

Menus de la Le 2 Novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<p>Menu orange et noir</p> <p>Soupe de potiron et croûtons</p> <p>Boulettes de mouton sauce barbecue</p> <p>Carottes vache qui rit</p> <p>Mimolette</p> <p>Salade d'oranges sauce chocolat</p> <p>Option Collation: Quiche Lorraine Yaourt</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique





Plat végétarien



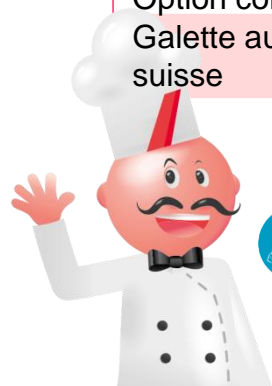
Plat du chef



Menus de la Semaine du 5 au 9 Novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou rouge vinaigrette de framboise	Taboulé 	carotte rapées	Pomelos	Macédoine de légumes
duo de poisson à la tomate	Croustillant de poisson	Hachis parmentier	Rôti de bœuf au jus	Chipolatas
Penne	Haricots beurre	Tomme noire	Carotte et blé	Haricots blancs sauce tomate
Gouda	Yaourt nature	Pomme façon tatin	Brie	Petit cotentin
Flan au caramel	Fruit de saison au choix		Chouquette vanille	Fruit de saison au choix
Option collation: Galette au jambon pt suisse	Terrine de légumes camembert	Jambon fruit	Pizza crudités	Pommes de terre cervelas yaourt arôme

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
Rillettes saumon ciboulette 	Betteraves sauce Philadelphia	Salade de carottes râpées	Friand au fromage	Chou blanc 
Moelleux de poulet sauce aigre douce	Saucisse de Strasbourg	Tajine de bœuf	Pavé de colin pané citron	Torti carbonara
Cordiale de légumes	frites	Semoule	Epinards à la béchamel	Tomme blanche
Fromage frais sucré	 Yaourt nature et sucre	Vache Picon	Saint Nectaire AOC  et pain de campagn.	Compote pomme-banane
Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix	Mousse au chocolat	Fruit de saison au choix	
Option collation: Tartine au thon salade	Croque monsieur crudités	 Feuilleté à la viande pt suisse	Nem fromage blanc	Accras de morue taboulé

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
Salade iceberg Vinaigrette au citron jaune ou vinaigrette balsamique	Œuf dur mayonnaise	Achard de légumes (haricots verts, choux, oignons, marinade)	Céleri rémoulade	Choux fleurs sauce cocktail
Parmentier de poisson	Nugget's de poulet	Paëlla marine 	Sauté de porc arrabiata	Boulettes de bœuf à l'estragon 
Yaourt aromatisé	boulgour petits légumes	Cantal	Haricots beurre	Purée de pommes de terre
Cake au daim 	Pt moulé	Fruit de saison au choix	Yaourt nature	Saint-Nectaire AOP 
Option collation: Salade au surimi fruit	Le chocrousti crémeux (Fromage blanc, céréales cacaotées, sauce chocolat) Lacté vanille 	Œuf dur salade de pates	Flan pâtissier	Fruit de saison au choix
	Pizza fromage		Potage Fromage blanc	Jambon macedoine

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
Carottes râpées à l'aneth	Salade de pomme de terre ravigote	Salade iceberg	Salade de riz aux olives	 Le Texas
Filet de merlu sauce créole Gnocchetti	Saucisse de toulouse	Raviolis gratinés 	Daube provençale	Salade verte et maïs, vinaigrette guacamole chips tortilla 
Cantafrais	Chou vert et carottes à la crème de thym	Petit moulé ail et fines herbes	semoule	Aiguillettes de poulet tex mex
Petit pot de glace vanille chocolat	Saint Paulin	Compote allégée de pommes	Munster	Pommes de terre potatoes
Option collation: Quiche Lorraine yaourt	Fruit de saison au choix	Crêpe au jambon riz au lait	 Fruit de saison au choix	Petit filou
	Cake au jambon vache qui rit			Gâteau texan au chocolat et noix de pécan 
			Terrine de poisson crudités	Friand fromage salade verte

