

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	Salade californienne <i>(Riz, tomates fraîches, concombre, ananas, vinaigrette, maïs, olives noires, oignons frais)</i>	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
Filet de poisson cuit à la vapeur douce	Sauté d'agneau à la menthe	Dos de cabillaud sauce ciboulette	Rôti de dinde aux deux poivres	Quiche aux oignons maison	Crêpinette de porc sauce tomate	Rôti de veau sauce forestière
Julienne de légumes <i>(Carottes, céleri, courgettes)</i>	Purée de potimarron	Pommes de terre vapeur persillées	Endives braisées	Riz BIO pilaf	Jardinière de légumes	Polenta crèmeuse
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Faisselle	Yaourt velouté nature	Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Yaourt nature
Liégeois parfum vanille	Mousse au citron	Compote	Flan gélifié nappé caramel	Compote	Crème dessert praliné	Pêche au sirop

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 Tomates à la vinaigrette	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>
Beaufilet de colin-lieu pané* et son citron Purée de pommes de terre	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	Rôti de porc sauce miel Pommes de terre vapeur persillées
Faisselle	Yaourt velouté nature	Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Faisselle	Petits suisses natures
Crème dessert vanille	Petits suisses fruités	Crème dessert café	Compote	Liégeois au chocolat	Pêche au sirop	Compote

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	Carottes râpées à la vinaigrette	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> Pâtes coquillettes BIO et son emmental râpé	Steak haché sauce échalote <i>(vbf)</i> Haricots verts persillés	Filet de limande meunière* et son citron Courgettes sautées à l'ail	Rôti de bœuf sauce chasseur Purée de céleri	Curry d'agneau Purée de pommes de terre
Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses natures	Faisselle	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature
Cocktail de fruits au sirop	Liégeois au café	Mousse de marron	Compote	Ile flottante	Compote	Peit pot de crème au chocolat maison

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 (Poivrons, pommes de terre, tomates, céleri branche, œuf)	Taboulé BIO (Semoule BIO, huile, tomates, concombre, poivrons frais, menthe fraîche, agrume citron, ras el hanout, oignons, curcuma, vinaigrette, paprika)	Asperges à la vinaigrette	Salade des îles (Riz, soja, maïs, tomates, ananas)	Mousse de foie et cornichon*	Carottes râpées citronette	Salade de lentilles aux lardons
Saucisse de Francfort*	PLAT 2 EN 1 Rizotto au poulet crémeux	Omelette au fromage*	★ Bœuf bourguignon (vbf)	Beaufilet de colin-lieu pané* et son citron	Rôti de dinde sauce basilic	Sauté de veau marengo (Tomates fraîches, poivrons, paprika)
Chou-fleur à la béchamel		Ratatouille	Pommes de terre vapeur persillées	Poêlée forestière	Purée de potimarron	Endives braisées
Petits suisses natures	Yaourt nature	Faisselle	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses natures	Yaourt velouté nature
Abricots au sirop	Crème dessert praliné	Fromage blanc fruité	Crème dessert café	Compote	Flan gélifié nappé caramel	Liégeois au chocolat

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 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>	Steak haché <i>(vbf)</i> Pommes boulangères	Filet de lieu noir sauce dieppoise Pâtes tortis BIO et son emmental râpé	Bœuf au paprika <i>(vbf)</i> Gratin de blettes	Tajine de veau citron olives Purée de pommes de terre
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Faisselle	Yaourt nature	Petits suisses naturels	Fromage blanc nature	Yaourt nature
Liégeois à la vanille	Compote	Petits suisses fruités	Crème dessert	Compote	Mousse au café	Abricots au sirop

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, vinaigrette, menthe, raz el hanout, curcuma, paprika)</i>	Carottes râpées à l'orange	Salade du pêcheur <i>(Pommes de terre, tomates, mayonnaise, thon, olives noires, oignons frais)</i>	Tomates persillée à la vinaigrette	Champignons à la Grecque <i>(Champignons, oignons, vin blanc, coriandre, tomates, huile d'olive)</i>	Salade New Orléans <i>(Riz, haricots rouges, carottes fraîches, maïs, petits pois, vinaigrette, poivron rouge)</i>	ARMISTICE Terrine de canard* et cornichon
Filet de saumon sauce beurre blanc Mousseline d'épinards	Galette paysanne maison <i>(Jambon blanc Label Rouge, emmental, tomates, oignons)</i> 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
Faisselle	Yaourt velouté nature	Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Faisselle	Fromage blanc nature
Compote	Crème dessert café	Crème renversée	Ile flottante	Compote	Pêche au sirop	Yaourt aux fruits

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
Carottes à la marocaine <i>(Carottes fraîches, huile de colza, huile d'olive, oignons frais, ail frais, coriandre fraîche, harissa, cumin)</i>	Potage maison	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>	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	Salade de riz aux deux couleurs <i>(Riz, concombre, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, curcuma)</i>
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	Beaufilet de colin lieu pané* et son citron	Sauté de dinde à la provençale	Carré de porc rôti au thym
Purée Saint Germain	Brocolis persillés	Riz BIO pilaf		Riz BIO pilaf	Haricots beurre persillés	Pommes boulangères
Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Faisselle	Petits suisses nature	Faisselle	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature
Liégeois au chocolat	Cocktail de fruits au sirop	Compote	Crème dessert caramel	Compote	Petits suisses fruités	Petit pot de crème au café maison

