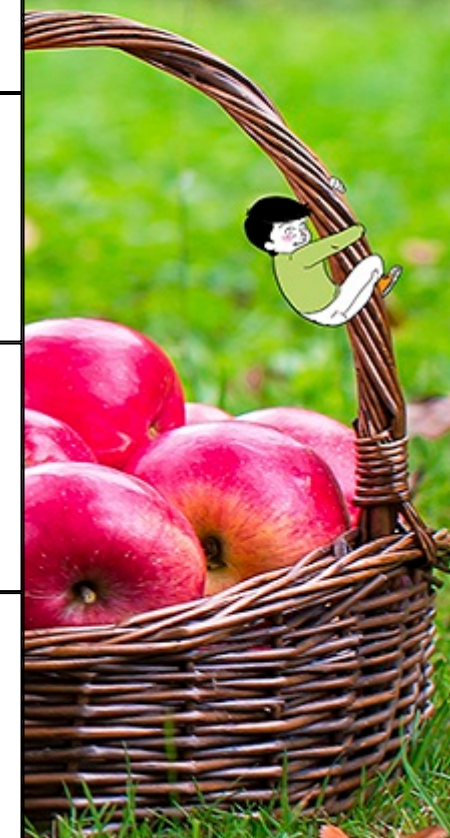
Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
Rôti de porc ^{FR} - Sauce champignons
/Quenelle au brochet - Sauce champignons
Flageolets cuisinés
Brie
Orange ^{Bio}

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette à l'échalote
Chili con carne (à associer à 100g de riz)
/Chili sin carne (à associer avec 100g de féculent)
Riz de camargue IGP (100g à associer avec plat)
Gouda Bio ^{Bio}
Yaourt surcré(régional)

Vendredi

Cervelas - , cornichons
/Terrine de légumes
Filet de colin d'Alaska MSC ^{MSC} - Sauce Dieppoise
Purée de pommes de terre et épinards
Pont l'Evêque AOP ^{AOP}
Kiwi Bio ^{Bio}



VILLE DE COMPIEGNE
Du 09/12/2024 au 13/12/2024

Menu compiègne

api

Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette au miel
Émincé végétal de pois Bio - Sauce au curry
Boulghour Bio
Petit moulé nature
Flan à la vanille

Mardi

Oeuf dur - , mayonnaise
Allumettes de porc UE façon carbonnara
/Poisson MSC façon carbonnara
Macaronis Bio
Emmental Bio râpé
Clémentine

Mercredi

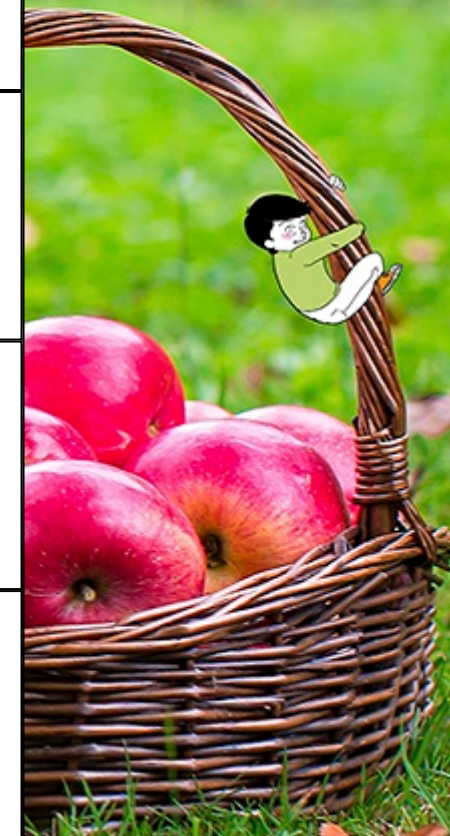
Pizza
Steak haché de boeuf VBF
/Boulettes panées de blé façon thaï
Petits pois aux oignons
Vache qui rit Bio
Crème dessert au caramel

Jeudi

Salade vitaminée - Vinaigrette à l'orange
Nuggets de poulet pané
/Nuggets de poisson
Haricots verts bio à la tomate
Suisse fruité
Tarte aux pommes et noisettes recette du chef

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette
Brandade de poisson
Camembert Bio
Poire



VILLE DE COMPIEGNE
Du 16/12/2024 au 20/12/2024

Menu compiègne

api




Lundi

Carottes râpées - Vinaigrette à l'échalote
Sauté de porc  - Sauce charcutière
/Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce aurore
Riz de camargue IGP
Gouda Bio 
Yaourt arôme (régional)

Mardi

Chou fleur - Vinaigrette
Boulettes au boeuf  - Sauce moutarde
/Boulettes de soja - Sauce moutarde
Lentilles vertes Bio 
Saint Môret Bio 
Banane Bio 


Mercredi

Perles de pâtes - Vinaigrette au ketchup
Poisson pané 100 % filet MSC 
Haricots verts Bio persillés  
Mimolette
Crème dessert au chocolat

Jeudi

Rillettes de poisson et saumon du chef au **fromage frais bio** - Toast
Rôti de dinde farci aux marrons et noisettes - Sauce aux marrons et pain d'épices
/Boulettes de soja - Sauce aux marrons et pain d'épices
Pommes de terre forestine
Clémentine
Bûche de Noël

Vendredi

~~Pomelos~~ - , ~~sucre~~ **Betterave rouge et sa vinaigrette**
Tarte au fromage du chef 
Salade verte - Vinaigrette balsamique
Speculoos
Compote pomme

