

# Menus de la Le 2 Novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Chou rouge vinaigrette de framboise
				duo de poisson à la tomate
				Penne
				Gouda
				Flan au caramel

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique






Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 5 au 9 Novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé 	carotte rapées	Pomelos	Macédoine de légumes	Rillettes saumon ciboulette 
Croustillant de poisson	Hachis parmentier	Rôti de bœuf au jus	Chipolatas	Moelleux de poulet sauce aigre douce
Haricots beurre	Tomme noire	Carotte et blé	Haricots blancs sauce tomate	Cordiale de légumes
Yaourt nature	Pomme façon tatin 	Brie	Petit cotentin	Fromage frais sucré
Fruit de saison au choix		Chouquette vanille	Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique








Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 12 au 16 Novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves sauce Philadelphia	Salade de carottes râpées	Friand au fromage	Chou blanc	Salade iceberg Vinaigrette au citron jaune ou vinaigrette balsamique
Saucisse de Strasbourg	Tajine de bœuf	Pavé de colin pané citron	 Torti carbonara	Parmentier de poisson
frites	Semoule	Epinards à la béchamel	Tomme blanche	Yaourt aromatisé
Yaourt nature et sucre 	Vache Picon	Saint Nectaire AOP et pain de campagne 	Compote pomme-banane	Cake au daim 
Fruit de saison au choix	Mousse au chocolat 	Fruit de saison au choix		

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique







Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 19 au 23 Novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Œuf dur mayonnaise	Achard de légumes (haricots verts, choux, oignons, marinade)	Céleri rémoulade	Choux fleurs sauce cocktail 	Carottes râpées à l'aneth
Nugget's de poulet	Paëlla marine 	Sauté de porc arrabiata	Boulettes de bœuf à l'estragon	Filet de merlu sauce créole Gnocchetti
boulgour petits légumes	Cantal	Haricots beurre	Purée de pommes de terre	Cantafras
Pt moulé	Fruit de saison au choix	Yaourt nature	Saint-Nectaire AOP	Petit pot de glace vanille chocolat
Le chocrousti crémeux (Fromage blanc, céréales cacaoées, sauce chocolat) Lacté vanille 		Flan pâtissier	Fruit de saison au choix 	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique






Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 26 au 30 Novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pomme de terre ravigote	Salade iceberg	Salade de riz aux olives	 <b>Le Texas</b> Salade verte et maïs, vinaigrette guacamole, chips tortilla Aiguillettes de poulet tex mex Pommes de terre potatoes Petit filou Gâteau texan au chocolat et noix de pécan	Pâté de campagne et cornichon
Saucisse de toulouse	Raviolis gratin 	Daube provençale		Poisson pané citron
Chou vert et carottes à la crème de thym	Petit moulé ail et fines herbes	semoule		petit pois
Saint Paulin	Compote allégée de pommes	Munster 		Emmental
Fruit de saison au choix		Fruit de saison au choix		Fruit de saison au choix

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 3 au 7 Décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Chiffonnade de salade verte	Tartine œuf ciboulette	Potage de légumes	Carottes râpées au citron
Nuggets de poulet	Parmentier de bœuf	Blanquette de poisson aux petits légumes 	Rôti de bœuf au jus	Jambon sauce tomate
Mélange de légumes racines	Carré 	Riz pilaf	Jardinière de légumes et blé	Coquillettes
Yaourt aromatisé	Lacté vanille	Fromage frais sucré	Petit cotentin	Edam
Fruit de saison au choix		Fruit de saison au choix	Gâteau maison	Fruit de saison 

LES NOUVELLES RECETTES

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 10 au 14 Décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Pommes de terre aux olives	Soupe du géant (épinards, haricots verts)	Coleslaw	Salade verte et croûtons
Chili con carne	Echine demi-sel 	Lasagnes bolognaise	Steak haché de bœuf	Filet de merlu pané
Riz	Lentilles mijotés	Bleu	Frites	Chou-fleur béchamel
Saint-Nectaire 	Yaourt nature  	Fruit de saison au choix	Tomme blanche	Rondelé nature
Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix		Mousse au chocolat au lait	Gaufre sucre



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 17 au 21 Décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri rémoulade</p> <p>Couscous poulet merguez</p> <p>Légumes couscous Semoule</p> <p>Vache Picon</p> <p>Compote qui croque (compote pomme céréales chocolat)</p>	<p>Salade d'endives</p> <p>Gnocchetti bolognaise</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Carottes pommes de terre</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p><b>C'EST LA FÊTE</b></p> <p><b>***Repas de Noël***</b></p>	<p>Méli-mélo salade verte</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison au choix</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien










Plat du chef





# Menus de la Semaine du 24 au 28 Décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de lentilles à l'échalote		Salade verte	Salade d'endives et croûtons	Salade de betterave 
Sauté de bœuf stroganoff		Filet de merlu pané	Tartimouflette	Quiche Lorraine
Haricots beurre	Férié	Le gratin trop chou (brocoli, chou-fleur, pommes de terre)	Fromage blanc au sucre	Salade verte  
Fraidou		Saint Nectaire AOP 	 Mouliné pomme biscuité	Tomme blanche
Fruit de saison au choix		Entremets pistache 		Banane sauce chocolat 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique





Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Le 31 Décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade iceberg, croûtons et vinaigrette huile de noix</p> 				
<p>Aiguillettes de poulet sauce pain d'épices et crumble</p>				
<p>Pommes de terre rissolées</p>				
<p>Petit moulé</p>				
<p>Gâteau au chocolat épicé</p> 				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce  
équitable



Issu de l'agriculture  
biologique



Plat végétarien



Plat du chef