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 19/11	MARDI 20/11	MERCREDI 21/11	JEUDI 22/11	 VENDREDI 23/11	SAMEDI 24/11	DIMANCHE 25/11
Coleslaw <i>(Carottes et chou blanc râpés mayonnaise)</i>	Salade de pommes de terre à la dijonnaise <i>(Pommes de terre, haricots verts, carottes fraîches, tomates fraîches, échalote, moutarde à l'ancienne, persil plat, œuf dur)</i>	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	Tomate et maïs	Concombre à la vinaigrette	Salade niçoise <i>(Pommes de terre, haricots verts, tomates, œufs, olives noires, thon, vinaigrette, basilic)</i>
Boudin blanc* sauce Porto	Filet de limande meunière* et son citron	PLAT 2 EN 1 Œufs à la Dubarry <i>(Chou-fleur)</i>	Carbonade flammande <i>(vbf)</i> ★	Filet de colin lieu sauce beurre blanc	Saucisse fumée supérieure*	Rôti de veau cocotte
Purée de courgettes	Riz Bio pilaf		Pommes de terre vapeur persillées	Fondue de poireaux	Pâtes Tortis BIO et emmental râpé	Carottes à la crème
Petits suisses natures	Yaourt nature	Faisselle	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses natures	Yaourt velouté nature
Pêche au sirop	Crème renversée	Liégeois à la vanille	Compote	Crème dessert parfum praliné	Mousse au chocolat	Flan gélifié nappé caramel

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)	Salade de riz à la niçoise (Riz, tomates, thon, maïs, vinaigrette, oignons, olives, poivrons)
 PLAT 2 EN 1 Tartiflette	Navarrin d'agneau Jardinière de légumes	Steak haché sauce marchand de vin (vbf) Riz BIO pilaf	Rôti de porc sauce crème d'ail Purée de potimarron	Dos de cabillaud sauce basilic Riz BIO pilaf	Rognons de porc sauce mère Pommes boulangères	Sauté de veau sauce forestière Pâtes Penne BIO et son emmental râpé
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Faisselle	Yaourt velouté nature	Petits suisses nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature
Liégeois au chocolat	Yaourt aux fruits	Cocktail de fruits au sirop	Compote	Crème dessert parfum praliné	Mousse au café	Liégeois à la vanille

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 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 <i>(vbf)</i>	Boudin noir* et sa compote de pomme Purée de pommes de terre	Rôti de dinde sauce suprême	PLAT 2 EN 1 Cassoulet <i>(Saucisse de Toulouse, poitrine 1/2 sel, saucisson à l'ail)</i>	Filet de limande meunière* et son citron Crèmeux de haricots verts	Sauté d'agneau à l'indienne	Rôti de bœuf sauce échalote <i>(Vbf)</i> Poêlée forestière
Carottes vichy		Endives braisées			Riz BIO pilaf	
Faisselle	Yaourt velouté nature	Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Faisselle	Petits suisses natures
Flan gélatifié nappé caramel	Crème dessert praliné	Compote	Liégeois au chocolat	Compote	Mousse au citron	Crème dessert café

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 Ratatouille	Jambon blanc Label Rouge Purée de céleri	Tarte savoyarde maison <i>(Lait, crème, oeuf, pommes de terre, lardons, emmental)</i> Pâtes fusilliis BIO et son emmental râpé	Tête de veau sauce gribiche Pommes de terre vapeur persillées	Fondant de porc aux pruneaux Haricots beurre persillés	★ Bœuf bourguignon (vbf) Pâtes tortis BIO et emmental râpé
Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses naturels	Faisselle	Yaourt velouté nature	Yaourt nature
Crème renversée	Compote	Mousse au café	Crème dessert caramel	Compote	Liégeois à la vanille	Pêche au sirop

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 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>	Salade méditerranéenne <i>(Poivrons, pommes de terre, tomates, céleri branche, œuf)</i>	Potage maison	Coleslaw	Salade bien-être BIO <i>(Emmental, maïs, concombre, pâtes risonis BIO, ciboulette, persil, menthe, assaisonnement)</i>	Salade américaine <i>(Concombre, tomates, oignons frais, olives noires, vinaigrette)</i>	Salade Océane <i>(Pommes de terre, mayonnaise au curry, moules, pomme fruit)</i>
Saucisse fumée 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	Fondant de porc aux romarin Riz BIO pilaf	Blanquette de veau Duo de carottes et navets
Petits suisses natures	Yaourt nature	Faisselle	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses natures	Yaourt velouté nature
Liégeois au chocolat	Ile flottante	Compote	Yaourt aux fruits	Compote	Petit pot de crème à la vanille maison	Flan gélifié nappé caramel

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 24/12	MARDI 25/12	MERCREDI 26/12	JEUDI 27/12	VENDREDI 28/12	SAMEDI 29/12	DIMANCHE 30/12
Potage maison	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	Salade créole <i>(Riz, poulet, ananas, tomates, raisins secs, assaisonnement)</i>	Concombre à l'estragon
Rôti de bœuf sauce chasseur <i>(vbf)</i>		Filet de merlu sauce citron	Saucisse de Toulouse* et son confit d'oignons	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>	Pâtes Fusillis BIO et son emmental râpé	Brocolis persillés	Pâtes farfalles BIO et son emmental râpé
Yaourt nature		Faisselle	Yaourt velouté nature	Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Yaourt nature
Crème renversée		Crème dessert caramel	Liégeois au chocolat	Compote	Mousse au café	Cocktail de fruits au sirop

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