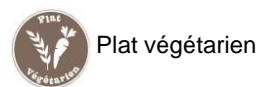
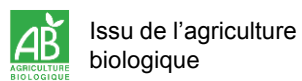
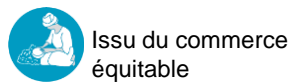
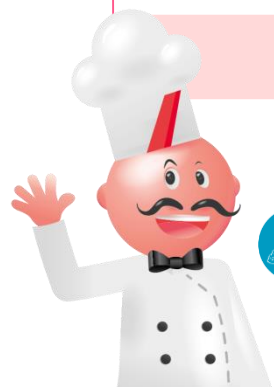





Menus de la Le 2 Novembre 2018

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 5 au 9 Novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Taboulé Salade de pois chiche	carotte rapées Salade verte	Pomelos Salade de chou kouki Vinaigrette aux herbes	Macédoine de légumes Petits pois sauce chèvre	 Rillettes saumon ciboulette surimi sauce cocktail
Croustillant de poisson	Hachis parmentier	Rôti de bœuf au jus	Chipolatas	Moelleux de poulet sauce aigre douce
Haricots beurre	Tomme noire Mimolette	Carotte et blé	Haricots blancs sauce tomate	Cordiale de légumes
Yaourt nature Petit filou	 Pomme façon tatin Belle Hélène poire	Brie Coulommiers	Petit cotentin Chanteneige	Fromage frais sucré Petit suisse
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
<p>Betteraves sauce Philadelphia Macédoine mayonnaise</p> <p>Saucisse de Strasbourg</p> <p>frites</p> <p>Fromage blanc au sucre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade de carottes râpées Céleri sauce bulgare</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Semoule</p> <p>Vache Picon Croc'lait</p> <p>Mousse au chocolat Entremet vanille</p>	<p>Friand au fromage Crêpe au fromage</p> <p>Pavé de colin pané citron</p> <p>Epinards à la béchamel</p> <p>Saint Nectaire AOP et pain de campagne Saint-Paulin</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Chou blanc Chou rouge</p> <p>Torti carbonara</p> <p>Tomme blanche Carré</p> <p>Compote pomme-banane Compote de pomme</p>	<p>Salade iceberg Vinaigrette au citron jaune ou vinaigrette balsamique</p> <p>Parmentier de poisson</p> <p>Yaourt aromatisé Fromage frais sucré</p> <p>Cake au daim</p>

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 19 au 23 Novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Œuf dur mayonnaise Pomelos</p> <p>Nugget's de poulet boullgour petits légumes</p> <p>Pt moulé Brie</p> <p>Le chocrousti crémeux (Fromage blanc, céréales cacotées, sauce chocolat) Lacté vanille</p>	<p>Achard de légumes (haricots verts, choux, oignons, marinade) Terrine de légumes au fromage blanc</p> <p>Paëlla marine</p> <p>Cantal Mimolette</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Céleri rémoulade Salade verte</p> <p>Sauté de porc arrabiata</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt nature Petit-suisse</p> <p>Flan pâtissier Roulé myrtille</p>	<p>Choux fleurs sauce cocktail Brocolis mimosa</p> <p>Boulettes de bœuf à l'estragon</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Tomme noire Saint-Nectaire AOP</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Carottes râpées à l'aneth Salade d'endives aux croûtons</p> <p>Filet de merlu sauce créole Gnocchetti</p> <p>Cantafras Buchette lait mélange</p> <p>Petit pot de glace vanille chocolat Petit pot de glace vanille fraise</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 26 au 30 Novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pomme de terre ravigote Salade du meunier</p> <p>Saucisse de toulouse</p> <p>Chou vert et carottes à la crème de thym</p> <p>Saint Paulin Edam</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade iceberg Chou blanc Vinaigrette crémeuse à la ciboulette</p> <p>Raviolis gratinés</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes Petit moulé</p> <p>Compote allégée de pommes Mouliné pomme saveur biscuit</p>	<p>Salade de riz aux olives Lentilles à l'échalote</p> <p>Daube provençale</p> <p>semoule</p> <p>Camembert Munster</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Le Texas</p> <p>Salade verte et maïs, vinaigrette guacamole, chips tortilla</p> <p>Aiguillettes de poulet tex mex</p> <p>Pommes de terre potatoes</p> <p>Petit filou Fromage frais sucré</p> <p>Gâteau texan au chocolat et noix de pécan</p>	<p>Pâté de campagne et cornichon Pâté de volaille</p> <p>Poisson pané citron</p> <p>petit pois</p> <p>Emmental Mimolette</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 3 au 7 Décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé Pomme de terre ravigote	Chiffonnade de salade verte Salade d'endives Vinaigrette mangue	Tartine œuf ciboulette Tartine chèvre poivron basilic	Potage de légumes Bouillon vermicelle	Carottes râpées au citron Chou rouge Vinaigrette framboise
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 Brie	Riz pilaf	Jardinière de légumes et blé	Coquillettes
Yaourt aromatisé Yaourt nature	Lacté vanille Lacté chocolat	Fromage frais sucré Petit-suisse	Petit cotentin Vache Picon	Edam Pyrénées
Fruit de saison au choix		Fruit de saison au choix	Gâteau maison	Fruit de saison

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 Haricots beurre	Pommes de terre aux olives Salade de pâtes sauce cocktail	Soupe du géant (épinards, haricots verts) Lasagnes bolognaise	Coleslaw Pomelos Steak haché de bœuf	Salade verte et croûtons Salade verte emmental
Chili con carne	Echine demi-sel	Bleu Saint Paulin	Frites	Filet de merlu pané
Riz	Lentilles mijotés	Fruit de saison au choix	Tomme blanche Coulommiers	Chou-fleur béchamel
Mimolette Saint-Nectaire 	Yaourt nature  Fromage blanc au sucre 		Mousse au chocolat au lait Panna cotta	Rondelé nature Fraidou
Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix			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 Chou rouge Vinaigrette à l'orange</p> <p>Couscous poulet merguez</p> <p>Légumes couscous Semoule</p> <p>Vache Picon Petit Cotentin</p> <p>Compote qui croque (compote pomme et céréales chocolat) Compote de poire et muesli chocolat</p>	<p>Salade d'endives Salade iceberg</p> <p>Gnocchetti bolognaise</p> <p>Gouda Cantal AOP</p> <p>Flan nappé c: Lacté chocolat</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Carottes pommes de terre</p> <p>Brie Carré</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>C'EST LA FÊTE</p> <p>***Repas de Noël***</p>	<p>Méli-mélo salade verte Salade chou kouki</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée</p> <p>Fromage blanc sucré Petit filou</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
<p>Salade de lentilles à l'échalote Salade texane</p> <p>Sauté de bœuf stroganoff</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fraidou Saint Bricet</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Férié</p>	<p>Salade verte Carottes râpées</p> <p>Filet de merlu pané</p> <p>Le gratin trop chou (brocoli, chou-fleur, pommes de terre)</p> <p>Saint Nectaire AOP Edam</p> <p>Entremets pistache Lacté vanille</p>	<p>Salade d'endives et croûtons Pomelos et sucre</p> <p>Tartimouflette</p> <p>Yaourt aromatisé Fromage blanc au sucre</p> <p>Mouliné pomme biscuité Compote pomme banane allégée en sucre</p>	<p>Salade de betterave</p> <p>Quiche Lorraine</p> <p>Salade verte</p> <p>Tomme blanche Camembert</p> <p>Banane sauce chocolat</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 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 Petit moulé ail et fines herbes</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

