

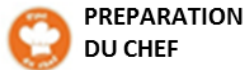
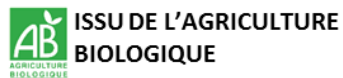
Menus de la semaine du 2 Novembre 2018

VACANCES












Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<u>FERIE</u>	Betteraves bio à la vinaigrette  *** Saucisse de strasbourg <i>Saucisse de volaille</i> *** Gratin de choux-fleurs et pdt *** Camembert *** Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

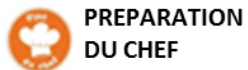
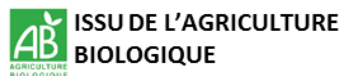


Menus de la semaine du 5 au 9 Novembre 2018











Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes de saumon  ***	Pizza au chèvre ***	Boulgour en salade ***	Chou kouki vinaigrette aux herbes ***	Dip's de carotte et houmous au pesto vert  ***
Ravioli au gratin ***	Rôti de bœuf charolais jus au thym  ***	Croustillant de colin d'alaska et citron  ***	Escalope de dinde label rouge sauce basquaise  ***	Moelleux de poulet sauce curry ***
 *** Fromage blanc et sucre de la ferme de coubertin ***	Carotte et blé bio  *** Brie ***	Haricots beurre persillés *** Yaourt nature sucré ***	Flageolets bio persillés  *** Tomme noire ***	Cordiale de légumes et coquillettes *** Fromage frais demi-sel ***
 *** Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Chou vanille	Poire façon belle hélène et biscuit

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

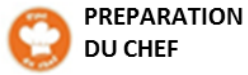
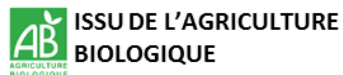


Menus de la semaine du 12 au 16 Novembre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves et oeuf dur bio vinaigrette 	Crêpe au fromage	Chou blanc à la vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette à la ciboulette	Salade iceberg vinaigrette crémeuse
***	***	***	***	***
Saucisse de strasbourg	Filet de hoki sauce citron 	Tajine de bœuf charolais 	Nuggets de poulet et ketchup	Parmentier de poisson au potiron 
<i>Saucisse de volaille</i>				
***	***	***	***	***
Tortis et fromage râpé	Purée d'épinard	Semoule bio 	Pommes frites	
***	***	***	***	***
Saint nectaire aoc 	Fromage frais sucré	Vache picon (fromage fondu)	Tomme blanche	Yaourt aromatisé
***	***	***	***	***
Fruit de saison	Fruit de saison bio 	Milk shake à la vanille et sablé	Compote de pomme banane allégée	Cake du chef au daim 









Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



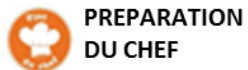
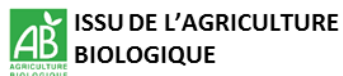
Menus de la semaine du 19 au 23 Novembre 2018



Découvrir pour mieux grandir









Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou blanc aux raisins ***	Terrine de macédoine et fromage blanc  ***	Potage de légumes ***	Carottes râpées bio au citron 	Céleri remoulade ***
Nuggets de poulet et ketchup ***	Bolognaise de boeuf charolais 	Sauté de porc sauce arrabiata <i>Sauté de dinde label rouge sauce arrabiata</i>  ***	Marmite de poisson à l'orientale (colin alaska) 	Boeuf bourguignon charolais 
Carotte bio à la crème  ***	Cavatappi et râpé ***	Haricot vert et boulgour ***	Riz créole ***	Purée de pomme de terre bio 
Coulommiers ***	Cantafrais ***	Yaourt aromatisé ***	Tomme noire ***	Cantal aop ***
Lacté au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Brownie et crème anglaise	Glace petit pot vanille chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

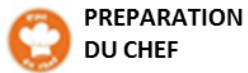
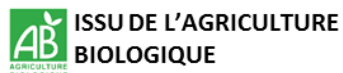


Menus de la semaine du 26 au 30 Novembre 2018












Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			REPAS TEXAN	
Salade de pdt sauce ravigote	Salade de lentilles	Pâté de campagne et cornichon <i>Galantine de volaille et cornichon</i>	Salade batavia vinaigrette guacamole mais et tortillas	Chou blanc bio  vinaigrette à l'échalote
***	***	***	***	***
Burger de veau sauce forestière	Rôti de bœuf charolais  jus au thym	Filet de hoki  sauce armoricaine	Escalope de dinde label rouge  tex-mex	Farfalles aux légumes du sud  
***	***	***	***	***
Chou vert et carotte à la crème de thym	Ratatouille et semoule bio 	Purée de légumes variés	Pommes frites	
***	***	***	***	***
Saint-paulin	Camembert	Emmental	Fromage frais sucré	Petit moulé aux fines herbes
***	***	***	***	***
Fruit de saison	Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison bio 	Gâteau texan du chef	Compote de pomme

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

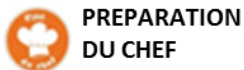
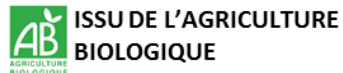


