

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Tomate et dés de chèvre vinaigrette	Céleri remoulade	1/2 Pamplousse et sucre ou 1/2 Avocat à la crème	Salade de betterave BIO au surimi	Salade de riz, poivrons, maïs ou Salade chalutière (pdt, betterave, thon, crevettes)
Emincé de dinde sauce mimolette	Burger de bœuf sauce échalotte	Fricassé de saumon sauce crème	Gigot d'agneau au jus	Filet de limande sauce estragon
Mélange de légumes et haricots plats	Purée de pomme de terre	Coquillettes	Haricots beurre ciboulette et flageolets	Epinards à la crème
Marbré chocolat ou Gâteaux au choix	Délice de camembert Mini roitelet Cantadou ail et fines herbes  Banane	Yaourt aromatisé stock * Cubes d'ananas au sirop ou Cubes de pêches au sirop	Saint-Paulin Tomme noire Mini-roitelet  Pommes au choix	Bûche du Pilat Camembert stock  Orange

Menus Semaine du 06 au 10 Novembre 2017

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

<p>Salade iceberg et croûtons vinaigrette</p> <p>ou</p> <p>Salade provençale vinaigrette (chou blanc, courgettes , poivrons, maïs)</p>	<p>Salade d'haricots verts vinaigrette</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>ou</p> <p>Endives vinaigrette</p>	<p>Crêpe au fromage</p>	<p>Salade du chef</p>
<p>Sauté de porc à la diable (s/p: Sauté de dinde à la diable)</p> <p>Riz créole et petits pois carottes</p>	<p>Médailion de merlu sauce oseille</p> <p>Beignets de chou-fleur</p>	<p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Boulgour</p>	<p>Rôti de veau sauce tomate</p> <p>Blettes et pomme de terre gratinés</p>	<p>Filet de colin meunière</p> <p>Carottes Vichy</p>
<p>Charenteige Edam</p> <p>Mini babybel emmental</p> <p>Mousse au chocolat noir</p>	<p>Yaourt sucré BIO</p> <p>Kiwi</p>	<p>Mimolette</p> <p>Ou stock</p> <p>Oreillons d'abricots au sirop ou stock</p>	<p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fromage blanc nature et sucre stock</p> <p>Clémentine</p>	<p>Coulommiers</p> <p>Tartare ail et fines herbes stock</p> <p>Chouquette à la crème</p>

Menus Semaine du 13 au 17 Novembre 2017

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Cœur de palmier sauce cocktail	Tomate vinaigrette ou Salade de radis vianigrette (cœur de laitue, radis, maïs)	Salade de lentilles vinaigrette ou Salade de pois chiches	Salade de montagne (tomme grise, endives, croûtons) ou *	Carottes râpées vinaigrette ou Courgettes et feta vinaigrette
Emincé de bœuf sauce bédoquin	Cuisse de poulet rôti au jus	Escalope de dinde aux olives	Emincé de dinde sauce Montboissier	Filet de hoki sauce aneth
Semoule et jus	Frites au four	Choux romanesco persillés	Pomme de terre gratiné à la raclette	Ratatouille
Kiri Cantal Mini-roitelet	Brie Mini pavé d'Affinois Six de savoie à la crème	Fromage blanc aux fruits Ou stock	Compote pomme cassis 100% France ou Compote pomme vanille	Petit suisse nature et sucre Velouté aux fruits mixés stock
Poire	Arlequin de fruit au sirop léger ou Pruneaux au sirop	Banane ou stock		Flan pâtissier

Menus Semaine du 20 au 24 Novembre 2017

<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Salade de maïs BIO	Betterave vinaigrette	Salade de mâche vinaigrette ou Salade coleslaw	Concombre vinaigrette ou Salade grecque (tomate, concombre, feta, olive noire)	Galantine de volaille et cornichons
Boulettes de bœuf BIO sauce curry	Omelette au fromage	Hoki sauce ciboulette	Sauté de veau sauce marengo	Poisson frais selon arrivage
Haricots verts BIO	Tortis et ketchup	Méli Mélo Danois	Blé à la provençale	Pommes vapeur et endives à la crème
Lait 1/2 écrémé BIO	Tomme blanche	Fromage blanc nature et sucre	Saint-Bricet	Gouda
Pomme BIO ou local	Saint-Môret Mimolette	Ou stock	Edam Emmental	Mimolette stock
	Poire	Petit-beurre ou stock	Compote pomme fraise ou Compote pomme speculos	Clémentine

Menus Semaine du 27 Novembre au 01 Décembre 2017