

OCTOBRE 2018



Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER

| LUNDI 1/10 | MARDI 2/10 | MERCREDI 3/10 | JEUDI 4/10 | VENDREDI 5/10 | SAMEDI 6/10 | DIMANCHE 7/10 |
|---|---|--|---|---|--|---|
| Chou rouge au lard | Salade de lentilles à la vinaigrette | Segments de pomelos | Œuf dur à la mayonnaise* | Potage maison | Taboulé BIO <i>(Semoule BIO, huile, tomates, concombre, poivrons frais, menthe fraîche, agrume citron, ras el hanout, oignons, curcuma, vinaigrette, paprika)</i> | Tomate aux herbes |
| PLAT 2 EN 1 Jambalaya <i>(Haut de cuisse de poulet, riz bio, saucisse fumée, poivrons rouges et verts, chorizo, ail, Tabasco, curry, épices)</i> | Sauté d'agneau à la menthe Purée de potimarron | Dos de cabillaud sauce ciboulette Pommes de terre vapeur persillées | Rôti de dinde aux deux poivres Endives braisées | Quiche aux oignons maison Salade verte | Crêpinette de porc sauce tomate Jardinière de légumes | Rôti de veau sauce forestière Polenta crèmeuse |
| Emmental | Camembert | Montboissier | Cantal AOC | Gouda | Chèvre | Pont l'Evêque AOC |
| Fruit de saison | Pâtisserie aspartame | Compote sans sucre ajouté | Fruit de saison | Entremet aspartame | Pâtisserie aspartame | Fruit de saison |

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

 La viande bovine de race à viande est née,
élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par




OCTOBRE 2018

Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

SEMAINE BLEUE

DEJEUNER

| LUNDI 8/10 | MARDI 9/10 | MERCREDI 10/10 | JEUDI 11/10 | VENDREDI 12/10 | SAMEDI 13/10 | DIMANCHE 14/10 |
|--|--|--|--|---|--|---|
| USA Salade Caesar <i>(Salade iceberg, poulet, emmental, tomates cerise, croûtons)</i> | Russie Soupe Bortch à la russe <i>(betterave)</i> | France Rosette et cornichon* | Asie Salade façon chinoise <i>(Soja, carottes, surimi, miel, coriandre, ail, vinaigrette)</i> | AFRIQUE Salade africaine <i>(Haricots rouges, bœuf haché, poivron, cœurs de palmiers, pignons)</i> | Salade brestoise <i>(Pommes de terre, maquereau, moutarde, tomates fraîches, oignons frais, ciboulette)</i> | Salade américaine <i>(Concombre, tomates, oignons frais, olives noires, vinaigrette)</i> |
| Travers de porc sauce barbecue Frites au four* Salade verte | Goulash façon Stroganov Carottes | Boudin noir* et sa compote de pommes Purée de pommes de terre | Bœuf aux oignons <i>(vbf)</i> Riz cantonais | Filet de poisson au gingembre Gratin d'aubergines | Saucisse de Toulouse* et son confit d'oignons Crèmeux de haricots verts | Cuisse de canette au poivre Pommes de terre vapeur persillées |
| Mimolette | Comté AOC | Camembert | Saint Paulin | Brie | Bûche des Dômes | Munster AOC |
| Pâtisserie aspartame | Fruit de saison | Pomme au four sans sucre ajouté | Fruits au sirop léger | Entremet aspartame | Fruit de saison | Pâtisserie aspartame |