Menus de la semaine du 3 au 7 Décembre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte au maïs	Chou rouge vinaigrette framboise	Tartine du chef au chèvre, poivron et basilic	Taboulé	Carottes râpées au citron vert
***	***	***	***	***
Poisson pané et citron 	Parmentier de boeuf charolais au haricots vert 	Blanquette de poisson aux petits légumes 	Sauté de veau marengo	Jambon sauce tomate <i>Jambon de dinde label rouge sauce tomate</i> 
***	***	***	***	***
Gratin de brocolis et pdt	Yaourt aromatisé de la ferme de coubertin 	Coquillettes bio et râpé 	Bouquetière de légumes (jardinière et pdt)	Blé bio 
***	***	***	***	***
Carré de l'est	Local  ***	Fromage frais sucré	Petit cotentin	Edam
***	***	***	***	***
Lacté à la vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Abricots au sirop	Polenta crémeuse au lait 










Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



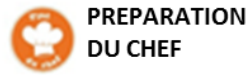
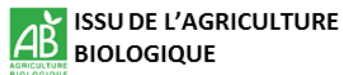
Menus de la semaine du 10 au 14 Décembre 2018



Découvrir pour mieux grandir







Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots beurres vinaigrette ***	Macédoine mayonnaise ***	Salade de coquillettes au surimi ***	Salade coleslaw bio  ***	Salade verte et dés de croutons ***
Quenelle de brochet sauce aurore ***	Sauisse chipolata <i>Saucisse de volaille</i> ***	Fondant de carotte potiron et brebis   ***	Filet de hoki sauce curry  ***	Saute de boeuf charolais carbonade  ***
Riz créole bio  ***	Lentilles à l'ancienne ***	Bleu aop ***	Pommes noisettes ***	Chou-fleur à la béchamel ***
Mimolette ***	Yaourt nature sucré ***	Fruit de saison bio  ***	Tomme des pyrénées ***	Rondelé nature ***
Fruit de saison	Compote tutti frutti	Fruit de saison bio  ***	Mousse au chocolat au lait	Gâteau du chef amande et miel  ***

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

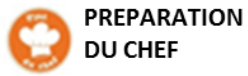
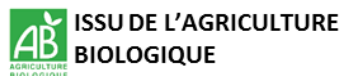


Menus de la semaine du 17 au 21 Décembre 2018









Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
			REPAS DE NOEL	
Carottes râpées bio  à l'aneth ***	Endives à la vinaigrette aux noix ***	Oeuf dur mayonnaise ***		Méli mélo de salades et dés d'emmental ***
Couscous boulettes mouton ***	Marmite de poisson  sauce persane (colin alaska)	Rôti de bœuf charolais froid ketchup 		Cordon bleu ***
Semoule ***	Penne rigate bio  et râpé	Pommes frites ***		Purée de potiron ***
Vache picon (fromage fondu) ***	Gouda ***	Brie ***		Fromage frais sucré ***
Compote poire et muesli chocolat	Flan vanille nappé caramel	Fruit de saison bio 		Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

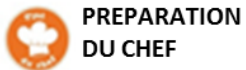
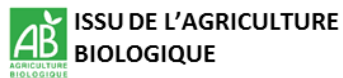


Menus de la semaine du 24 au 28 Décembre 2018 ***VACANCES***








Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Endives bio et croutons </p> <p>***</p> <p>Tartimouflette aux lardons</p> <p><i>Tartimouflette à la dinde</i></p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>***</p> <p>Compote de pommes saveur biscuitée</p>	<p>FERIE</p>	<p>Carottes râpées bio vinaigrette ciboulette </p> <p>***</p> <p>Poisson pané et citron </p> <p>***</p> <p>Duo de choux et pdt en gratin</p> <p>***</p> <p>Saint nectaire aoc</p> <p>***</p> <p>Lacté à la vanille</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>***</p> <p>Sauté de boeuf charolais strogonoff </p> <p>***</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>***</p> <p>Fraidou</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison bio </p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>***</p> <p>Quiche au thon tomate et moutarde du chef </p> <p>***</p> <p>Salade verte</p> <p>***</p> <p>Tomme blanche</p> <p>***</p> <p>Banane sauce chocolat</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la semaine du 31 Décembre 2018 au 4 janvier 2019 ***VACANCES***



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte et dés de croutons ***	<u>FERIE</u>	Galantine de volaille et cornichon ***	Salade d'endives aux noix ***	Macédoine mayonnaise ***
Filet de hoki sauce ciboulette  ***		Gratin de gnocchetis brocoli cheddar et mozzarella ***	Oeuf à la coque et ses mouillettes  ***	Rôti de boeuf charolais froid ketchup  ***
Purée d'épinard ***		Yaourt nature sucré ***	Pommes frites ***	Haricot vert et riz bio  ***
Camembert ***		Fruit de saison bio  ***	Petit moulé aux fines herbes ***	Mimolette ***
Mousse au chocolat au lait			Eclair au chocolat	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

