



Du 4 au 8 novembre 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Endives et croutons		Salade fantaisie (frisée, chou chinois, chicorée rouge) vinaigrette Brésil	Potage de légumes
Sauté de porc sauce curry <i>Omelette</i>	Boulettes de veau sauce hongroise (Oignons, ail, champignons, paprika, crème, tomates) <i>Colin sauce tomate</i>		Steak haché de bœuf et jus <i>Escalope de blé panée</i>	Aiguillettes de colin panées
Carottes vichy	Semoule et Petits pois		<i>Vége</i> Piperade	Riz pilaf et Epinards à la béchamel
Yaourt aromatisé	Mimolette		Fromage fondu au camembert	Fromage frais et sucre
Fruit	Mousse au chocolat au lait		Roulé aux abricots	Fruit

Fait maison






Plat végétarien





Du 11 au 15 novembre 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	Salade de lentilles		 Potage Crécy (carottes)	Laitue iceberg et noix
	 Axa de bœuf (viande de bœuf hachée, poivrons et tomate) <i>Colin sauce provençale (Oignons, poivrons, tomates, ail)</i>		Poulet rôti sauce USA (Echalote, estragon, sauce tomates, crème) <i>Galette italienne</i> (blé, pois, tomates, tomates séchées, oignons, basilic, huile olive)	Steak de thon sauce cubaine (Crème, curry, oignons, tomate, paprika, cumin)
	Ratatouille		 Pommes campagnardes	Coquillettes
	Yaourt nature et sucre		Coulommiers	Petit moulé ail et fines herbes
	Fruit		Fruit	 Crème framboise yaourt

Fait maison








Plat végétarien





Du 18 au 22 novembre 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu végétarien JEUDI	VENDREDI
Duo de carottes	 Potage cultivateur (carottes, pommes de terre, navets et poireaux)		Salade des Antilles (laitue iceberg, croûtons et vinaigrette des antilles (jus de pamplemousse, huile de colza, ananas, moutarde))	 Rillettes à la sardine
 Sauté de bœuf bourguignon <i>Pané de blé fromage et épinards</i>	 Pavé de merlu sauce diablotin (tomate, ail, estragon, huile d'olive et vinaigre balsamique)		 Coquillettes aux légumes braisés <i>Végo</i>	Carré de porc aux olives <i>Pavé gratiné au fromage</i>
<i>Végo</i> Blé	Courgettes aux herbes Riz aux petits légumes			Semoule
Cotentin	Yaourt aromatisé		Tomme noire	Fromage frais et sucre
Compote pomme	Fruit		Beignet aux pommes	Fruit

Fait maison



Plat végétarien





Du 25 au 29 novembre 2019



elior 

Menu végétarien

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Endives et pommes

Salade fantaisie vinaigrette
terroir
(chou chinois, frisée, chicorée rouge)



Potage 3 légumes pois
cassés

Pomelos et sucre

Omelette
Vége



Macaronis Carbonara



Filet de hoki sauce
blanquette

Escalope de poulet sauce
champignons

*Pané de blé fromage et
épinards*
Vége

Epinards à la béchamel
Pommes vapeur

Macaronis à l'italienne
Vége

Carottes vichy et riz

Pommes rissolées et haricots
verts

Tomme noire

Fromy

Montboissier

Fromage frais aux fruits

Gélifié au chocolat

Pêche au sirop

Fruit

Moelleux potiron

Fait maison








Plat végétarien





Du 2 au 8 décembre 2019

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu végétarien JEUDI	VENDREDI
Riz à la niçoise	Céleri à la rémoulade		Endives vinaigrette	Oeufs durs mayonnaise
 Sauté de bœuf sauce lyonnaise (Oignons, ail) <i>Galette basquaise</i> (blé, courgette, oignons, poivrons, aubergines, tomates, petits pois, piment) 	 Colin huile parfumée au curry		 Riz à la mexicaine (tomates, oignons, cumin, paprika, petit pois, ail) 	Merguez douce sauce orientale <i>Colin sauce tomate</i>
Jardinière de légumes	Pommes vapeur Brocolis			Semoule Légumes couscous
Fromage frais aux fruits	Tomme noire		Fromage fondu Président	Yaourt nature et sucre
Fruit	Crêpe sucrée vanillée		Crème dessert à la vanille	Fruit

Fait maison



Plat végétarien





Du 9 au 13 décembre 2019



			Menu végétarien	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées	Taboulé		 Potage fréneuse (navets)	Salade asiatique (chou chinois, oignons frits, vinaigrette à la sauce soja)
Boulettes de veau sauce tomate <i>Boulettes azuki sauce fraicheur (blé, quinoa, haricots azukis, courgettes, poivrons)</i> 	Hoki pané et citron		 Gratin campagnard (lentilles, pommes de terre, crème et muscade) 	Rôti de bœuf et jus <i>Colin poêlé</i>
Coquillettes	Ratatouille			Haricots verts Flageolets
Carré de l'Est	Fromage blanc sauce fraise		Yaourt nature et sucre	Fromage fondu au camembert
Pêche au sirop	Fruit		Fruit	 Straciatella copeaux de chocolat

Fait maison







Plat végétarien





Du 16 au 20 décembre 2019



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos et sucre	Crêpe au fromage		Terrine de saumon sauce aneth	Céleri rémoulade
Buger de veau au jus <i>Omelette</i> <i>Vége</i>	 Sauté de bœuf sauce daube (tomates, carottes, oignons, ail) <i>Pané blé fromage épinards</i>		 Parmentier de Canard et salade verte Filet de cabillaud sauce Nantua, purée de pommes de terre et haricots verts	Pavé de merlu sauce hongroise (Oignons, ail, champignons, paprika, crème, tomates)
Macaronis & Brocolis	<i>Vége</i> Petits pois		 Filet de cabillaud sauce Nantua, purée de pommes de terre et haricots verts	Courgettes à la mexicaine (courgette, haricot rouge et maïs) Riz pilaf
Saint Paulin	Fromage blanc sauce fraise		Tomme Grise	Fraidou
Compote pomme banane	Fruit		 Bûche au chocolat	Mousse au chocolat au lait

Fait maison



Plat végétarien





Du 23 au 27 décembre 2019



VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		FERIE		



Du 30 décembre 2019 au 3 janvier 2020



VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		FERIE		