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par




OCTOBRE 2018

Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER

| LUNDI 15/10 | MARDI 16/10 | MERCREDI 17/10 | JEUDI 18/10 | VENDREDI 19/10 | SAMEDI 20/10 | DIMANCHE 21/10 |
|---|-------------------------------------|--|---|---|--|---|
| Céleri rémoulade | Potage maison | Crevettes* et beurre | Concombre à la menthe | Salade de pâtes à l'indienne BIO <i>(pâtes BIO, poulet, carottes, tomates, coriandre, oignons rouges, olives noires,</i> | Betteraves à la vinaigrette | Salade du Pirée <i>(Tomates, concombres, poivrons, olives noires, fêta)</i> |
| ★ PLAT 2 EN 1 Potée auvergnate | Thon basquaise Riz BIO pilaf | Quiche aux trois fromages maison <i>(Emmental, Cantal AOC, Bûche des dômes)</i> Salade verte | Steak haché sauce échalote <i>(vbf)</i> Pommes de terre rissolées aux herbes | Rôti de veau sauce crème Courgettes sautées à l'ail | Cuisse de pintade cocotte Purée de céleri | Curry d'agneau Semoule BIO |
| Fromage laits mélangés <i>(vache et chèvre)</i> | Emmental | Edam | Pont l'Evêque AOC | Fromage brique croûte noire | Saint Nectaire AOP | Cantal AOC |
| Fruits au sirop léger | Fruit de saison | Entremet aspartame | Pâtisserie aspartame | Fruit de saison | Pâtisserie aspartame | Fruit de saison |

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

 La viande bovine de race à viande est née,
élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par




OCTOBRE 2018

Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER

| LUNDI 22/10 | MARDI 23/10 | MERCREDI 24/10 | JEUDI 25/10 | VENDREDI 26/10 | SAMEDI 27/10 | DIMANCHE 28/10 |
|--|---|---|---|--|---|---|
| Salade méditerranéenne <i>(Poivrons, pommes de terre, tomates, céleri branche, œuf)</i> | Avocat à la vinaigrette | Friand au fromage* | Radis et beurre | Mousse de foie et cornichon* | Carottes râpées citronette | Salade de lentilles aux lardons |
| Saucisse de Francfort* Chou-fleur à la béchamel | PLAT 2 EN 1 Rizotto au poulet crémeux | Omelette au fromage* Ratatouille | ★ Bœuf bourguignon <i>(vbf)</i> Pommes de terre vapeur persillées | Beaufilet de colin-lieu pané* et son citron Poêlée forestière | Rôti de dinde sauce basilic Polenta crémeuse | Sauté de veau marengo <i>(Tomates fraîches, poivrons, paprika)</i> Endives braisées |
| Coulommiers | Comté AOC | Saint Paulin | Chèvre | Bûche des Dômes | Brie | Munster AOP |
| Fruit de saison | Entremet aspartame | Pâtisserie aspartame | Compote sans sucre ajouté | Fruit de saison | Fruit de saison | Pâtisserie aspartame |

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.
Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par




OCTOBRE 2018

Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DINER

| LUNDI 1/10 | MARDI 2/10 | MERCREDI 3/10 | JEUDI 4/10 | VENDREDI 5/10 | SAMEDI 6/10 | DIMANCHE 7/10 |
|-----------------------|-----------------|------------------|--------------------------|------------------|------------------------------|------------------|
| Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison |
| Entremet aspartame | Fruit de saison | Fruit de saison | Fruits au sirop léger | Fruit de saison | Compote sans sucre ajouté | Fruit de saison |

DINER

| LUNDI 8/10 | MARDI 9/10 | MERCREDI 10/10 | JEUDI 11/10 | VENDREDI 12/10 | SAMEDI 13/10 | DIMANCHE 14/10 |
|-----------------|-----------------------|-------------------|-----------------|------------------------------|--------------------------|-------------------|
| Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison |
| Fruit de saison | Entremet aspartame | Fruit de saison | Fruit de saison | Compote sans sucre ajouté | Fruits au sirop léger | Fruit de saison |

DINER

| LUNDI 15/10 | MARDI 16/10 | MERCREDI 17/10 | JEUDI 18/10 | VENDREDI 19/10 | SAMEDI 20/10 | DIMANCHE 21/10 |
|-----------------|----------------|-------------------|-----------------|-----------------------|-----------------|------------------------------|
| Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison |
| Fruit de saison | Pomme cuite | Fruit de saison | Fruit de saison | Entremet aspartame | Fruit de saison | Compote sans sucre ajouté |