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
Pâté de campagne et cornichon	Taboulé	Chiffonnade de salade verte	Tartine œuf ciboulette 	Potage de légumes
Poisson pané citron	Nuggets de poulet	Parmentier de bœuf	Blanquette de poisson aux petits légumes	Rôti de bœuf au jus
petit pois	Mélange de légumes racines	Carré 	Riz pilaf	Jardinière de légumes et blé
Emmental	Yaourt aromatisé	Lacté vanille	Fromage frais sucré	Petit cotentin
Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix		Fruit de saison au choix	Gâteau maison 
Option collation:				
Tarte au fromage chanteneige	Crêpe emmental entremet maison	Tarte aux oignons fruits	Cake aux olives crudités	Quiche au saumon yaourt

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique








Plat végétarien



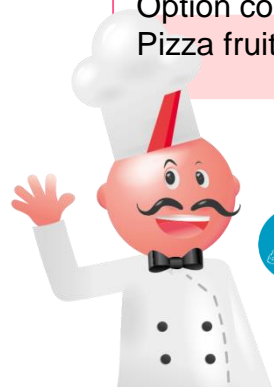
Plat du chef



Menus de la Semaine du 10 au 14 Décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées au citron	Macédoine mayonnaise	Pommes de terre aux olives	Soupe du géant (épinards, haricots verts)	Coleslaw
Jambon sauce tomate	Chili con carne	Echine demi-sel 	Lasagnes bolognaise	Steak haché de bœuf
Coquillettes	Riz	Lentilles mijotés	Bleu	Pommes sautées
Edam	Saint-Nectaire 	Yaourt nature	Fruit de saison au choix	Tomme blanche
Fruit de saison	Fruit de saison au choix	  Fruit de saison au choix		Mousse au chocolat au lait
Option collation: Pizza fruit	Feuilleté chèvre yaourt 	Tarte aux légumes kiri	Cake courgettes st paulin	Tarte a la tomate fruit

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
				 ***Repas de Noël***
Salade verte et croûtons	Céleri rémoulade	Salade d'endives		
Filet de merlu pané	Couscous poulet merguez 	Gnocchetti bolognaise	Œuf dur mayonnaise	
Chou-fleur béchamel	Légumes couscous Semoule	Cantal AOP 	Bœuf bourguignon	
Rondelé nature	Vache Picon	Flan nappé caramel	Carottes pommes de terre	
Gaufre sucre	Compote qui croque (compote pomme et céréales chocolat) 		Brie	
Option collation:			Fruit de saison au choix	
Galette jambon carré de l'est	Crudités pâtisserie	Pizza salade	Terrine de poisson fruit	Harengs pdt entremet

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
Méli-mélo salade verte	Férié	Salade de lentilles à l'échalote	Salade verte	Salade d'endives et croûtons
Cordon bleu		Sauté de bœuf stroganoff	Filet de merlu pané	Tartimouflette
Purée		Haricots beurre	Le gratin trop chou (brocoli, chou-fleur, pommes de terre)	Fromage blanc sucré 
Fromage blanc sucré		Fraidou	Saint Nectaire AOP 	Mouliné pomme biscuité
Fruit de saison au choix		Fruit de saison au choix	Entremets pistache	
Option collation:				
Croque monsieur fruit		Tomate mozzarella panna cotta	Feuilleté fromage salade 	Jambon yaourt aux fruits 

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
Salade de betterave				
Quiche Lorraine 				
Salade verte				
Tomme blanche				
Banane sauce chocolat				
Option collation:  Galette au jambon petit suisse				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique



Plat végétarien



Plat du chef

