

Commune de

Volvic



Poisson frais
"le Poisson livreur"

Produit Bio

Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP)

Produit Local

Légende

lundi 25 octobre 2021

CAROTTES "Heinis local"
VINAIGRETTE SESAME

SAUCISSE "Fabre
Lozerienne local"

LENTILLES VERTES

YAOURT AROMATISÉ

FRUIT DE SAISON

mardi 26 octobre 2021

CÉLERI RÉMOULADE

OMELETTE AUX HERBES

POMMES DE TERRE AU
FOUR "Arfeuille local"

SAINT NECTAIRE LAITIER
AOP

LIÉGEOIS VANILLE

mercredi 27 octobre 2021

VELOUTÉ DE COURGE
"Limagne légumes local"

ESCALOPE DE DINDE
CRÉMEUX DE
CHAMPIGNONS

SPAETZLE

CAMEMBERT

SEMOULE AU LAIT
CARAMÉLISÉ

jeudi 28 octobre 2021

SALADE VERTE "Limagne
légumes local" AUX
CROÛTONS

JOUE DE BOEUF
BRAISÉE

CAROTTES PERSILLÉES

EMMENTAL

TARTE AUX POMMES

vendredi 29 octobre 2021

SALADE MARCO POLO

FILET DE POISSON MSC
PANÉ

PURÉE DE PETITS POIS

BRIE

FRUIT DE SAISON

Toute l'équipe vous souhaite un bon Appétit

Nos préparations culinaires sont cuisinées par les chefs avec une majorité de produits frais

Retrouvez la
recette du mois sur
votre
Souons Complice



Commune de

Volvic



Poisson frais
"le Poisson livreur"

Produit Bio

Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP)

Produit Local

Légende

lundi 1 novembre 2021

FÉRIÉ

mardi 2 novembre 2021

CHOUX CHINOIS
VINAIGRETTE

GOULASCH "boeuf Fabre
Lozérienne local"

POMMES RISSOLÉES

CHANTENEIGE

CRÈME DESSERT

mercredi 3 novembre 2021

BETTERAVES
VINAIGRETTE

ÉMINCÉ DE PORC "Fabre
Lozérienne local" SAUCE
CAMEL

FLAGEOLETS

TOMME DE MONTAGNE

BROWNIE

jeudi 4 novembre 2021

ENDIVE

LASAGNE DE LÉGUMES

CANTAL AOP

FRUIT DE SAISON

vendredi 5 novembre 2021

SALADE DE RIZ

FILET DE POISSON FRAIS
SAUCE TOMATÉE

CHOU FLEUR AU
BEURRE

FROMAGE BLANC

SALADE DE FRUITS
FRAIS

Toute l'équipe vous souhaite un bon Appétit

Nos préparations culinaires sont cuisinées par les chefs avec une majorité de produits frais

Retrouvez la
recette du mois sur
votre
Souons Complice



Commune de

Volvic



Poisson frais
"le Poisson livreur"  **Produit Bio** 

Légende **Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP)** 

Produit Local 

lundi 8 novembre 2021

HARICOTS VERTS EN SALADE

STEAK HACHÉ VBF AUX ÉCHALOTES

FRITES

SAINT NECTAIRE AOP
"Gaec des Marmottes" 

CRÈME DESSERT

mardi 9 novembre 2021

RILLETTE DE THON

SAUTÉ DE VEAU "Fabre
Lozerienne local" AUX OLIVES 

CAROTTES "Limagne
légumes local" 

YAOURT HVE "Coeur de
fermier" 

GÂTEAU AU CHOCOLAT
ET ORANGE

mercredi 10 novembre 2021

VELOUTÉ DE LÉGUMES

ESCALOPE DE VOLAILLE
label rouge "Moriceau local" 

CRÉOLE
ÉCRASÉ DE PATATE

DOUCE "Limagne légumes
local" 

