






















Menu La Dune

Semaine du 6 au 12 novembre 2023

	LUNDI 06/11/2023	MARDI 07/11/2023	MERCREDI 08/11/2023	JEUDI 09/11/2023	VENDREDI 10/11/2023	SAMEDI 11/11/2023	DIMANCHE 12/11/2023
DEJEUNER	Salade de betteraves Filet de colin d'Alaska PMD pané frais et quartier de citron Haricots verts BIO  Fromage Danette chocolat et noisette	Carottes râpées BIO  Rôti de boeuf VBF  Jus de rôti Coquillettes Yaourt aromatisé Fruit	Salade de haricots blancs aux herbes Sauté de porc BIO  façon cernoise Légumes cuisinés au cerfeuil Fromage Cocktail de fruits	Macédoine mayonnaise Poulet LR  Pommes de terre sautées Yaourt nature et dosette de sucre blanc Fruit BIO 	Cake à la courgette CPNE  Parmentier de thon CPNE  Salade verte BIO  Petit fromage frais sucré Fruit	Poireaux Rôti de porc Jus de rôti Lentilles Fromage BIO  Fruit	Brisures de chou fleur Emincé de saumon sauce marseillaise Poêlée méridionale (carotte, courgette, pois chiche, poivron) Fromage BIO  Eclair parfum vanille 
MENU B	Brochette de dinde à la provençale Pommes de terre vapeur Fromage blanc sucré Fruit BIO 	Salade de maïs poivrons et emmental Omelette BIO  Brocolis au persil Muffin tout chocolat	Soupe de salsifis et pommes de terre et emmental râpé Cordon bleu de volaille Riz Fruit BIO 	Jambon blanc* Ratatouille à la niçoise Fromage fondu vache qui rit BIO  Liégeois chocolat	Bifteck haché CHAR  jus aux oignons Epinards branches à la crème Fromage BIO  Mousse au chocolat au lait	Soupe andalouse (HV, tomate, pdt)  Steak haché de veau sauce berycy Carottes Fromage blanc BIO  et dosette de sucre blanc	Pizza tomate, fromage Salade verte Yaourt aromatisé Fruit BIO 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





















Origine des viandes achetées crues pour l'élaboration de nos plats :

Boeuf : né, élevé et abattu en France
 Veau : né, élevé et abattu en France
 Porc : né, élevé et abattu en France
 Volaille : élevé et abattu en France

Menu La Dune

Semaine du 13 au 19 novembre 2023

	LUNDI 13/11/2023	MARDI 14/11/2023	MERCREDI 15/11/2023	JEUDI 16/11/2023	VENDREDI 17/11/2023	SAMEDI 18/11/2023	DIMANCHE 19/11/2023
DEJEUNER	<p>Salade iceberg et maïs</p> <p>Sauté de boeuf BIO  à la hongroise (paprika doux, crème)</p> <p>Boulgour BIO </p> <p>Fromage</p> <p>Compote tous fruits allégée en sucre</p>	<p>Salade coleslaw BIO </p> <p>Aiguillettes de poulet sauce végétale champignons crémée</p> <p>Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)</p> <p>Pointe de Brie</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Salade de betteraves</p> <p>Chili végétarien (Haché végétal)</p> <p>Riz BIO </p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>Fruit</p>	<p>Terrine de légumes</p> <p>Rôti de dinde LR </p> <p>jus aux oignons</p> <p>Purée de pommes de terre BIO </p> <p>Petit fromage blanc aux fruits</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Endives BIO </p> <p>et pomme</p> <p>Meunière colin PMD  d'Alaska frais</p> <p>et quartier de citron</p> <p>Poêlée de légumes BIO (courgettes, carottes et pommes de terre)</p> <p>Fromage</p> <p>Moelleux choco pépites cpne et copeaux de chocolat blanc</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Jambon chaud au jus</p> <p>Navets sautés</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage BIO </p> <p>Fruit</p>	<p>Fond d'artichaut</p> <p>Bifteck haché CHAR </p> <p>jus aux oignons</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Fromage BIO </p> <p>Tarte aux pommes et rhubarbe </p>
MENU B	<p>Beignets de calamar</p> <p>Carottes</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Duo de coeurs de palmiers et maïs</p> <p>Quiche lorraine*</p> <p>Salade verte fraîche BIO </p> <p>Fruit</p>	<p>Côte de porc* au jus</p> <p>Epinards branches à la crème</p> <p>Yaourt BIO  aromatisé framboise</p> <p>Gaufre poudrée</p>	<p>Saucisse fumée de porc*</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Boulettes au mouton et boeuf sauce façon orientale (oignon, tomate, persil, ail, épices)</p> <p>Blé</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Ravioli de saumon</p> <p>Salade verte BIO </p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Lentilles</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit BIO </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits






















Origine des viandes achetées crues pour l'élaboration de nos plats :

Boeuf : né, élevé et abattu en France
 Veau : né, élevé et abattu en France
 Porc : né, élevé et abattu en France
 Volaille : élevé et abattu en France

