

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
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>	Salade de lentilles à la vinaigrette	Segments de pomelos et son sucre	Courgettes râpées au basilic	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
Rosbif froid sauce béarnaise (vbf) Julienne de légumes <i>(Carottes, céleri, courgettes)</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	Filet de merlu au curry Riz BIO pilaf	Fricassée de poulet sauce moutarde Jardinière de légumes	Rôti de veau sauce forestière Polenta crémeuse
Yaourt nature	Edam sans sel	Faisselle	Yaourt velouté nature	Gouda sans sel	Fromage blanc	Yaourt nature
Fruit de saison	Clafoutis aux cerises	Poire cuite sauce chocolat	Fruit de saison	Semoule au lait maison	Gland au Grand Marnier	Mousse au 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




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 Œuf dur* sans sel ajouté	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>
Travers de porc sauce barbecue Frites au four* Salade verte	Goulash façon Stroganov Carottes	Filet de poulet sauce normande Purée de pommes de terre	Bœuf aux oignons <i>(vbf)</i> Riz cantonais	Filet de poisson au gingembre Gratin d'aubergines	Gigot d'agneau Crèmeux de haricots verts	Cuisse de canette au poivre Pommes de terre vapeur persillées
Faisselle	Saint paulin sans sel	Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Edam sans sel	Faisselle	Petits suisses natures
Cheese-cake	Fromage blanc et fruits confits	Pomme au four et crème anglaise	Litchis au sirop et biscuit	Beignet au sucre	Fruit de saison	Moelleux 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



Bon Appétit 

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	Chou blanc râpé à l'ananas	Betteraves à la vinaigrette	Pomelo frais nature et son sucre
Rôti de dinde au thym	Thon basquaise	Filet de poulet cuit à la vapeur douce	Steak haché sauce échalote (vbf)	Rôti de veau sauce crème	Cuisse de pintade cocotte	Curry d'agneau
Petits pois	Riz BIO pilaf	Pâtes coquillettes BIO	Pommes de terre rissolées aux herbes	Courgettes sautées à l'ail	Purée de céleri	Semoule BIO
Yaourt velouté nature	Gouda sans sel	Yaourt nature	Saint Paulin sans sel	Faisselle	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature
Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Mousse de marron	Tarte tropézienne	Fruit de saison	Tarte grillée aux abricots	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	Asperges vinaigrette	Radis et beurre	Courgettes râpées au basilic	Carottes râpées citronette	Segments de pomelos* et son sucre
Steak haché (vbf)	PLAT 2 EN 1 Rizotto au poulet crémeux	Sauté de porc à la dijonnaise Ratatouille	★ Bœuf bourguignon (vbf) Pommes de terre vapeur persillées	Gigot d'agneau Poêlée forestière	Rôti de dinde sauce basilic Polenta crémeuse	Sauté de veau marengo <i>(Tomates fraîches, poivrons, paprika)</i> Endives braisées
Petits suisses natures	Yaourt nature	Edam sans sel	Fromage blanc nature	Gouda sans sel	Petits suisses natures	Yaourt velouté nature
Fruit de saison	Crème dessert praliné	Tartelette tatin	Compote et son biscuit	Fruit de saison	Fruit de saison	Eclair 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




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
Liégeois parfum vanille	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Ananas au sirop	Fruit de saison	Crème dessert praliné	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	Petits suisses fruités	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Pêche au sirop	Crème dessert caramel

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
Yaourt aux fruits	Pomme cuite	Fruit de saison	Fruit de saison	Ile flottante	Compote et son biscuit	Petit pot de crème au chocolat maison

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
Abricots au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert parfum café	Puneaux d'Agen à la cannelle	Flan gélifié nappé caramel	Liégeois chocolat

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>	Avocat vinaigrette	Concombre à l'estragon	TOUSSAINT Pomelo frais et son sucre	Potage maison	Salade américaine <i>(Concombre, tomates, oignons frais, olives noires, vinaigrette)</i>	Salade d'endives aux noix
Dos de cabillaud sauce hollandaise Riz BIO pilaf	Rôti de dinde sauce poivre Purée de carottes	PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à la bolognaise <i>(vbf)</i>	Canette aux pêches Pommes boulangères	Filet de lieu noir sauce dieppoise Haricots verts persillés	Bœuf au paprika <i>(vbf)</i> Gratin de blettes	Tajine de veau citron olives Semoule BIO
Saint Paulin sans sel	Fromage blanc nature	Faisselle	Edam sans sel	Petits suisses nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature
Fruit de saison	Salade de fruits exotiques maison	Pomme cuite	Paris Brest	Riz au lait maison	Tartelette citron	Crème dessert 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 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	Segments de pomelos* et son sucre	Tomate persillée à la vinaigrette	Champignons à la Grecque <i>(Champignons, oignons, vin blanc, coriandre, tomates, huile d'olive)</i>	Radis et beurre	ARMISTICE Œuf dur* sans sel ajouté
Filet de saumon sauce beurre blanc	Cuisse de lapin à la moutarde	Rôti de veau sauce crème d'ail	Filet de poulet cuit à la vapeur douce	Cœur de merlu sauce beurre blanc citron	Sauté de porc sauce aigre douce	Rôti de bœuf sauce marchand de vin (vbf)
Mousseline d'épinards	Pâtes tagliatelles	Endives braisées	Petits pois	Riz BIO pilaf	Semoule BIO	Purée de potimarron
Faisselle	Gouda sans sel	Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Saint Paulin sans sel	Fromage blanc nature
Eclair au chocolat	Mirabelles au sirop	Fruit de saison	Ile flottante	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte normande