BRIE BIO 

COMPOTE DE POMMES
HVE 

jeudi 11 novembre 2021

FÉRIÉ

vendredi 12 novembre 2021

FEUILLETÉ AUX
FROMAGES

POISSON DU JOUR "MSC"
SAUCE VERDE 

BROCOLIS

FOURME D'AMBERT AOP 

FRUIT DE SAISON

Toute l'équipe vous souhaite un bon Appétit

Nos préparations culinaires sont **cuisinées par les chefs**  avec une majorité de produits frais 

Retrouvez la
recette du mois sur
votre
Souons Complice



Commune de

Volvic



Poisson frais
"le Poisson livreur"  **Produit Bio** 

Légende **Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP)** 

Produit Local 

lundi 15 novembre 2021

PIÉMONTAISE

NUGGETS DE DINDE
"Moriceau"

CHOU FLEUR

TOMME DES
MONTAGNES BIO "Gaec
du Verseau" 

FRUIT DE SAISON

mardi 16 novembre 2021

SALADE VERTE BIO 

CROZIFLETTE BIO
SAVOYARDE "sans
lardons" 

FROMAGE BLANC BIO 

BANANE BIO 

mercredi 17 novembre 2021

VELOUTÉ DE POTIRON
"Limagne légumes local" 

COLOMBO DE PORC
"Fabre Lozérienne local" 

RIZ DEMI COMPLET BIO 

CANTAL AOP 

YAOURT SUCRE HVE
"Coeur de fermier" 

jeudi 18 novembre 2021

PÂTÉ DE CAMPAGNE
"Auvergne Viandes local" 

PALERON DE BOEUF
"Fabre Lozérienne local" 

COQUILLETES

BLEU D'AUVERGNE AOP 

POIRE HVE 

vendredi 19 novembre 2021

CHOUX CHINOIS À
L'INDIENNE

FILET DE POISSON FRAIS
"MSC" SAUCE TOMATES 

HARICOTS PLAT
PERSILLÉS

CAMEMBERT BIO 

DONUT'S

Toute l'équipe vous souhaite un bon Appétit

Nos préparations culinaires sont cuisinées par les chefs  avec une majorité de produits frais 

Retrouvez la
recette du mois sur
votre

Souons Complice



Poisson frais
"le Poisson livreur"

Produit Bio

Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP)

Produit Local

Légende



Repas Amérique du sud

lundi 22 novembre 2021	mardi 23 novembre 2021	mercredi 24 novembre 2021
POTAGE DE LÉGUMES	SALADE COLOMBIENNE	SALADE DE PERLES OCÉANE
BLANC DE VOLAILLE label rouge "Moriceau"	QUESADILLAS	MERGUEZ "Fabre lozérienne local"
POLENTA CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS	BLÉ À LA MEXICAINE	CAROTTES "Heinis local" VAPEUR
SAINT NECTAIRE AOP	CHEDDAR	VACHE QUI RIT BIO
FRUIT DE SAISON	FLAN AUX OEUFS BIO "Lait d'Olby"	SALADE DE FRUITS

jeudi 25 novembre 2021	vendredi 26 novembre 2021
SEGMENT DE PAMPLEMOUSSE	ROSETTE "Auvergne viandes local" CORNICHON
QUICHE AU CANTAL AOP	FILET DE POISSON "Le poisson livreur" SAUCE CITRON VERT
HARICOTS VERTS	POMMES NOISETTE
PETIT SUISSE AUX FRUITS BIO	CANTAL AOP
BANANE BIO CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Toute l'équipe vous souhaite un bon Appétit

Nos préparations culinaires sont cuisinées par les chefs avec une majorité de produits frais

Retrouvez la recette du mois sur votre

Souons Complice



Commune de

Volvic



Poisson frais
"le Poisson livreur"

Produit Bio

Légende Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP)

Produit Local



lundi 29 novembre 2021

COLESLAW

PANÉ DE BLÉ

PURÉE DE POTIRON

CANTAL AOP

FLAN CHOCOLAT FAÇON
DANETTE

mardi 30 novembre 2021

ENDIVE AUX CRÔUTONS

MAC AND CHEESE
RACLETTE
"Cocoon&Cooking"

ÉPINARDS

YAOURT BIO "les 2
vaches"