DINER

| LUNDI 22/10 | MARDI 23/10 | MERCREDI 24/10 | JEUDI 25/10 | VENDREDI 26/10 | SAMEDI 27/10 | DIMANCHE 28/10 |
|--------------------------|-----------------|-------------------|-----------------|-----------------------|------------------------------|-------------------|
| Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison |
| Fruits au sirop léger | Fruit de saison | Fruit de saison | Fruit de saison | Entremet aspartame | Compote sans sucre ajouté | Fruit de saison |

NOVEMBRE 2018

Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER

| LUNDI 29/10 | MARDI 30/10 | MERCREDI 31/10 | JEUDI 1/11 | VENDREDI 2/11 | SAMEDI 3/11 | DIMANCHE 4/11 |
|---|--|---|--|--|--|---|
| Salade aux deux racines <i>(Betteraves et carottes râpées)</i> | Salade de Paimpol <i>(Haricots blancs, persil, échalotes, poitrine de porc)</i> | Concombre à l'estragon | TOUSSAINT Museau à la lyonnaise* | Potage maison | Salade Piémontaise <i>(Pommes de terre, tomates, jambon Label Rouge, œufs durs, olives, cornichons, mayonnaise)</i> | Salade d'endives aux noix |
| Dos de cabillaud sauce hollandaise Riz BIO pilaf | Andouillette* Purée de carottes | PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à la bolognaise et emmental râpé <i>(vbf)</i> | Canette aux pêches Pommes boulangères | Quiche chèvre épinard maison Salade verte | Bœuf au paprika <i>(vbf)</i> Gratin de blettes | Tajine de veau citron olives Semoule BIO |
| Camembert | Montboissier | Chèvre | Pont l'Evêque AOC | Emmental | Gouda | Cantal AOC |
| Fruit de saison | Salade de fruits exotiques maison | Pomme cuite | Pâtisserie aspartame | Entremet aspartame | Pâtisserie aspartame | Compote sans sucre ajouté |

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née,

élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par




NOVEMBRE 2018

Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER

| LUNDI 5/11 | MARDI 6/11 | MERCREDI 7/11 | JEUDI 8/11 | VENDREDI 9/11 | SAMEDI 10/11 | DIMANCHE 11/11 |
|--|--|---|---|--|--|---|
| Taboulé BIO à l'orientale <i>(Semoule BIO, poulet, tomates, concombre, poivrons, oignons, raisins secs citron, vianigrette, menthe, raz el hanout, curcuma, paprika)</i> | Carottes râpées à l'orange | Jambon de Pays* et son beurre | Tomate persillée à la vinaigrette | Champignons à la Grecque <i>(Champignons, oignons, vin blanc, coriandre, tomates, huile d'olive)</i> | Radis et beurre | ARMISTICE Terrine de canard* et cornichon |
| Filet de saumon sauce beurre blanc Mousseline d'épinards | Cuisse de lapin à la moutarde Pâtes tagliatelles et emmental râpé | Rôti de veau sauce crème d'ail Endives braisées |  PLAT 2 EN 1 Choucroute royale | Cœur de merlu sauce beurre blanc citron Riz BIO pilaf | Sauté de porc sauce aigre douce Semoule BIO | Rôti de bœuf sauce marchand de vin <i>(vbf)</i> Purée de potimarron |
| Bûche des Dômes | Saint Paulin | Mimolette | Munster AOC | Brie | Coulommiers | Comté AOC |
| Pâtisserie aspartame | Fruits au sirop léger | Fruit de saison | Entremet aspartame | Fruit de saison | Fruit de saison | Pâtisserie aspartame |

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

 La viande bovine de race à viande est née,
élevée et abattue en France.

