



	Entrée	Plat protidique	Garniture	Produit laitier	Dessert	
du 6 au 10 novembre	<b>LUNDI 6</b>	Betteraves vinaigrette 	Boulettes de bœuf sauce tomate	Pommes de terre persillées	Vache qui rit	Fruit de saison
	<b>MARDI 7</b>	Céleri rémoulade	Estouffade de bœuf 	Petits pois carottes	Carré de l'est	Mousse au chocolat
	<b>MERCREDI 8</b>	Potage de légumes verts	Médailon de merlu au citron	Blé pilaf	Tomme grise	Fruit de saison
	<b>JEUDI 9</b>	Demi-pamplemousse sucre	Cordon bleu de dinde	Carottes à la crème 	Petit moulé nature	Tarte aux pommes
	<b>VENDEDI 10</b>	Salade d'endives aux croûtons	Tortillas (oignons et pommes de terre) 		Yaourt nature sucré	Salade d'orange à la menthe
du 13 au 17 novembre	<b>LUNDI 13</b>	Cœurs d'artichauts vinaigrette	Chipolatas aux herbes	Tortis au beurre 	Edam	Gélibié chocolat
	<b>MARDI 14</b>	Salade verte et mimolette	Blanquette de dinde 	Duo de carottes et pommes de terre cubes	Crouste noire	Fruit de saison 
	<b>MERCREDI 15</b>	Coleslaw	Pavé de saumon à l'aneth	Riz pilaf	Cantal 	Entremets caramel
	<b>JEUDI 16</b>	Poule au vermicelle	Rôti de bœuf au jus de thym 	Flageolets	Kiri	Crème dessert vanille
	<b>VENDEDI 17</b>	Saucisson à l'ail et cornichons	Filet de colin aux poireaux	Boullgour aux amandes	Yaourt aromatisé	Fruit de saison
du 20 au 24 novembre	<b>LUNDI 20</b>	Salade iceberg aux croûtons et emmental	Lasagnes		Comté 	Yaourt aux fruits 
	<b>MARDI 21</b>	Taboulé aux herbes	Pavé de hoki aux crevettes	Purée d'épinards	Yaourt aromatisé	Compote pomme cassis
	<b>MERCREDI 22</b>	Potage poireaux pommes de terre	Sauté de bœuf aux carottes 	Haricots blancs cuisinés	Yaourt nature sucré	Fruit de saison
	<b>JEUDI 23</b> <b>La Bretagne</b>	Pâté de campagne breton	Escalope de porc sauce bretonne (oignons, poireaux, crème) 	Gratin de choux-fleurs	Fromage frais	Far breton
	<b>VENDEDI 24</b>	Tomates et maïs vinaigrette	Emincé de volaille aux champignons 	Spaghettis au beurre 	Camembert	Fruit de saison
du 27 nov. au 1er déc.	<b>LUNDI 27</b>	Salade de mâche et betteraves 	Nuggets de volaille	Frites	Croclait	Fruit de saison
	<b>MARDI 28</b>	Crème de lentilles	Filet de colin au four	Haricots verts à la ciboulette	Gouda	Flan nappé caramel
	<b>MERCREDI 29</b>	Œufs durs mayonnaise 	Sauté de bœuf au poivre 	Duo de carottes au cumin	Coulommiers	Cheese cake
	<b>JEUDI 30</b>	Salade iceberg et maïs	Sauté de porc au curry 	Coquillettes au beurre	Yaourt nature sucré	Poire au chocolat
	<b>VENDEDI 1er</b>	Feuilleté au fromage	Poulet rôti 	Petits pois aux oignons	Crème de brebis	Fruit de saison 
du 4 au 8 décembre	<b>LUNDI 4</b>	Salade d'endives aux noix	Sauté de dinde au cidre 	Riz créole	Babybel	Crème dessert chocolat
	<b>MARDI 5</b>	Coleslaw	Pavé de poisson à la provençale	Courgettes sautées	Camembert	Fruit de saison 
	<b>MERCREDI 6</b>	Sardines au citron	Sauté de veau aux olives 	Duo de carottes et pommes de terre 	Saint-nectaire 	Pomme au four à la cannelle
