

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*	Céleri rémoulade	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	Andouillette*	PLAT 2 EN 1 Spaghettis BIO à la bolognaise et emmental râpé <i>(vbf)</i>	Canette aux pêches	Filet de lieu noir sauce dieppoise	Bœuf au paprika <i>(vbf)</i>	Tajine de veau citron olives
Riz BIO pilaf	Purée de carottes		Pommes boulangères	Haricots verts persillés	Gratin de blettes	Semoule BIO
Camembert	Yaourt nature BIO	Chèvre	Pont l'Evêque AOC	Emmental	Gouda	Cantal AOC
Fruit de saison	Salade de fruits exotiques maison	Pomme cuite	Paris Brest	Riz au lait maison	Tartelette citron	Crème dessert caramel

DINER

LUNDI 29/10	MARDI 30/10	MERCREDI 31/10	JEUDI 1/11	VENDREDI 2/11	SAMEDI 3/11	DIMANCHE 4/11
----------------	----------------	-------------------	---------------	------------------	----------------	------------------

Mortadelle* et cornichon	Velouté Dubarry <i>(Chou-fleur)</i>	Œuf dur à la mayonnaise*	Crème de carottes	Crème de potimarron	Potage cresson	Salade sicilienne BIO <i>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, crevettes, oignons frais, basilic)</i>
Liégeois à la vanille	Crème dessert café	Petits suisses fruités	Compote et biscuit	Fruit de saison	Mousse au café	Fruit de saison

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	Tomates 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	Cuisse de lapin à la moutarde	Rôti de veau sauce crème d'ail	 PLAT 2 EN 1 Choucroute royale	Cœur de merlu sauce beurre blanc citron	Sauté de porc sauce aigre douce	Rôti de bœuf sauce marchand de vin <i>(vbf)</i>
Mousseline d'épinards	Pâtes tagliatelles et emmental râpé	Endives braisées		Riz BIO pilaf	Semoule BIO	Purée de potimarron
Bûche des Dômes	Saint Paulin	Mimolette	Munster AOC	Brie	Coulommiers	Comté AOC
Eclair au chocolat	Crème dessert café	Fruit de saison	Ile flottante	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert

DINER

LUNDI 5/11	MARDI 6/11	MERCREDI 7/11	JEUDI 8/11	VENDREDI 9/11	SAMEDI 10/11	DIMANCHE 11/11
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------	-----------------	-------------------

Potage persil	Salade Océane <i>(Pommes de terre, mayonnaise au curry, moules, pomme fruit)</i>	Crème de potimarron	Salade exotique <i>(Riz, ananas, olives noires, vinaigrette)</i>	Potage poireaux pommes de terre	Quiche au fromage*	Potage cresson
Compote et son biscuit	Mirabelles au sirop et biscuit	Crème renversée	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Crème dessert praliné	Fruit de saison

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	Tomate à la vinaigrette	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	Betteraves à la vinaigrette
Gigot d'agneau	Chipolatas* et son confit d'oignons	Quiche océane maison <i>(Lait, crème, filet de colin-lieu, moules, oeuf, emmental, aneth, poireau frais, sel, muscade, poivre)</i>	PLAT 2 EN 1 Endives au jambon	Blanquette de veau	Sauté de dinde à la provençale	Carré de porc rôti au thym
Purée Saint Germain	Pommes de terre rissolées aux herbes	Salade verte		Riz BIO pilaf	Haricots beurre persillés	Pommes boulangères
Fromage blanc nature BIO	Fromage brique croûte noire	Cantal AOC	Saint Nectaire AOP	Edam	Montboissier	Pont l'Evêque AOC
Pruneaux d'Agen à la cannelle et biscuit	Fruit de saison	Gland au Kirsch	Crème dessert caramel	Fruit de saison	Compote et son biscuit	Crêpe au sucre

DINER

LUNDI 12/11	MARDI 13/11	MERCREDI 14/11	JEUDI 15/11	VENDREDI 16/11	SAMEDI 17/11	DIMANCHE 18/11
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------	-----------------	-------------------

Charcuterie du jour*	Potage poireaux pommes de terre	Œuf dur à la mayonnaise*	Crème de potimarron	Salade méditerranéenne <i>(Poivrons, pommes de terre, tomates, céleri branche, œuf)</i>	Crème de carottes	Salade de riz aux deux couleurs <i>(Riz, concombre, vianigrette, huile d'olive, coriandre, curcuma)</i>
Liégeois au chocolat	Crème dessert praliné	Compote et biscuit	Fruit de saison	Semoule au lait	Petits suisses fruités	Petit pot de crème au café maison

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 Purée de courgettes	Filet de limande meunière* et son citron Riz Bio pilaf	PLAT 2 EN 1 Œufs 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 et emmental râpé	Rôti de veau cocotte Carottes à la crème
Saint Paulin	Coulommiers	Bûche des Dômes	Munster AOP	Chèvre	Brie	Comté AOP
Fruit de saison	Crème renversée	Délice basque	Poire cuite sauce chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan gélifié nappé caramel

DINER

LUNDI 19/11	MARDI 20/11	MERCREDI 21/11	JEUDI 22/11	VENDREDI 23/11	SAMEDI 24/11	DIMANCHE 25/11
Potage poireaux pommes de terre	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>	Poatge cresson	Salade de riz à l'indienne <i>(Riz, poulet, carottes, tomates, coriandre, oignons rouges, olives noires, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette)</i>	Crème de carottes	Crêpe aux champignons*	Crème de brocolis
Crème dessert café	Fruit de saison	Fruit de saison	Fromage blanc fruité	Crème dessert parfum praliné	Mousse au chocolat	Compote et son biscuit

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	Taboulé BIO <i>(Semoule BIO, huile, tomates, concombre, poivrons frais, menthe fraîche, agrume citron, ras el hanout, oignons, curcuma, vinaigrette, paprika)</i>	Céleri rémoulade	Œuf en gelée <i>(Œuf poché, jambon Label Rouge, brunoise de légumes, tomates, persil)</i>	Salade italienne BIO <i>(Pâtes BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma)</i>	Salade américaine <i>(Concombre, tomates, oignons frais, olives noires, vinaigrette)</i>	Tomate à la vinaigrette
PLAT 2 EN 1 Tartiflette ★ Salade verte	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 Haricots verts persillés	Rognons de porc sauce madère Pommes boulangères	Sauté de veau sauce forestière Pâtes Penne BIO et son emmental râpé
Emmental	Camembert	Faisselle	Pont l'Evêque AOC	Gouda	Chèvre	Cantal AOC
Fruit de saison	Trate poire bourdaloue	Cocktail de fruits au sirop et biscuit	Fruit de saison	Crème dessert parfum praliné	Moelleux chocolat	Liégeois à la vanille

DINER

LUNDI 26/11	MARDI 27/11	MERCREDI 28/11	JEUDI 29/11	VENDREDI 30/11	SAMEDI 1/12	DIMANCHE 2/12
Salade de Naples BIO <i>(Pâtes BIO, tomates, courgettes, thon, cerfeuil, oignons, olives noires, vinaigrette, curcuma)</i>	Crème de potimarron	Salade fermière <i>(Pommes de terre, petits pois, poulet, pomme, vinaigrette, olives noires)</i>	Potage persil	Charcuterie du jour*	Crème de brocolis	Salade de riz à la niçoise <i>(Riz, tomates, thon, maïs, vinaigrette, oignons, olives, poivrons)</i>
Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Crème à la vanille	Pruneaux d'Agen au vin et biscuit	Fruit de saison	Mousse au café	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 ★