FRUIT DE SAISON

mercredi 1 décembre 2021

COEUR DE PALMIER ET
MAÏS

RÔTI DE PORC "Fabre
Lozérienne local"

POMMES LAMELLES
FRITS "Arfeuille local"

BRIE BIO

PANNA COTTA COULIS
DE FRUITS ROUGES

jeudi 2 décembre 2021

FEUILLETÉ AU FROMAGE

BLANQUETTE DE VEAU
"Fabre Lozérienne local" A
L'ANCIENNE

CAROTTES "Heinis local"
ET DÉS DE CÉLERIS

SAINT MÔRET BIO

BANANE BIO

vendredi 3 décembre 2021

VELOUTÉ D'ASPERGES

FILET DE POISSON MSC

RIZ DE CAMARGUE "IGP"

EMMENTAL BIO

CRÈME DESSERT

Toute l'équipe vous souhaite un bon Appétit

Nos préparations culinaires sont cuisinées par les chefs avec une majorité de produits frais

Retrouvez la
recette du mois sur
votre
Souons Complice



Commune de

Volvic



Poisson frais
"le Poisson livreur"

Produit Bio

Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP)

Produit Local

Légende

lundi 6 décembre 2021	mardi 7 décembre 2021	mercredi 8 décembre 2021
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CÉLERI BIO RÉMOULADE	POTAGE AUX 7 LÉGUMES
PÂTES BIO CARBONARA	SAUTÉ DE BOEUF "Local" SAUCE CHASSEUR	ÉMINCÉ DE VOLAILLE label rouge "Moriceau"
PETIT SUISSE AUX FRUITS BIO	HARICOTS VERTS	GRATIN DE POTIRON/POMMES DE TERRE
FRUIT DE SAISON BIO	FOURME D'AMBERT AOP	CAMEMBERT AOP
	POMPE AUX POMMES	SEMOULE AU LAIT

jeudi 9 décembre 2021	vendredi 10 décembre 2021
BATAVIA	SALADE DE PÂTES
CHILI SIN CARNE	FILET DE POISSON MSC SAUCE BEURRE BLANC
RIZ et HARICOTS ROUGES	BOCOLIS À L'AIL
SAINT NECTAIRE AOP	TOMME DE SAVOIE IGP
MOUSSE CHOCOLAT BIO	FRUIT DE SAISON

Toute l'équipe vous souhaite un bon Appétit

Nos préparations culinaires sont **cuisinées par les chefs** avec une majorité de produits frais

Retrouvez la
recette du mois sur
votre
Souons Complice



Commune de

Volvic



Poisson frais
"le Poisson livreur"  **Produit Bio** 

Légende **Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP)** 

Produit Local 

lundi 13 décembre 2021

VELOUTÉ DE PETITS POIS

OMELETTE AU FROMAGE

CHOUX FLEURS

CANTAL AOP 

RIZ AU LAIT

mardi 14 décembre 2021

SALADE VERTE

TAGLIATELLES

SAINT MÔRET BIO 

COMPOTE "Pommes HVE" 

mercredi 15 décembre 2021

PAMPLEMOUSSE

JAMBON BRAISÉ SAUCE MADERE

TOMME

COMPOTE

jeudi 16 décembre 2021

FEUILLETÉ COMTOIS

ÉMINCÉ DE POULET "Moriceau local" VEGETAL AUVERGNE CRÉMEUX DE CHAMPIGNONS 

POMMES DAUPHINE

BÛCHETTE DE CHÈVRE BIO 

SAPIN AUX DEUX CHOCOLATS

vendredi 17 décembre 2021

CRÊPE AU FROMAGE

FILET DE POISSON MSC 

POÊLÉE DE LÉGUMES

FROMAGE BLANC BIO 

FRUIT DE SAISON

Joyeux Noël !



Toute l'équipe vous souhaite un bon Appétit

Nos préparations culinaires sont **cuisinées par les chefs**  avec une majorité de produits frais 

Retrouvez la
recette du mois sur
votre
Souons Complice

