







MENU

Semaine du 12 au 16 novembre 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Potage aux poireaux, pommes de terre	Salade basque*	 Salade grecque*	Cervelas (#)
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Omelette, ketchup</i> <i>Coquillettes</i>	<i>Steak hâché, sauce barbecue</i>  <i>Petits pois</i>	<i>Jambonette de volaille, Kébab</i> <i>Semoule</i>	<i>Dos de colin, sauce safranée</i> <i>Purée de carottes</i>
PRODUIT LAITIER	Brie	Mimolette	Kiri	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Compote pomme, framboise	Yaourt pulpé	 Fruit de saison	Gâteau au yaourt

 **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 19 au 23 novembre 2018

LUNDI



Betteraves vinaigrette

MARDI



Carottes râpées

JEUDI

REPAS Italie

Salade César*



VENDREDI



Potage à la tomate

Gratin de poisson à la dieppoise

Beignets de brocolis

Yaourt sucré

Gaufrette Quadro

HORS
D'ŒUVRE

PLAT
CHAUD
ET
GARNITUR

PRODUIT
LAITIER

DESSERT



Poulet rôti

Frites au four

Vache qui rit

Liégeois chocolat

Saucisses de Toulouse (#)

*Haricots blancs à la
tomate*

Mini Babybel

Fruit de saison

*Boulettes de veau à la
milanaise*

Pennes Régate

Cantafrais

Génoise chocolat,
fourrée vanille



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est



Plat sans porc



FABRICATION MAISON



Nouveauté

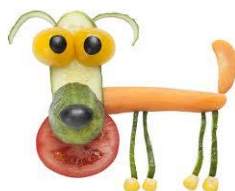


Viande bovine française



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 26 au 30 novembre 2018

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

**HORS
D'ŒUVRE**

Crêpe au fromage

Potage aux légumes

Taboulé

Carottes, céleri
rémoulade

**PLAT
CHAUD
ET
GARNITUR**



Rôti de porc au jus (#)

**Hachis parmentier (plat
complet)**



Nuggets de volaille

**Dos de colin, sauce
cressonnette**

Lentilles

Haricots verts

Riz

**PRODUIT
LAITIER**

Cantadou

Emmental

Camembert

Suisse sucré

DESSERT

Mousse au chocolat

Compote de pommes



Fruit de saison



Gâteau aux pommes



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.



Semaine du 3 au 7 décembre 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Potage poireaux, pommes de terre	Pamplemousse	Œufs mayonnaise	 Carottes râpées
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Emincé de bœuf Strogonoff</i>  <i>Coquillettes</i>	<i>Escalope de volaille chasseur</i>  <i>Frites au four</i>	<i>Gratin de chou-fleur au jambon (à servir avec des pommes vapeur)#</i> <i>Pommes vapeur</i>	<i>Poisson meunière</i> <i>Purée de potiron</i>
PRODUIT LAITIER	Bûchette	Yaourt sucré	Edam	Cantafrais
DESSERT	 Fruit de saison	 Gâteau au chocolat	Compote de pomme, banane	Nappé caramel
	 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.