

	Entrée	Plat protidique	Garniture	Produit laitier	Dessert	
centres aérés du 4 au 8 novembre	LUNDI 4	Sardine et citron	Aiguillettes de volaille sauce normande	Carottes à l'estragon	Brie	Salade de fruits frais
	MARDI 5 Plats végétariens	Radis croque-au-sel	Steak de soja sauce tomate basilic	Poêlée de légumes campagnards	Fromage blanc sucré	Crêpe de froment sucrée
	MERCREDI 6	Salade de pommes de terre ciboulette	Rôti de veau sauce champignons	Haricots verts persillés	Coulommiers	Flan vanille nappé caramel
	JEUDI 7	Asperge au vinaigre balsamique	Goulash de bœuf	Tortis	Tomme grise	Fruit de saison
	 VENDREDI 8	Betteraves vinaigrette aux oignons rouge	Boulettes de veau sauce curry et coco	Riz	Yaourt sucré	Ile flottante
centres aérés du 11 au 15 novembre	LUNDI 11	F	É	R	I	É
	MARDI 12	Carottes à l'orange	Rôti de bœuf sauce poivre	Poêlée de légumes	Camembert	Moelleux chocolat
	MERCREDI 13	Velouté de potiron	Sauté de volaille aux oignons	Brocolis aux amandes	Gouda	Salade d'orange au caramel
	JEUDI 14	Laitue vinaigrette	Brandade de colin	Cantal	Compote de pomme framboise	
	 VENDREDI 15 Plats végétariens	Concombres râpés au fromage blanc aux herbes	Nugget végétal et ketchup	Courgettes sautées	Tomme blanche	Chou vanille
centres aérés du 18 au 22 novembre	LUNDI 18	Salade verte aux croûtons	Longe de porc demi-sel à la diable	Lentilles	Bleu	Compote pomme banane
	MARDI 19 Plats végétariens	Potage Saint-Germain	Tarte au fromage	Poêlée forestière	Croûte noire	Fruit de saison
	MERCREDI 20	Salade d'endives aux noix	Cheese burger	Frites	Petit suisse aromatisé	Glace
	JEUDI 21	Coleslaw	Filet de poisson pané et citron	Petits pois carottes	Carré de l'est	Beignet aux pommes
	 VENDREDI 22	Pâté de campagne et cornichons	Sauté de veau au curry	Gratin de choux-fleurs et pommes de terre	Tartare nature	Fruit de saison
centres aérés du 25 au 29 novembre	LUNDI 25	Concombres vinaigrette	Couscous boulette et merguez	Semoule et légumes couscous	Petit suisse nature sucré	Pêche au coulis de fruit rouge et amandes
	MARDI 26 Plats végétariens	Œuf dur mimosa	Falafels sauce tomate au basilic	Trio de légumes (brocolis, choux-fleurs, carottes)	Chevretine	Muffin
	MERCREDI 27	Céleri rémoulade	Filet de cabillaud à l'estragon et olives noires	Papillons	Emmental	Crème vanille mont blanc
	JEUDI 28	Mortadelle et cornichons	Sauté de volaille au cidre	Haricots beurre persillés	Saint-Nectaire	Banane
	 VENDREDI 29	Carottes au citron	Filet de lieu au fenouil	Gratin de pomme de terre	Carré roussot	Fruit de saison
centres aérés du 2 au 6 décembre	LUNDI 2	Salade verte aux oignons rouges	Rôti de bœuf sauce au bleu	Purée de patate douce	Yaourt sucré	Poire au chocolat
	MARDI 3	Salade d'endives gourmande	Aiguillettes de saumon sauce tartare	Haricots plats	Coulommiers	Flan pâtissier
	MERCREDI 4 Plats végétariens	Salade de riz, tomates, maïs et olives	Œuf dur gratiné	Ratatouille	Edam	Salade de fruits frais
	JEUDI 5	Salade de pommes de terre (œuf, tomates et ciboulette)	Filet de colin sauce aurore	Brocolis sautés	Tomme blanche	Fruit de saison
	 VENDREDI 6	Carottes à la pomme	Saucisse de Toulouse	Haricots blancs à la paysanne	Mimolette	Liégeois vanille
	centres aérés du 9 au 13 décembre	LUNDI 9	Cœur de palmier et artichaut vinaigrette	Poulet rôti	Duo haricots beurre, haricots verts persillés	P'tit Louis
MARDI 10		Potage poireaux pommes de terre	Rôti de veau sauce provençale	Courgettes persillées	Brie	Mille-feuille
MERCREDI 11		Salami cornichons	Escalope de dinde au curry	Blé pilaf	Petit suisse sucré	Fruit de saison
JEUDI 12 Plats végétariens		Coleslaw	Curry de légumes, haricots rouges et riz	Bûche du Pilat	Pana cotta aux fruits rouges	
 VENDREDI 13		Salade verte	Filet de carrelot sauce vierge	Carottes braisées	Fourme d'Ambert	Compote pomme fraise
LUNDI 16 Plats végétariens		Méli-mélo de légumes à l'indienne	Gnocchis basilic fromage	Faisselle + sucre	Fruit de saison	
centres aérés du 16 au 20 décembre	MARDI 17	Salade de mâche aux croûtons	Rôti de veau à l'estragon	Printanière de légumes	Gouda	Tarte au chocolat
	MERCREDI 18	Velouté de courge	Sauté de bœuf provençal	Mousseline de courgettes	Mimolette	Fruit de saison
	JEUDI 19 ★★	R E P A S D E N O È L				
	 VENDREDI 20	Tzatziki	Filet de merlu au citron	Penne nature et complètes au beurre	Coulommiers	Ile flottante
	LUNDI 23	Betteraves vinaigrette	Raviolis gratinés	Babybel	Fruit de saison	
	MARDI 24	Beignet choux-fleurs sauce cocktail	Filet de lieu sauce hollandaise	Penne	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
centres aérés du 23 au 27 décembre	MERCREDI 25	F	É	R	I	É
	JEUDI 26 Plats végétariens	Carottes vinaigrette	Chili végétarien	Emmental	Glace	
	 VENDREDI 27	Velouté de pâtisson au curry	Daube de bœuf	Haricots verts à l'ail	Munster	Far Breton
	LUNDI 30	Taboulé au quinoa et légumes frais	Rôti de porc au jus	Gratin de poireaux et pommes de terre béchamel	Edam	Compote pomme fraise
	MARDI 31	Surimi sauce cocktail	Cheese burger	Pommes smile	Yaourt nature sucré	Fruit de saison
	MERCREDI 1er	F	É	R	I	É
centres aérés du 30 déc. au 3 janv.	JEUDI 2	Crème de laitue au cantadou	Filet de cabillaud aux poivrons	Haricots plats aux oignons	Carré de l'est	Tiramisu
	 VENDREDI 3 Plats végétariens	Coleslaw	Tortilla (Oignons, pommes de terre)	Vache qui rit	Fruit de saison	

Toutes les viandes de bœuf (de race bouchère), il apparaît avec le logo et porc sont d'origine française. Tous les 15 jours un fromage AOC est proposé, il apparaît avec le logo . Pêche responsable . Tous nos potages et purées sont fait maison. Les menus sont donnés à titre indicatif mais peuvent être modifiés pour des raisons techniques.