La viande de veau est française



La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par




|  NOVEMBRE 2018  | | | | | | |
|--|--|---|---|-----------------------------|--------------------------------------|----------------------------|
| Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison" | | | | | | |
| DEJEUNER | | | | | | |
| LUNDI 12/11 | MARDI 13/11 | MERCREDI 14/11 | JEUDI 15/11 | VENDREDI 16/11 | SAMEDI 17/11 | DIMANCHE 18/11 |
| Segments de pomelos* | Potage maison | Salade de pâtes à l'indienne BIO <i>(pâtes BIO, poulet, carottes, tomates, coriandre, oignons rouges, olives noires, huile)</i> | Salade de rollmops* aux deux pommes <i>(Pommes de terre, rollmops, crème, lait, pomme fruit, oignons frais, persil plat)</i> | Chou blanc aux raisins secs | Salade de lentilles à la vinaigrette | Avocat mayonnaise* |
| Gigot d'agneau | Steak haché sauce poivre <i>(vbf)</i> | Quiche océane maison <i>(Lait, crème, filet de colin-lieu, moules, oeuf, emmental, aneth, poireau frais, sel, muscade, poivre)</i> | PLAT 2 EN 1 Endves au jambon | Blanquette de veau | Sauté de dinde à la provençale | Carré de porc rôti au thym |
| Purée Saint Germain | Frites au four* | Salade verte | | Riz BIO pilaf | Haricots beurre persillés | Pommes boulangères |
| Fromage laits mélangés <i>(vache et chèvre)</i> | Fromage brique croûte noire | Cantal AOC | Saint Nectaire AOP | Edam | Montboissier | Pont l'Evêque AOC |
| Fruit de saison | Fruit de saison | Pâtisserie aspartame | Entremet aspartame | Fruit de saison | Pâtisserie aspartame | Fruit de saison |

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née,

élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE




Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par



*Bon
Appétit* 

|  NOVEMBRE 2018  | | | | | | |
|--|------------------------------|--|---|--|-----------------------------------|--|
| Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison" | | | | | | |
| DEJEUNER | | | | | | |
| LUNDI 19/11 | MARDI 20/11 | MERCREDI 21/11 | JEUDI 22/11 | VENDREDI 23/11 | SAMEDI 24/11 | DIMANCHE 25/11 |
| Pizza au fromage* | Radis beurre | Taboulé BIO <i>(Semoule BIO, huile, tomates, concombre, poivrons frais, menthe fraîche, agrume citron, ras el hanout, oignons, curcuma, vinaigrette, paprika)</i> | Salade d'endives aux noix | Pâté de campagne* et cornichon | Concombre à la vinaigrette | Salade niçoise <i>(Pommes de terre, haricots verts, tomates, œufs, olives noires, thon, vinaigrette, basilic)</i> |
| Boudin blanc* sauce Porto | Fricassée de poulet au curry | PLAT 2 EN 1 | Carbonade flammande (vbf)  | Filet de colin lieu sauce beurre blanc | Cuisse de canette sauce poivre | Rôti de veau cocotte |
| Purée de courgettes | Riz Bio pilaf | Œufs à la Dubarry <i>(Chou-fleur)</i> | Pommes de terre vapeur persillées | Fondue de poireaux | Pâtes Tortis BIO et emmental râpé | Carottes à la crème |
| Saint Paulin | Coulommiers | Bûche des Dômes | Munster AOP | Chèvre | Brie | Comté AOP |
| Fruit de saison | Entremet aspartame | Pâtisserie aspartame | Compote sans sucre ajouté | Fruit de saison | Fruit de saison | Pâtisserie aspartame |

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née,

élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par



Bon Appétit 

NOVEMBRE 2018



Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER

| LUNDI 26/11 | MARDI 27/11 | MERCREDI 28/11 | JEUDI 29/11 | VENDREDI 30/11 | SAMEDI 1/12 | DIMANCHE 2/12 |
|---|--|---|--|---|---|---|
| Carottes râpées aux câpres | Potage maison | Céleri rémoulade | Œuf en gelée (Œuf poché, jambon Label Rouge, brunoise de légumes, tomates, persil) | Salade italienne BIO (Pâtes BIO, carotte fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma) | Salade américaine (Concombre, tomates, oignons frais, olives noires, vinaigrette) | Avocat à la vinaigrette |
| ★ PLAT 2 EN 1 Tartiflette | Navarrin d'agneau Jardinière de légumes | Raie sauce aux câpres Riz BIO pilaf | Cuisse de pintade cocotte Purée de potimarron | Quiche aux poireaux maison Salade verte | Rognons de porc sauce mère Pommes boulangères | Sauté de veau sauce forestière Pâtes Penne BIO et son emmental râpé |
| Emmental | Camembert | Fromage brique croûte noire | Pont l'Evêque AOC | Gouda | Chèvre | Cantal AOC |
| Fruit de saison | Pâtisserie aspartame | Fruits au sirop léger | Fruit de saison | Entremet aspartame | Pâtisserie aspartame | Fruit de saison |

