

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

2 au 6 novembre

Betteraves vinaigrette
Steak haché, sauce forestière
Lentilles
Camembert
Crème dessert chocolat

Potage au potiron
Cordon bleu
Petits pois, carottes
Fromage frais + sucre
Fruit de saison

Macédoine au thon
Paupiette de volaille au Cidre
Haricots verts
Saint Nectaire
Compote de pommes

Carotte, céleri rémoulade
Tranche de boeuf braisé, sauce piquante
Coquillettes
Six de Savoie
Eclair au chocolat

Saucisson à l'ail
Poisson pané
Beignets de brocolis
Gouda
Dany vanille

9 au 13 novembre

Rillettes cornichons
Poisson meunière
Haricots verts
Brie
Liégeois chocolat

Oeufs mayonnaise
Haché de boeuf, sauce tomate
Mini penne
Mimolette
Nappé caramel



Potage aux légumes
Nuggets de poulet
Purée
Fromage
Compote de pommes

Carottes râpées
Blanquette de volaille
Frites
Kiri crème
Fruit de saison

16 au 20 novembre

Potage aux légumes
Sauté de volaille tandoori
Carottes, panais
Yaourts brassé aux framboises
Galette St Michel

Betteraves vinaigrette
Boulettes végétales napolitaine
Semoule
Saint Paulin
Fruit de saison

Friand au fromage
Poulet rôti, crumble d'ail
Épinards béchamel
Tome grise
Abricot au sirop

Salade coleslaw
Cheeseburger
Frites
Canta frais
Brownies tout chocolat

Potage tomates et légumes
Marmite de poissons, fondue de poireaux
Riz
Emmental
Compote de pommes, banane

23 au 27 novembre

Saucisson sec
Escalope de volaille thym, citron
Haricots blancs à la bretonne
Fromage
Mousse au chocolat

Potage aux légumes
Hachis parmentier
Salade
Gouda
Fruit de saison

Sardines à l'huile
Carbonade de boeuf
Pommes rissolées
Suisse aromatisé
Muffin pépites de chocolat

Salade indienne
Tarte à l'italienne
Salade iceberg
Brie
Crème dessert vanille

Rillettes
Poisson pané
Gratin de chou fleur
Suisse sucré
Cake aux poires

30 novembre au 4 décembre

Potage aux carottes
Boulettes végétales, sauce tomate
Coquillettes
Edam
Fruit de saison

Oeufs mayonnaise
Lasagnes
Salade
Fromage blanc sucré
Sablé des Flandres

Macédoine mayonnaise
Pavé de saumon rôti, Vermouth
Pommes noisettes
Tome noire
Fruit de saison

Salade de pâtes aux légumes
Steak haché
Petits pois, carottes
Camembert
Nappé caramel

Potage aux légumes
Poisson meunière
Purée de potiron
Fromage
Carré fromage blanc & framboises

7 au 11 décembre

Betteraves vinaigrette
Sauté de dinde
Lentilles
Fromage
Crème dessert vanille

Potage aux légumes
Paupiette de veau forestière
Frites
Tome blanche
Fruit de saison

Carottes, maïs
Steak haché
Purée
Suisse aromatisé
Cocktail de fruits

Potage au potiron
Couscous
Mimolette
Yaourt aromatisé

Cake au fromage
Quiche lorraine
Salade verte
Fondus Président
Compote de pommes, bananes

14 au 18 décembre

Potage
Cordon bleu
Gratin de brocolis
Chanteneige
Fruit de saison

Carottes râpées
Steak haché
Pâtes
Emmental
Dany vanille

Oeufs mayonnaise
Poulet rôti
Pomme Roty
Yaourt sucré
Gâteau basque

Briquette de jus d'orange
Rillettes de saumon & crackers
Aiguillette de poulet, marinade aux cèpes
Petit gratin dauphinois
Bûche chocolat
Clémentine

Saucisson à l'ail
Parmentier de canard
Salade
Fromage
Mousse au chocolat

Plat VÉGÉTARIEN

Produit BIO

Produit FAIT MAISON

MENU



du 2 novembre
au 18 décembre 2020