

# Menus de la Semaine du 4 au 8 Novembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de lentilles	Carotte vgte	Rillettes saumon ciboulette	Salade verte vgte	Potage de légumes 
Courgette farcie	Croustillant de poisson et citron	Rôti de bœuf au jus	Jambon	Parmentier de soja au potiron 
fromage frais sucré	Boulgour	Carotte et blé	Coquillettes 	Yaourt nature sucré
Fruit de saison 	Gouda	Brie	Petit cotentin	Fruit de saison
	Pommes façon tatin	Fruit de saison	<b>Mandarinier</b> 	

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 11 au 15 Novembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	Salade d'endive  Saucisse chipolatas  Haricots blancs  Vache Picon  Fruit de saison	Friand au fromage  Gratin de fruits de mer (dés de poisson, moule, crevette)  Epinards à la béchamel  Saint Nectaire   Fruit de saison	Betteraves vinaigrette   Omelette au fromage  Frites  Petit filou  Compote de pomme Allégée en sucre	Salade iceberg Vinaigrette   Boulette de bœuf sauce catalane  Petits pois  camembert   <b>Polenta au chocolat au lait</b>  

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 18 au 22 Novembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou blanc et raisins secs </p> <p>Nugget's de poulet</p> <p>Carottes et boulgour</p> <p>Mont cadi croûte noir</p> <p>Compote tutti frutti Allégée en sucre </p>	<p> Haricots verts échalote vinaigrette </p> <p><b>Penne rigate</b> <b>Sauce à la tomate</b> <b>Fromages râpés</b></p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>Sauté de porc sauce champignon</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Soupe de légumes racines </p> <p>Rôti de bœuf à l'estragon</p> <p>Purée de potiron</p> <p>mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées à la ciboulette</p> <p>Fricassée de thon sauce armoricaine</p> <p>Riz créole </p> <p>Cantafras</p> <p>Petit pot de glace vanille 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 Semaine du 25 au 29 Novembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pomme de terre ravigote	Pâté de volaille	Salade de riz aux olives	<b>La France</b> 	Céleri sauce cocktail
Burger de veau au jus	Filet de hoki sauce ciboulette	Bœuf stroganoff	Salade Parisienne (salade, œuf, emmental)	Farfalle aux légumes du sud
Carottes au jus	Blé	Brocolis béchamel	Poulet rôti	Fromage blanc au sucre 
Saint Paulin	Petit moulé ail et fines herbes	Emmental	Gratin dauphinois et haricot vert	Fruit de saison 
Fruit de saison 	Compote pomme Allégé en sucre	Fruit de saison	Camembert	Fruit de saison
			Pain perdu, sauce au 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 Semaine du 2 au 6 Décembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade d'endive	Taboulé	Potage au potiron	<b>Cake thon sarrasin</b> 	Méli-mélo de salades vertes et maïs
Poisson pané et citron	Parmentier de soja aux petits pois et pesto 	Blanquette de poisson aux petits légumes	Carbonade de bœuf	Tartimouflette
Mélange de légumes racines et riz		Boulgour	Carottes persillées 	Edam
Yaourt aromatisé	Petit cotentin	fromage frais sucré	Carré	Fruit de saison
Fruit de saison 	Lacté chocolat	Fruit de saison	Compote pomme banane Allégée en 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 9 au 13 Décembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots beurre 	Carottes vgte	Soupe du géant  (épinards, haricots verts)	Salade de pdt/ciboulette	Tartine œuf ciboulette
Pavé de colin au citron	aiguillette de poulet sauce tomate	Echine demi-sel	Quiche au maroilles 	Steak haché, jus aux herbes
Riz créole	Chou-fleur	<b>Gratin de spaetzle</b> 	Salade verte	Purée de haricot vert
Rondelé nature	Petit filou	Bleu	Yaourt nature et sucre 	Tomme blanche
Fruit de saison	Gaufre sucre	Fruit de saison	Compote pomme pêche Allégées en sucre	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 16 au 20 Décembre 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou rouge Vinaigrette </p> <p>Fondant carotte potiron brebis cumin </p> <p>Gouda</p> <p>Semoule au lait </p>	<p>Salade verte et cheddar</p> <p>Sauce duo de poisson à la tomate</p> <p>Riz créole </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote qui croque (compte pomme et céréales chocolat)</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>gnocchetti</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p></p> <p><b>***Repas de Noël***</b></p>	<p>Betteraves vgte</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée de légumes gratinée</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison </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 30 au 03 janvier 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et maïs	Salade iceberg, croûtons vinaigrette		Salade de lentilles à l'échalote	Macédoine mayo
Boulette de moutons sauce catalane	Aiguillettes de poulet sauce pain d'épices et crumble 		Sauté de bœuf au paprika	Samoussa aux légumes, sauce fromage blanc fines herbes 
Haricots beurre 	Pommes de terre rissolées		Le gratin trop chou (brocoli, chou-fleur, pdt)	Légume couscous et semoule
Tomme grise	Cantafrais		Fraidou	camembert 
Riz au lait	Gâteau au chocolat épicé 		Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