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

 La viande bovine de race à viande est née,
élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises




Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par




NOVEMBRE 2018

| DINER | | | | | | |
|------------------------------|------------------------------|---------------------------------|------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|
| LUNDI <i>29/10</i> | MARDI <i>30/10</i> | MERCREDI <i>31/10</i> | JEUDI <i>1/11</i> | VENDREDI <i>2/11</i> | SAMEDI <i>3/11</i> | DIMANCHE <i>4/11</i> |
| Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison |
| Compote sans sucre ajouté | Entremet aspartame | Fruit de saison | Fruit de saison | Fruit de saison | Compote sans sucre ajouté | Fruit de saison |
| DINER | | | | | | |
| LUNDI <i>5/11</i> | MARDI <i>6/11</i> | MERCREDI <i>7/11</i> | JEUDI <i>8/11</i> | VENDREDI <i>9/11</i> | SAMEDI <i>10/11</i> | DIMANCHE <i>11/11</i> |
| Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison |
| Compote sans sucre ajouté | Fruit de saison | Compote sans sucre ajouté | Fruit de saison | Compote sans sucre ajouté | Entremet aspartame | Fruit de saison |
| DINER | | | | | | |
| LUNDI <i>12/11</i> | MARDI <i>13/11</i> | MERCREDI <i>14/11</i> | JEUDI <i>15/11</i> | VENDREDI <i>16/11</i> | SAMEDI <i>17/11</i> | DIMANCHE <i>18/11</i> |
| Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison |
| Entremet aspartame | Fruits au sirop léger | Compote sans sucre ajouté | Fruit de saison | Fruit de saison | Fruit de saison | Compote sans sucre ajouté |
| DINER | | | | | | |
| LUNDI <i>19/11</i> | MARDI <i>20/11</i> | MERCREDI <i>21/11</i> | JEUDI <i>22/11</i> | VENDREDI <i>23/11</i> | SAMEDI <i>24/11</i> | DIMANCHE <i>25/11</i> |
| Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison |
| Fruits au sirop léger | Fruit de saison | Fruit de saison | Fruit de saison | Compote sans sucre ajouté | Entremet aspartame | Fruit de saison |
| DINER | | | | | | |
| LUNDI <i>26/11</i> | MARDI <i>27/11</i> | MERCREDI <i>28/11</i> | JEUDI <i>29/11</i> | VENDREDI <i>30/11</i> | SAMEDI <i>1/12</i> | DIMANCHE <i>2/12</i> |
| Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison |
| Compote sans sucre ajouté | Fruit de saison | Entremet aspartame | Compote sans sucre ajouté | Fruit de saison | Fruit de saison | Compote sans sucre ajouté |

