

MENU

SEMAINE 42 DU 16 AU 20 OCTOBRE 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
SALADE HARICOTS VERTS	SALADE DE BLE *	PATE EN CROUTE	CAROTTES RAPEES	BETTERAVES EN SALADE
CHOU FARCI SAUCE TOMATE	COLIN A L'ESPAGNOLE	ROTI DE DINDE	SPAGHETTI CARBONARA A LA DINDE RECETTE DU CHEF	BRANDADE PARMENTIERE RECETTE DU CHEF
SEMOULE *	HARICOTS PLATS	RATATOUILLE	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
CAMEMBERT	FROMAGE BLANC SUCRE	GOUDA	YAOURT NATURE SUCRE	EDAM
FRUIT	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT *	COMPOTE POMME FRAISE	GAUFRE DE LIEGE

*Chaque semaine un met bio est proposé **

MENU

SEMAINE 41 DU 09 AU 13 OCTOBRE 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DUO DE RAPES	SALADE DE MAIS	SALADE MICHEL	CAROTTES RAPEES	BETTERAVES EN SALADE *
SAUTE DE BŒUF SAUCE CHOCOLAT RECETTE DU CHEF	ROTI DE PORC AUX POMMES- MIEL-CANNELLE RECETTE DU CHEF	ROTI DE DINDE	POULET AU COCA COLA RECETTE DU CHEF *	DOS DE COLIN SAUCE COCO RECETTE DU CHEF
BOULGOUR	HARICOTS PLATS	FONDUE DE CAROTTES BRAISEES AU JUS D'ORANGE	CHOU FLEUR AU BEURRE	BLE AU BEURRE
FONDUE LES FRIPONS	YAOURT NATURE SUCRE	SAINT PAULIN *	YAOURT AROMATISE	RONDELE
COMPOTE *	FRUIT *	FRUIT	BISCUIT	FRUIT

*Chaque semaine un met bio est proposé **

MENU

SEMAINE 40 DU 02 AU 06 OCTOBRE 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TABOULE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	SALADE VERTE ET DES DE FROMAGE	CONCOMBRES VINAIGRETTE *	SALADE JANNOT LAPIN
SAUTE DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS	PAELLA RECETTE DU CHEF	BŒUF AUX 2 LEGUMES *	ROTI DE PORC AU JUS	DOS DE COLIN SAUCE ROMARIN CITRON
HARICOTS PLATS *	PLAT COMPLET	POEELE DE LEGUMES	COQUILLETES BEURRE	RIZ AU BEURRE
BOURSIN	YAOURT NATURE SUCRE	VACHE PICON	GOUDA	YAOURT AROMATISE *
FRUIT	FRUIT *	CREME DESSERT VANILLE	BEIGNET POMME	FRUIT

*Chaque semaine un mets bio est proposé **

MENU

SEMAINE 39 DU 25 AU 29 SEPTEMBRE 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CELERI REMOULADE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE VERTE ET DES DE FROMAGE	SALADE FRAICHEUR	CAROTTES RAPEES
SAUCISSETTES GRILLEES	SPAGHETTI BOLOGNAISE RECETTE DU CHEF *	SAUTE DE POULET	POITRINE DE VEAU FARCIE	SAUMONETTE SAUCE MOUTARDE
LENTILLES *	PLAT COMPLET	CHOU FLEUR AU BEURRE	POMMES VAPEUR	EPINARDS A LA CREME
EDAM	TOME	SAINT MORET	YAOURT NATURE SUCRE *	CAMEMBERT *
FRUIT	MAESTRO CHOCOLAT	FRUIT *	MINI CAKE	FRUIT

*Chaque semaine un met bio est proposé **

MENU

SEMAINE 38 DU 18 AU 22 SEPTEMBRE 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE CONCOMBRES	SALADE DE MAIS ET SOJA	CAROTTES RAPEES *	SALADE VERTE	ŒUF VINAIGRETTE
SAUTE DE PORC SAUCE POIVRONS VERTS	FILET DE HOKI SAUCE ORANGE	POULET ROTI AU JUS	TAJINE DE BŒUF *	MANCHON DE POULET
RIZ AU BEURRE	SEMOULE DE BLE *	GRATIN DE CELERI	COQUILLETES	COURGETTES PERSILLES
CAMEMBERT	YAOURT AROMATISE	FROMAGE BLANC SUCRE	RONDELE	FONDU LES FRIPONS *
FRUIT *	BISCUIT	FRUIT	COMPOTE POMME	DONUT SUCRE

*Chaque semaine un met bio est proposé **

MENU

SEMAINE 37 DU 11 AU 15 SEPTEMBRE 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE COLESLAW	TABOULE	CREPE AU FROMAGE	BLE EN TABOULE	ŒUF MAYONNAISE
TORTELLINIS SAUCE CHAMPIGNON	ROTI DE PORC PRUNEAUX	MIGNONETTE AGNEAU SAUCE TOMATE	ESCALOPE VIENNOISE	DOS DE COLIN CREOLE
PLAT COMPLET	CAROTTES PERSILLEES *	GARNITURE BRETONNE	HARICOTS VERT AU BEURRE *	PUREE *
VELOUTE NARTURE *	BRIE	CREME DE GRUYERE	YAOURT NATURE SUCRE	YOURT AROMATISE
MAESTRO CAFE	FROMAGE BLANC SUCRE	FRUIT *	FRUIT	FLAN NAPPE CARMEL

*Chaque semaine un met bio est proposé **

MENU

SEMAINE 36 DU 04 AU 08 SEPTEMBRE 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BETTERAVES EN SALADE *	TABOULE	CAROTTES RAPEES	MACEDOINE EN SALADE	MAIS MODE CALIFORNIENNE
JAMBON SAUCE CHAMPIGNONS	HAUTS DE CUISSE DE POULET ROTI *	OMELETTE NATURE	DOS DE COLIN A L'ESPAGNOLE	CROQUETTES D'AGNEAU SAUCE DES BALKANS
COQUILLETES AU BEURRE	EPINARDS POMMES DE TERRE A LA CREME	BLE AU BEURRE	RIZ AU BEURRE *	GRATIN DE COURGETTES
YAOURT AROMATISE	CAMEMBERT	PETIT SUISSE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	SAINT MORET *
FRUIT	FLAN NAPPE CAMEL	FRUIT *	ECLAIR CHOCOLAT	COMPOTE POMME FRAISE

*Chaque semaine un mets bio est proposé **