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* et son sucre	Potage maison	Salade de pâtes à l'indienne BIO <small>(pâtes BIO, poulet, carottes, tomates, coriandre, oignons rouges, olives noires, huile)</small>	Asperges à la vinaigrette	Chou blanc aux raisins secs	Salade de lentilles à la vinaigrette	Avocat mayonnaise*
Gigot d'agneau	Steak haché sauce poivre <small>(vbf)</small>	Filet de poulet cuit à la vapeur douce	Cuisse de pintade sauce cassis	Blanquette de veau	Sauté de dinde à la provençale	Carré de porc rôti au thym
Purée Saint Germain	Frites au four*	Haricots verts persillés	Pâtes farfalles BIO	Riz BIO pilaf	Haricots beurre persillés	Pommes boulangères
Yaourt velouté nature	Edam sans sel	Faisselle	Gouda sans sel	Faisselle	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature
Pruneaux d'Agen à la cannelle	Fruit de saison	Gland au Kirsch	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Crêpe au sucre	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



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>	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	Tomate et maïs	Concombre à la vinaigrette	Segments de pomelos* et son sucre
Filet de poisson cuit à la vapeur douce Purée de courgettes	Fricassée de poulet au curry Riz Bio pilaf	PLAT 2 EN 1 Oeufs à la Dubarry <i>(Chou-fleur)</i>	Carbonade flammande (vbf) ★ Pommes de terre vapeur persillées	Filet de colin lieu sauce beurre blanc Fondue de poireaux	Cuisse de canette sauce poivre Pâtes Tortis BIO	Rôti de veau cocotte Carottes à la crème
Saint Paulin sans sel	Yaourt nature	Faisselle	Fromage blanc nature	Edam sans sel	Petits suisses naturels	Yaourt velouté nature
Fruit de saison	Crème renversée	Délice basque	Poire cuite sauce chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan pâtissier

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 26/11	MARDI 27/11	MERCREDI 28/11	JEUDI 29/11	VENDREDI 30/11	SAMEDI 1/12	DIMANCHE 2/12
Salade antillaise <i>(Riz, carottes fraîches, maïs, vinaigrette, poivron, ananas, rôti de dinde, raisins secs)</i>	Potage maison	Céleri rémoulade	Chou rouge à la vinaigrette	Haricots verts en vinaigrette	Salade américaine <i>(Concombre, tomates, oignons frais, olives noires, vinaigrette)</i>	Avocat à la vinaigrette
Normandin de veau* sauce tomate Choux de Bruxelles	Navarrin d'agneau Jardinière de légumes	Raie sauce aux câpres Riz BIO pilaf	Cuisse de pintade cocotte 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
Yaourt nature	Gouda sans sel	Faisselle	Yaourt velouté nature	Saint Paulin sans sel	Fromage blanc nature	Yaourt nature
Fruit de saison	Tarte poire bourdaloue	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Crème dessert parfum praliné	Moelleux chocolat	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




NOVEMBRE 2018						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DINER						
LUNDI 29/10	MARDI 30/10	MERCREDI 31/10	JEUDI 1/11	VENDREDI 2/11	SAMEDI 3/11	DIMANCHE 4/11
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Petits suisses fruités	Compote	Fruit de saison	Mousse au café	Fruit de saison
DINER						
LUNDI 5/11	MARDI 6/11	MERCREDI 7/11	JEUDI 8/11	VENDREDI 9/11	SAMEDI 10/11	DIMANCHE 11/11
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Compote et son biscuit	Fruit de saison	Crème renversée	Fruit de saison	Compote et son biscuit	Crème dessert praliné	Fruit de saison
DINER						
LUNDI 12/11	MARDI 13/11	MERCREDI 14/11	JEUDI 15/11	VENDREDI 16/11	SAMEDI 17/11	DIMANCHE 18/11
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Liégeois au chocolat	Cocktail de fruits au sirop	Compote et biscuit	Fruit de saison	Semoule au lait	Compote et son biscuit	Petit pot de crème au café maison
DINER						
LUNDI 19/11	MARDI 20/11	MERCREDI 21/11	JEUDI 22/11	VENDREDI 23/11	SAMEDI 24/11	DIMANCHE 25/11
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Pêche au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Fromage blanc fruité	Compote et son biscuit	Mousse au chocolat	Flan gélifié nappé caramel
DINER						
LUNDI 26/11	MARDI 27/11	MERCREDI 28/11	JEUDI 29/11	VENDREDI 30/11	SAMEDI 1/12	DIMANCHE 2/12
Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison	Potage maison
Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Crème à la vanille	Pruneaux d'Agen au vin	Fruit de saison	Mousse au café	Fruit de saison