|  DECEMBRE 2018  | | | | | | |
|---|--|------------------------------------|---|---|------------------------------------|---|
| Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison" | | | | | | |
| DEJEUNER | | | | | | |
| LUNDI 3/12 | MARDI 4/12 | MERCREDI 5/12 | JEUDI 6/12 | VENDREDI 7/12 | SAMEDI 8/12 | DIMANCHE 9/12 |
| Salade bien-être BIO <i>(Emmental, maïs, concombre, pâtes risonis BIO, ciboulette, persil, menthe, assaisonnement)</i> | Chou rouge aux noix | Andouille* et beurre | Salade d'endives aux raisins secs | Crêpe aux champignons* | Tomate et thon | Salade de lentilles à la vinaigrette |
| Goulash (vbf) | Boudin noir* et sa compote de pomme | Rôti de dinde sauce suprême |  PLAT 2 EN 1 | Filet de limande meunière* et son citron | Sauté d'agneau à l'indienne | Rôti de bœuf sauce échalote (Vbf) |
| Carottes vichy | Purée de pommes de terre | Endives braisées | Cassoulet <i>(Saucisse de Toulouse, poitrine 1/2 sel, saucisson à l'ail)</i> | Crèmeux de haricots verts | Riz BIO pilaf | Poêlée forestière |
| Brie | Mimolette | Saint Paulin | Munster AOC | Bûche des Dômes | Coulommiers | Comté AOC |
| Pâtisserie aspartame | Compote sans sucre ajouté | Fruit de saison | Entremet aspartame | Fruit de saison | Fruit de saison | Pâtisserie aspartame |

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises




Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par



Bon Appétit



|  DECEMBRE 2018  | | | | | | |
|--|--|---|--|--|---|---|
| Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison" | | | | | | |
| DEJEUNER | | | | | | |
| LUNDI 10/12 | MARDI 11/12 | MERCREDI 12/12 | JEUDI 13/12 | VENDREDI 14/12 | SAMEDI 15/12 | DIMANCHE 16/12 |
| Taboulé Libanais <i>(Boulgour, menthe, persil frais, tomates, poivrons, raisins secs, concombre, huile d'olive)</i> | Potage maison | Concombre à la menthe | Terrine aux deux poissons* et son citron | Carottes râpées citronnette | Salade Antillaise <i>(Riz, carottes, ananas, raisins secs, poivrons, mais, poulet)</i> | Salade du Pirée <i>(Tomates, concombres, poivrons, olives noires, féta)</i> |
| Filet de lieu noir sauce vin blanc Purée de brocolis | Steak haché (vbf) sauce chimichurri Frites au four* | PLAT 2 EN 1 Couscous <i>(Haut de cuisse de poulet, merguez, boulette d'agneau)</i> | Tarte savoyarde maison <i>(Lait, crème, oeuf, pommes de terre, lardons, emmental)</i> Salade verte | Tête de veau sauce gribiche Pommes de terre vapeur persillées | Lapin sauce chasseur Haricots beurre persillés |  Bœuf bourguignon (vbf) Pâtes tortis BIO et emmental râpé |
| Fromage laits mélangés <i>(vache et chèvre)</i> | Emmental | Edam | Pont l'Evêque AOC | Fromage brique croûte noire | Saint Nectaire AOP | Cantal AOC |
| Compote sans sucre ajouté | Fruit de saison | Entremet aspartame | Pâtisserie aspartame | Fruit de saison | Pâtisserie aspartame | Fruit de saison |

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par





| DECEMBRE 2018 | | | | | | |
|---|--|---|---|--|---|---|
| Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison" | | | | | | |
| DEJEUNER | | | | | | |
| LUNDI 17/12 | MARDI 18/12 | MERCREDI 19/12 | JEUDI 20/12 | VENDREDI 21/12 | SAMEDI 22/12 | DIMANCHE 23/12 |
| Salade de pâtes à l'indienne BIO <i>(Pâtes BIO, poulet, carottes, tomates, coriandre, oignons rouges, olives noires, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette)</i> | Radis et beurre | Potage maison | Coleslaw | Rillettes pur porc* et cornichon | Salade américaine <i>(Concombre, tomates, oignons frais, olives noires, vinaigrette)</i> | Salade Océane <i>(Pommes de terre, mayonnaise au curry, moules, pomme fruit)</i> |
| Cuisse de canette sauce cassis Courgettes persillées | Dos de cabillaud sauce estragon Riz BIO pilaf | PLAT 2 EN 1 Endives au jambon | Langue de bœuf sauce piquante <i>(vbf)</i> Purée de pommes de terre | Beau filet de colin lieu pané* et son citron Haricots verts persillés | Fricassée de poulet antillais <i>(Curry, noix de coco)</i> Riz BIO pilaf | Blanquette de veau Duo de carottes et navets |
| Coulommiers | Comté AOC | Saint Paulin | Chèvre | Bûche des Dômes | Brie | Munster AOP |
| Fruit de saison | Entremet aspartame | Pâtisserie aspartame | Pomme cuite | Fruit de saison | Fruit de saison | Pâtisserie aspartame |

