

Semaine du 5 au 09 Novembre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Betteraves	 Salade verte et dés de Fromage		Macédoine	 Céleri râpé aux raisins
Aiguillette de poulet	Bœuf Bourguignon		Kefta de mouton	Marmite de poisson à l'orientale
Pâtes	Pommes purée		Semoule	Riz
Ratatouille	Carottes au thym		Légumes couscous	Haricots beurre
Gouda	Saint Nectaire		St Paulin	Brie
Compote poire	Gaufre		Fruit	Flan saveur chocolat
				

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Semaine du 12 au 16 Novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade verte et dés d'édam	Velouté à la carottes, curry et orange		 Carottes rapée	Salade d'agrumes
Saucisse chipolatas	Sauce Bolognaise		Sauté de dinde au romarin	Beignet de calamars
Julienne de légumes lentilles	Penne Rigate		Epinards béchamel	Purée de pomme de terre
Fromage blanc	Coulommiers		Riz	Brocoli
Compote	Fruit		Vache qui rit	Emmental
			<i>Cake à la vanille*</i> 	Milk shake à la pomme et fruits rouge 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Semaine du 19 au 23 Novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	 Carottes râpées		Potage tomate et vermicelles	Salade de petits pois
Sauté de bœuf paprika	Tajine de dinde		Pilons de poulet sauce barbecue	Poisson blanc sauce vierge
Pommes vapeur	Semoule		Poêlée de céréales	Riz
Chou fleur	Légumes couscous		Epinards béchamel	Haricots verts persillés
Gouda	Saint Paulin		Yaourt nature	Camembert
Yaourt fruits	Compote pomme		Crêpe 	Fruit 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 26 au 30 Novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<i>Danse du Monde : Le Texas</i>	
Haricots verts aux échalotes	Céleri Mayonnaise	Blanquette de veau	Salade Coleslaw	Mortadelle
Sauce carbonara	Boulettes de mouton	Poêlée forestière et pommes de terre en robe des champs	<i>Chili con carne</i>	Poisson sauce citron
Torti	Pommes Rissolées	Mimolette	Cantafras	Jardinière de légumes Pommes purée
Yaourt nature sucré	Gouda	Entremets au caramel	Crème caramel et biscuit	Brie
Fruit	Compote			Entremet vanille

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

* *Nouvelle recette*



Semaine du 3 au 7 Décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Salade de choux (Blanc et rouge)	Soupe de légumes saveur mexicaine		 Céleri râpé aux raisins	 Salade verte et dés d'édam
Rougail saucisses	Blanquette de veau		Sauté de dinde forestière	Poisson sauce Dugléré
Blettes béchamel Riz	Pommes vapeur Carottes navets		Lentilles Bouquetière de légumes	Fondue de poireaux Coquillettes
Saint Paulin	Fromage blanc		Tomme noire	Rondelé nature
Velouté fruit 	Fruit 		Cocktail de fruits	Gâteau chocolat 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Semaine du 10 au 14 Décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Carottes râpées</p> <p>Sauté d'agneau au curry</p> <p>Bulgour Haricots beurre</p> <p>Gouda</p> <p>Compote poire</p>	<p>Pâtes au surimi</p> <p>Steak haché</p> <p>Flageolet Choux vert et carottes</p> <p>Brie</p> <p>Eclair chocolat</p>		<p>Salade de betteraves et maïs</p> <p>Sauce bolognaise</p> <p>Tortis</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit </p>	<p> Salade d'agrumes</p> <p>Poisson pané</p> <p>Jardinière de légumes Mélange 5 céréales</p> <p>Saint Bricet</p> <p>Entremets vanille </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Semaine du 17 au 21 Décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de maïs et macédoine	Céleri rémoulade 		Chou rouge	Salade de saison au fromage 
Aiguillette de poulet au citron	Sauté de veau braisé aux oignons		Steak haché sauce ketchup du chef	Pavé de Poisson
Penne rigate	Pomme de terre vapeur		Semoule	Chou fleur
Poêlée forestière	Epinard		Haricot beurre persillés	Riz pilaf
Camembert	Gouda		Mimolette	Emmental
Fruit 	Flan saveur vanille nappé caramel		Fruit 	Compote pomme fraise

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

