











# MENU

Semaine du 13 au 17 novembre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Potage poireaux pomme de terre 	salade basque	Salade verte croûtons	Pâté de campagne
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURE</b>	<i>Steack haché sauce barbecue</i>  <i>Epinard à la crème</i>	<i>Sauté de porc sauce charcutière</i>  <i>emincé de volaille sauce charcutière</i>  <i>Haricots verts</i>	<i>Cassoulet (plat complet)</i> <i>Cassoulet à la volaille (plat complet)</i> 	Pâté de volaille  <i>Dos de colin sauce safranée</i> <i>Riz</i>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage blanc sucré	Mouillotin	Yaourt sucré	Tome blanche
<b>DESSERT</b>	Madeleine	Novly vanille	Compote pomme framboise	Fruits de saison 

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est

 **Plat sans porc**

 **FABRICATION MAISON**

 **Nouveauté**

 **Viande bovine française**



**Produit Bio**

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

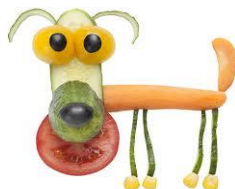


# MENU

Semaine du 20 au 24 novembre 2017



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Betterave vinaigrette 	Carottes râpées 	<b>REPAS TERROIR</b> Pâté de campagne	Potage à la tomate
<b>PLAT CHAUD ET GARNITUR</b>	<i>Poulet roti</i>  <i>Petit pois</i>	<i>Saucisses knack</i> <i>saucisses de volaille</i>  <i>Frites au four</i>	<i>Pâté de volaille</i>  <i>Emincé de bœuf mironton</i>  <i>Purée de panais</i> 	<i>Gratin de poisson à l'oriental</i> <i>Semoule</i>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Brie	Kiri	 Cœur de neufchâtel	Yaourt sucré
<b>DESSERT</b>	Liégeois chocolat	Fruits de saison 	Tarte normande	Cocktail de fruit
	 <b>Produit de saison</b> <i>Tout ou partie de ce plat est</i>	 <b>Plat sans porc</b>  <b>FABRICATION MAISON</b>	 <b>Nouveauté</b>  <b>Viande bovine française</b>	 <b>Produit Bio</b>


Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



# MENU

Semaine du 27 novembre au 1 décembre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	crêpe au fromage	Potage aux légumes 	Salade verte	Concombre vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITUR	<i>Roti de volaille sauce normande</i>  <i>haricots verts</i>	<i>Paupiette de veau marenço</i> <i>Beignets de brocolis</i>	<i>Parmentier de bœuf (plat complet)</i> 	<i>Dos de colin florentine et tomates cerises</i> <i>Tortis</i>
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit	yaourt pulpé	Camembert	Mimolette
DESSERT	Mousse au chocolat	Sablés des flandres (biscuits)	Compote pomme banane	Cake aux framboises "maison" 

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est

 **Plat sans porc**

 **FABRICATION MAISON**

 **Nouveauté**

 **Viande bovine française**

 **Produit Bio**

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



# MENU

Semaine du 4 au 8 décembre 2018

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS  
D'ŒUVRE

Potage au potiron 



Saucisson à l'ail

Betterave vinaigrette 

Carottes rapées 

PLAT  
CHAUD  
ET  
GARNITUR  
E

*Jambon grillé à la  
lyonnaise* 

Ballotine de volaille   
*Fricassée de volaille  
chasseur* 

*Emincé de bœuf au  
paprika* 

*Dip an fish, ketchup*

 *Jambon volaille*   
*Lentilles*

*Petit pois carottes*

*Semoule*

*Pommes Roty*

PRODUIT  
LAITIER

Yaourt sucré

Ovale les princes

Chanteneige

Edam

DESSERT

Compote de pomme

Crème dessert vanille

Génoise crème anglaise

Fruits de saison 

 **Produit de saison**  
*Tout ou partie de ce plat est*

 **Plat sans porc**

 **FABRICATION MAISON**

 **Nouveauté**

 **Viande bovine française**

 **Produit Bio**

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.