





Menu du 02 au 06 novembre 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de pomme de terre à la parisienne (PDT, tomate, échalote, basilic, maïs)	Chou rouge râpé vinaigrette		Salade Hollandaise vinaigrette terroir (carotte, chou blanc, scarole et céleri)	 Potage au potiron
 Emincé de dinde sauce lyonnaise <i>Escalope de blé panée</i>	Burger de veau sauce andalouse <i>Steak haché de cabillaud sauce tomate</i>		Rôti de bœuf sauce tomate <i>Omelette</i> 	Aiguillettes de colin panées sauce fromage blanc curry
Carottes et navets	Semoule		Haricots verts	Macaronis
Yaourt aromatisé	 Carré de l'Est		Fraidou	Fromage frais sucré
Fruits de saison	Mousse au chocolat		 Cake au citron	Fruits de saison

Plat végétarien



Cuisiné par le chef










Fromage à la coupe





Menu du 09 au 13 novembre 2020

LE JOUR DU  Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	 Potage Ardennais (Endive)	FERIE	 Rillettes de sardines	Endives vinaigrette
 Omelette au fromage	 Axoa de bœuf <i>Steak de colin sauce provençale</i>		Poulet rôti et ketchup <i>Pané mozzarella sauce ail</i> 	Steak haché de saumon sauce cubaine
Pommes sautées	Courgettes et Riz		Coquillettes	Julienne de légumes Boulgour
Cotentin	Yaourt aromatisé		Fromage blanc et sucre	 Edam
Compote de pomme	Fruits de saison		Fruits de saison	 Entremet au chocolat

Plat végétarien



Cuisiné par le chef




Fromage à la coupe





Menu du 16 au 20 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade harmonie vinaigrette (scarole, chou rouge, maïs)	 Potage de légumes		Chou chinois sauce mangue	Œufs durs piccalilli
 Sauté de bœuf bourguignon <i>Nuggets de poisson</i>	 Brandade de Morue		Boulettes d'agneau sauce curry <i>Tortis houmous </i>	Emincé poulet rôti au caramel <i>Steak de colin sauce cajun</i>
Blé			Haricots plats à l'ail	 Riz aux lentilles
 Tomme blanche	Fromage frais aux fruits		Pavé 1/2 sel	Fromage blanc et sucre
Compote pomme cassis	Fruits de saison		 Cake miel et orange	Fruits de saison

Plat végétarien



Cuisiné par le chef



Fromage à la coupe





LE JOUR DU  Végé

Menu du 23 au 27 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Hollandaise vinaigrette agrumes (carotte, chou blanc, scarole et céleri)	Salade fantaisie vinaigrette terroir (chou chinois, frisée, chicorée rouge)		Endives et pommes	 Cake aux fromages
 Escalope blé panée	 Coquillettes et bolognaise		Bœuf braisé <i>Galette de blé indienne</i> 	 Hoki sauce potiron curcuma
Epinards béchamel et pommes de terre	<i>Coquillettes à l'italienne</i> 		Carottes vichy	Chou fleur braisé
Fromy	 Tomme blanche		 Gouda	Yaourt aromatisé
Liégeois à la vanille	Ananas au sirop		 Moelleux aux poires	Fruits de saison

Plat végétarien



Cuisiné par le chef











Fromage à la coupe





Menu du 30 novembre au 04 décembre 2020

LE JOUR DU  Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri à la rémoulade	 Riz à la californienne		Œuf dur mayonnaise	 Carottes râpées vinaigrette
Pavé de merlu sauce 4 épices	 Sauté de bœuf sauce oriental <i>Galette basquaise</i> 		  Riz haricots rouges petits pois	Merguez douce sauce orientale <i>Steak de colin sauce tajine</i>
Gratin piperade (macaroni et piperade)	Jardinière de légumes			Semoule et Légumes couscous façon tajine
Fromage frais aux fruits	 Tomme noire		Yaourt nature sucré	Fondu Président
Crêpe sucrée	Fruits de saison		Fruits de saison	 Milkshake cacao

Plat végétarien



Cuisiné par le chef











Fromage à la coupe





Menu du 07 au 11 décembre 2020

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc méditerranéen 	Taboulé		 Potage cultivateur	Salade farandole
 Sauté de bœuf au jus <i>Colin poêlé</i>	Colin pané et citron		  Semoule façon couscous végé	Escalope de poulet sauce charcutière <i>Boulettes azuki sauce fraîcheur Végé</i>
Coquillettes	Ratatouille			Haricots verts et flageolets 
 Carré de l'Est	 Montboissier		Yaourt nature sucré	Fraidou
Pêche au sirop	Fruits de saison		Fruits de saison	Gélifié vanille

Plat végétarien



Cuisiné par le chef



Fromage à la coupe







elior 



Menu du 14 au 18 décembre 2020

LE JOUR DU  Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri à la rémoulade	Friand au fromage			Salade verte à l'emmental
 Pavé de merlu sauce safran	Sauté de bœuf sauce daube <i>Colin Brésilienne</i>			Boulettes de veau au jus <i>Stick végétarien</i> 
Purée de pommes de terre	Petits pois			Courgettes et riz pilaf
 Saint Paulin	Fromage frais aux fruits			Fraidou
Compote pomme banane	Fruits de saison			Mousse au chocolat

Plat végétarien



Cuisiné par le chef



Fromage à la coupe





Du 21 au 25 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VACANCES SCOLAIRES				
				FERIE



Du 28 décembre 2020 au 1er janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VACANCES SCOLAIRES				