 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
Avocat à la vinaigrette	Chou rouge aux noix	Concombre à la vinaigrette	Salade d'endives aux raisins secs	Carottes râpées à la vinaigrette	Tomate	Salade de lentilles à la vinaigrette
Goulash <i>(vbf)</i>	Steak haché <i>(vbf)</i>	Rôti de dinde sauce suprême	Fricassée de poulet wang	Filet de poisson cuit à la vapeur douce	Sauté d'agneau à l'indienne	Rôti de bœuf sauce échalote <i>(Vbf)</i>
Carottes vichy	Purée de pommes de terre	Endives braisées	Riz BIO pilaf	Crèmeux de haricots verts	Riz BIO pilaf	Poêlée forestière
Edam sans sel	Yaourt velouté nature	Petits suisses natures	Gouda sans sel	Fromage blanc nature	Faisselle	Petits suisses natures
Eclair au café	Pruneaux d'Agen au sirop	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Crêpe et confiture

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 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	Chou blanc râpé à l'ananas	Carottes râpées citronnette	Salade Antillaise <i>(Riz, carottes, ananas, raisins secs, poivrons, mais, poulet)</i>	Poireaux en vinaigrette
Filet de lieu noir sauce vin blanc	Steak haché (vbf) sauce chimichurri	Filet de poulet cuit à la vapeur douce	Rosbif froid et moutarde (vbf)	Tête de veau sauce gribiche	Lapin sauce chasseur	★ Bœuf bourguignon (vbf)
Purée de brocolis	Frites au four*	Purée de céleri	Haricots verts persillés	Pommes de terre vapeur persillées	Haricots beurre persillés	Pâtes tortis BIO
yaourt velouté nature	Saint Paulin sans sel	Yaourt nature	Petits suisses natures	Edam sans sel	Yaourt velouté nature	Yaourt nature
Compote et son biscuit	Fruit de saison	Mousse au café	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Gland au Grand Marnier	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



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	Segments de pomelos* et son sucre	Salade américaine <i>(Concombre, tomates, oignons frais, olives noires, vinaigrette)</i>	Concombre à la vinaigrette
Cuisse de canette sauce cassis Courgettes persillées	Dos de cabillaud sauce estragon Riz BIO pilaf	Steak haché (vbf) Pâtes BIO	Langue de bœuf sauce piquante (vbf) Purée de pommes de terre	Filet de poisson cuit à la vapeur douce Haricots verts persillés	Fricassée de poulet antillais <i>(Curry, noix de coco)</i> Riz BIO pilaf	Blanquette de veau Duo de carottes et navets
Gouda sans sel	Yaourt nature	Faisselle	Fromage blanc nature	Saint Paulin sans sel	Petits suisses natures	Yaourt velouté nature
Fruit de saison	Ile flottante	Tartelette cœur coulant chocolat	Pomme cuite	Fruit de saison	Fruit de saison	Eclair 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 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* et son sucre	Concombre à l'estragon
Rôti de bœuf sauce chasseur <i>(vbf)</i>		Filet de merlu sauce citron	Cuisse de poulet sauce miel	Filet de poisson cuit à la vapeur douce	Steak haché sauce poivre <i>(vbf)</i>	Fondant de porc à la dijonnaise
Pâtes penne BIO		Riz BIO pilaf	Poêlée méridionale <i>(Courgette, aubergines frites, haricots verts, poivron rouge, oignons frais, sel, poivre)</i>	Haricots verts persillés	Pommes de terre rissolées aux herbes*	Pâtes farfalles BIO
Yaourt nature		Faisselle	Edam sans sel	Petits suisses nature	Gouda	Yaourt nature
Fruit de saison		Mirabelles au sirop	Fruit de saison	Riz au lait	Paris Brest	Crème dessert praliné

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"				
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 et son biscuit	Fruit de saison	Petits suisses fruités	Fruit de saison	Mirabelles au sirop	Mousse au citron	Crème dessert café
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
Crème renversée	Poire cuite sauce chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Semoule au lait maison	Compote et son biscuit	Crème dessert chocolat
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
Abricots au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Compote et son biscuit	Petit pot de crème à la vanille maison	Flan gélifié nappé caramel
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
Crème renversée	Compote	Crème dessert caramel	Pruneaux d'Agen au sirop	Fruit de saison	Mousse au café	Fruit de saison