	<b>JEUDI 7</b> <b>REPAS SAVOYARD</b>	Salade verte au jambon fumé	Tartiflette		Fromage blanc sucré	Eclair au chocolat
	<b>VENDEDI 8</b>	Velouté dubarry	Jambon braisé au porto 	Gratin de poireaux	Mimolette	Fruit de saison
du 11 au 15 décembre	<b>LUNDI 11</b>	Segments de pomelos	Saucisse de Francfort	Purée de potiron et pomme de terre	Mimolette	Fruit de saison
	<b>MARDI 12</b>	Velouté de légumes	Rôti de bœuf à l'échalote 	Gratin de chou romanesco	Yaourt nature sucré	Flan pâtissier
	<b>MERCREDI 13</b>	Céleri rémoulade au paprika	Tagine d'agneau aux fruits secs et pois chiche	Semoule 	Tomme blanche	Compote pomme banane
	<b>JEUDI 14</b>	Beignets de chou-fleur sauce cocktail	Emincé de volaille au soja et coriandre 	Haricots beurre	Brie	Riz au lait au chocolat
	<b>VENDEDI 15</b>	Betteraves vinaigrette 	Poisson pané et citron	Riz ratatouille	Vache qui rit	Fruit de saison
du 18 au 22 décembre	<b>LUNDI 18</b>	Velouté de courgette à la vache qui rit	Filet de poulet aux oignons rouges 	Haricots plats persillées	Chanteneige	Fruit de saison
	<b>MARDI 19</b>	Salade verte	Burger de poisson	Frites	Cantal 	Compote pomme framboise
	<b>MERCREDI 20</b>	Carottes râpées au vinaigre de cidre 	Blanquette de veau 	Riz pilaf	Edam	Gâteau basque
	<b>JEUDI 21</b> ★★ <b>REPAS DE NOËL</b>	Terrine de chevreuil	Rôti de veau farci sauce aux marrons	Pommes pins	Brie	Maison enneigée caramel
	<b>VENDEDI 22</b>	Macédoine mayonnaise	Petit salé	Lentilles cuisinées	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
du 25 au 29 décembre	<b>LUNDI 25</b>	F	É	R	I	É
	<b>MARDI 26</b>	Crêpe au fromage	Carbonade de bœuf 	Tortis au beurre	Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison 
	<b>MERCREDI 27</b>	Mousse de canard et cornichons	Cordon bleu de dinde	Carottes persillées	Carré de l'est	Semoule au caramel
	<b>JEUDI 28</b>	Salade iceberg et maïs	Hachis parmentier		Samos	Liégeois au chocolat
	<b>VENDEDI 29</b>	Salade lentilles à l'échalote 	Saumon à l'oseille	Blé pilaf	Yaourt nature sucré	Fruit de saison
du 1er au 5 janvier	<b>LUNDI 1er</b>	F	É	R	I	É
	<b>MARDI 2</b>	Poule au vermicelle	Rôti de dinde à l'estragon 	Mélange campagnard	Emmental	Fruit de saison
	<b>MERCREDI 3</b>	Salade de Mâche mimosa	Coquille de poisson sauce aurore	Riz créole 	Gouda	Mousse au chocolat
	<b>JEUDI 4</b>	Betteraves vinaigrette 	Tartiflette		Yaourt aromatisé	Fruit de saison
	<b>VENDEDI 5</b>	Salade d'endives au bleu	Paupiette de volaille aux champignons	Purée de potiron	Faisselle et sucre	Tarte bourdalou

Tous nos potages et purées sont fait maison. Les menus sont donnés à titre indicatif mais peuvent être modifiés pour des raisons techniques. Toutes les viandes de bœuf (de race bouchère) sont d'origine française. Tous les 15 jours un fromage AOC est proposé, il apparaît avec le logo AOC. Chaque semaine, deux produits BIO sont proposés dans les menus, ils apparaissent avec le logo AB. volaille et porc.