Menu La Dune

Semaine du 20 au 26 novembre 2023

	LUNDI 20/11/2023	MARDI 21/11/2023	MERCREDI 22/11/2023	JEUDI 23/11/2023	VENDREDI 24/11/2023	SAMEDI 25/11/2023	DIMANCHE 26/11/2023
DEJEUNER	<p>Taboulé</p> <p>Sauté de dinde LR façon fermière</p> <p>Carottes BIO </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Salade de betteraves</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>Bûche mélangée (lait vache et chèvre)</p> <p>Compote de pommes allégée en sucre</p>	<p>Salade verte BIO </p> <p>et raisin sec</p> <p>Rôti de boeuf VBF </p> <p>jus aux oignons</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Rocher coco nappé chocolat</p>	<p>Saucisson sec* et beurre</p> <p>Morceaux de filet de colin d'Alaska PMD </p> <p>sauce à l'oseille</p> <p>Fusilli BIO </p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit</p>	<p>Crêpe à l'emmental</p> <p>Bifteck haché CHAR </p> <p>jus aux oignons</p> <p>Brocolis</p> <p>Fromage frais Tartare nature</p> <p>Fruit BIO </p>	<p>Chou blanc rapé</p> <p>Colombo de porc*</p> <p>Fenouil braisé</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage BIO </p> <p>Ile flottante et sa crème anglaise</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Cuisse de canette rôtie et son jus</p> <p>Poêlée forestière</p> <p>Fromage BIO </p> <p>Chouquettes à la crème </p>
MENU B	<p>Rôti de porc* froid</p> <p>Haricots blancs persillés</p> <p>Fromage</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Endives BIO </p> <p>et maïs</p> <p>dés de mimolette</p> <p>Côte de porc* au jus</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fruit</p>	<p>Calamars sauce armoricaine</p> <p>Riz</p> <p>Fromage BIO </p> <p>Fruit</p>	<p>Soupe à la tomate</p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Blettes persillées</p> <p>Yaourt BIO </p> <p>aromatisé framboise</p>	<p>Macédoine </p> <p>Médailillon de merlu PMD sauce au curry</p> <p>Boulgour BIO </p> <p>Crème dessert au caramel</p>	<p>Tarte aux fromages</p> <p>Salade verte BIO </p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Saucisse fumée de porc*</p> <p>Pomme de terre en purée</p> <p>Yaourt BIO nature </p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p>Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Origine des viandes achetées crues pour l'élaboration de nos plats :

Boeuf : né, élevé et abattu en France
 Veau : né, élevé et abattu en France
 Porc : né, élevé et abattu en France
 Volaille : élevé et abattu en France

Menu La Dune

Semaine du 27 novembre au 3 décembre 2023

	LUNDI 27/11/2023	MARDI 28/11/2023	MERCREDI 29/11/2023	JEUDI 30/11/2023	VENDREDI 01/12/2023	SAMEDI 02/12/2023	DIMANCHE 03/12/2023
DEJEUNER	Salade de mâches et betteraves rouges Sauté de bœuf BIO sau AB aux olives Semoule BIO AB Fromage Fruit	Salade mexicaine Aiguillettes de poulet sauce végétale champignons crémée Pommes de terre sautées Fromage Crème dessert BIO AB à la vanille	Soupe de lentille corail et lait de coco Beignet stick mozzarella Haricots verts BIO AB Fromage Cubes de poire au sirop	Pomelos et dosette de sucre blanc Médaillon de merlu PMD sauce échalote Riz BIO AB Fromage Liégeois chocolat	Endives BIO AB et croûtons Cordon bleu de volaille Purée de céleri et pommes de terre Fromage blanc sucré Semoule au lait	Haricot vert et thon Pilon de poulet tandoori Petits pois mijotés Fromage BIO AB Mousse au chocolat au lait	Chou rouge Rôti de porc* froid Sauce des Hortillons Pommes dauphines Fromage BIO AB Gâteau basque
MENU B	Paupiette de dinde sauce poivronnade Julienne de légumes Fromage blanc sucré Compote de pommes et fraises allégée en sucre	Carottes râpées BIO AB Filet de colin d'Alaska pané frais et quartier de citron Brocolis et emmental râpé Fruit	Emincé de porc aigre douce Coquillettes Yaourt aromatisé Fruit BIO AB	Omelette OPA nature Ratatouille à la niçoise Yaourt nature sucré Fruit BIO AB	Filet de limande PMD sauce aurore Blé facon pilaw Fromage BIO AB Fruit	Lasagne de boeuf et volaille Salade verte Yaourt BIO nature AB et dosette de sucre blanc Fruit	Bifteck haché CHAR jus aux oignons Epinards branches à la crème Petit fromage blanc aux fruits Fruit BIO AB

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Origine des viandes achetées crues pour l'élaboration de nos plats :

Bœuf : né, élevé et abattu en France
 Veau : né, élevé et abattu en France
 Porc : né, élevé et abattu en France
 Volaille : élevé et abattu en France