



Plat du Chef



Bio



Local



végé



	Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Semaine 45	Rémoulade de l'hiver Steak haché sauce à l'échalote Blé aux petits légumes Fromage blanc fruité	Chou fleur à la hongroise Chili sin carne Bric Fruit	Pâté de campagne (terrine de poisson) + Pain spécial Filet de poulet au citron et curry Pommes sautées, haricots verts à l'ail Saint Nectaire Entremet vanille	Férié	Coeurs de palmiers vinaigrette Lasagnes de saumon du chef Salade verte Edam Fruit
	Compote-biscuit sec	Yaourt nature sucré roulé abricot	Fruit de saison pain au lait		Yaourt aromatisé palmito

	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Semaine 46	Betteraves rouges à l'estragon Filet de hoki au beurre blanc Riz bio julienne de légumes Camembert Yaourt aux fruits mixé	Surimi sauce cocktail Sauté de veau marengo Printanière de légumes Saint Paulin Fruit	Assiette de chicons au bleu Tortilla aux poivrons blé, piperade Pont l'Evêque Tarte aux pommes du chef	Rôti de porc à la moutarde (Rôti de dinde) Pommes de terre Duo de fromages et son pain spécial Fruit	Carottes rapées vinaigrette Sauté de dinde au pain d'épices Purée de patate douce Gouda Crème dessert
	Pêche au sirop madeleine	Fromage blanc petit écolier	Petit suisse et fruit de saison	Brioche et liégeois vanille	Fruit de saison et palet breton

	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Semaine 47	Chou blanc vinaigrette Saucisse de volaille Riz à la tomate Kiri Fruit	Haricots verts vinaigrette Boeuf bourguignon Semoule Emmental Mousse au chocolat	Feuilleté hot dog Cabillaud à l'oseille Purée de carotte Tomme grise Cocktail de fruits	Lentilles à l'échalote Quiche au fromage Salade verte Petit suisse nature Fruit	Assiette d'agrumes Filet de poulet à la crème Torsades, courgettes Gâteau du chef
	Yaourt nature sucré et roulé fraise	Fruit de saison et crêpe chocolat	Yaourt aromatisé et sablé	Semoule au lait biscuit sec	Fromage blanc et compote

	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
Semaine 48	Oeuf mayonnaise Nuggets végétales Semoule poêlée de légumes Chanteneige Fruit	Céleri vinaigrette Brandade de poisson Salade d' endives Mimolette Petit suisse aux fruits	Chou fleur au paprika Rôti de boeuf sauce au bleu Wedges potatoes Cantal Fruit	Potage du chef Filet de dinde à la catalane Gratin de pâtes Gouda Tarte du chef	Burger de veau à l'échalote Petits pois carottes Duo de fromages et son pain special Fruit
	Yaourt à boire et madelein	Fruit de saison et gaufre	Brioche et fromage blanc fruité	Petit suisse sucré et fruit de saison	Yaourt aromatisé et pain au lait

Menus du mois de Novembre avec suggestions de menus du soir

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
08 au 12 Novembre	Rémoulade de l'hiver Steak haché sauce échalote Blé aux petits légumes Fromage blanc fruité	Chou fleur hongroise Chili sin carne Brie Fruit	Pâté de campagne (terrines de poisson)+pain spécial Filet de poulet citron curry Pommes sautées/haricots verts à l'ail Saint Nectaire Entremet vanille	FERIE	Coeurs de palmiers vinaigrette Lasagnes au saumon du chef Salade verte Edam Fruit
Menu du soir	Potage aux légumes Pâtes / jambon Fruit	Oeufs sur le plat Poêlée de courgettes/ semoule Flan nappé caramel	Tous en cuisine: Soirée fajitas Compote	FERIE	Risotto aux dés de poulet et aux champignons Yaourt nature au sucre
15 au 19 Novembre	Betteraves rouges à l'estragon Filet de colin au beurre blanc Riz bio, julienne de légumes Camembert Yaourt aux fruits mixés	Surimi sauce cocktail Sauté de veau marengo Printanière de légumes Saint Paulin Fruit	Assiette de chicons au bleu Tortilla aux poivrons Blé piperade Pont l'évêque Tarte aux pommes du chef	Rôti de porc à la moutarde (rôti de dinde) Pommes de terre Duo de fromages et son pain spécial Fruit	Carottes râpées vgte Sauté de dinde au pain d'épices Purée de patate douce Gouda Crème dessert
Menu du soir	Quiche lorraine Salade d'endives Compote	Potage au potiron et croûtons Tous en cuisine: Gaufres sucrées à personnaliser	Escalope de poulet à la crème Purée de P.de terre / Haricots verts Fruit	Pâtes à la bolognaise Salade verte Petits suisses sucrés	Crumble salé: Thon coulis de tomate brocolis Riz au lait
22 au 26 Novembre	Chou blanc vinaigrette Saucisse de volaille riz à la tomate Kiri Fruit	Haricots verts vgte Boeuf bourguignon semoule Emmental Mousse au chocolat	Feuilleté hot dog Cabillaud à l'oseille Purée de carottes Tomme grise Cocktail de fruits	Lentilles à l'échalote Quiche au fromage Salade verte Petit suisse nature Fruit	Assiette d'agrumes Filet de poulet à la crème Torsades, courgettes Gâteau du chef
Menu du soir	Tous en cuisine Croque Monsieur Salade verte Fromage blanc vanille	Pâtes au saumon Fondue de poireaux Compote	Aiguillettes de volaille au lait de coco Petits pois carottes Yaourt nature à la confiture	Brouillade aux oignons Epinards/ gnocchis Yaourt aux fruits	Potage de légumes aux pâtes alphabets Fromage Fruit
29 Novembre au 3 Décembre	Oeuf mayonnaise Nuggets végétales Semoule/ Poêlée de légumes Chanteneige Fruit	Céleri vinaigrette Brandade de poisson Salade d'endives Mimolette Petit suisse aux fruits	Chou fleur paprika Rôti de boeuf sauce au bleu Wedges potatoes Cantal Fruit	Potage du chef Filet de dinde à la catalane Gratin de pâtes Gouda Tarte du chef	Burger de veau Petits pois carottes Duo de fromage Fruit
Menu du soir	Boulettes de boeuf à la tomate Pâtes/ haricots verts Fromage blanc à la cassonade	Potage de courgettes kiri / vermicelles Riz au lait Fruit	Dal de lentilles au poulet Riz Crème dessert	Tous en cuisine Pizza à personnaliser Fruit	Endives au jambon béchamel Tartine Yaourt aromatisé