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par



Bon Appétit



| DECEMBRE 2018 | | | | | | |
|--|----------------|--------------------------------|--|---------------------------------|---|--|
| Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison" | | | | | | |
| DEJEUNER | | | | | | |
| LUNDI 24/12 | MARDI 25/12 | MERCREDI 26/12 | JEUDI 27/12 | VENDREDI 28/12 | SAMEDI 29/12 | DIMANCHE 30/12 |
| Avocat à la mayonnaise | NOËL | Tomate aux herbes | Taboulé BIO <i>(Semoule BIO, huile, tomates, concombre, poivrons frais, menthe fraîche, agrume citron, ras el hanout, oignons, curcuma, vinaigrette, paprika)</i> | Betteraves à la vinaigrette | Segments de pomelos* | Concombre à l'estragon |
| Rôti de bœuf sauce chasseur <i>(vbf)</i> | | Filet de merlu sauce citron | Cuisse de poulet sauce miel | Quiche aux oignons maison | Steak haché sauce poivre <i>(vbf)</i> | Fondant de porc à la dijonnaise |
| Pâtes penne BIO et son emmental râpé | | Riz BIO pilaf | Poêlée méridionale <i>(Courgette, aubergines frites, haricots verts, poivron rouge, oignons frais, sel, poivre)</i> | Salade verte | Pommes de terre rissolées aux herbes* | Pâtes farfalles BIO et son emmental râpé |
| Fromage brique croûte noire | | Montboissier | Cantal AOC | Gouda | Chèvre | Pont l'Evêque AOC |
| Fruit de saison | | Fruits au sirop léger | Fruit de saison | Entremet aspartame | Pâtisserie aspartame | Fruit de saison |

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née,
élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par





| DECEMBRE 2018 | | | | | | |
|---------------------------|---------------------------|---------------------------|------------------------|----------------------------|-------------------------|---------------------------|
| DINER | | | | | | |
| LUNDI 3/12 | MARDI 4/12 | MERCREDI 5/12 | JEUDI 6/12 | VENDREDI 7/12 | SAMEDI 8/12 | DIMANCHE 9/12 |
| Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison |
| Compote sans sucre ajouté | Fruit de saison | Compote sans sucre ajouté | Fruit de saison | Fruits au sirop léger | Entremet aspartame | Fruit de saison |
| DINER | | | | | | |
| LUNDI 10/12 | MARDI 11/12 | MERCREDI 12/12 | JEUDI 13/12 | VENDREDI 14/12 | SAMEDI 15/12 | DIMANCHE 16/12 |
| Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison |
| Fruit de saison | Compote sans sucre ajouté | Fruit de saison | Fruit de saison | Entremet aspartame | Fruit de saison | Compote sans sucre ajouté |
| DINER | | | | | | |
| LUNDI 17/12 | MARDI 18/12 | MERCREDI 19/12 | JEUDI 20/12 | VENDREDI 21/12 | SAMEDI 22/12 | DIMANCHE 23/12 |
| Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison |
| Fruits au sirop léger | Fruit de saison | Fruit de saison | Fruit de saison | Compote sans sucre ajouté | Entremet aspartame | Compote sans sucre ajouté |
| DINER | | | | | | |
| LUNDI 24/12 | MARDI 25/12 | MERCREDI 26/12 | JEUDI 27/12 | VENDREDI 28/12 | SAMEDI 29/12 | DIMANCHE 30/12 |
| Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison | Potage maison |
| Compote sans sucre ajouté | Compote | Fruit de saison | Entremet aspartame | Fruit de saison | Fruit de saison | Compote sans sucre ajouté |