

MENU

SEMAINE 04 DU 22 AU 26 JANVIER 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TABOULÉ	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	SALADE VERTE ET DÉS DE FROMAGE	CONCOMBRES VINAIGRETTE *	CREPE FROMAGE
SAUTE DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS	PAELLA RECETTE DU CHEF	BŒUF AUX 2 LEGUMES *	JAMBON AU CIDRE	DOS DE COLIN SAUCE ROMARIN CITRON
HARICOTS PLATS *	PLAT COMPLET	FLAGEOLETS	POMMES VAPEUR NORMANDES	EPINARDS A LA CREME
BOURSIN	YAOURT NATURE SUCRE	VACHE PICON	GOUDA	YAOURT AROMATISE *
FRUIT	FRUIT *	CREME DESSERT VANILLE	TARTE NORMANDE	FRUIT

Chaque semaine un met bio est proposé *

MENU

SEMAINE 03 DU 15 AU 19 JANVIER 2108

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CELERI REMOULADE	SALADE VERTE DÉS DE FROMAGE	BETTERAVES VINAIGRETTES	SALADE FRAICHEUR	CAROTTES RAPEES
SAUCISSETTES GRILLEES	DOS DE COLIN AU FOUR	SPAGHETTI BOLOGNAISE RECETTE DU CHEF*	POITRINE DE VEAU FARCIE	BURGER DE BŒUF
LENTILLES *	CHOU FLEUR AU BEURRE	PLAT COMPLET	TORTI AU BEURRE	EPINARDS A LA CREME
EDAM	FRUIT*	TOME	YAOURT NATURE SUCRÉ *	CAMEMBERT *
LAIT GÉLIFIÉ VANILLE	YAOURT AROMATISÉ	MAESTRO CHOCOLAT	MINI CAKE	FROMAGE BLANC SUCRÉ

Chaque semaine un met bio est proposé *

MENU

SEMAINE 02 DU 08 AU 12 Janvier 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CAROTTES RAPÉES	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	TABOULÉ*	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	BOULGOUR*	POÉLÉE DE LÉGUMES	POMMES NOISETTES	DUO DE COURGETTES
CAMEMBERT	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE BLANC SUCRÉ	RONDELE	FONDU LES FRIPONS*
FRUIT *	FRUIT	FRUIT	COMPOTE POMME	VELOUTÉ FRUIT

Chaque semaine un met bio est proposé *

MENU

SEMAINE 51 DU 18 AU 22 DECEMBRE 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BETTERAVES EN SALADE*	TABOULÉ	CAROTTES RAPÉES	MÉDAILLON DE MOUSSE DE CANARD	MAIS MODE CALIFORNIENNE
JAMBON SAUCE CHAMPIGNONS	CORDON BLEU DE DINDE	HAUTS DE CUISSE DE POULET ROTI	ROTI DE FILET DE DINDE FARCI AUX MARRONS SAUCE AUX AIRELLES	CROQUETTES D'AGNEAU SAUCE DES BALKANS
COQUILLETES AU BEURRE	EPINARDS POMMES DE TERRE A LA CREME	BLE AU BEURRE		RATATOUILLE
YAOURT AROMATISÉ	CAMAMBERT*	FRUIT*	POMMES PINS	SAINT MORET*
FRUIT	YAOURT NATURE SUCRÉ	PETIT SUISSE SUCRÉ	MAISON ENNEIGÉE AU CAMEL	COMPOTE POMME FRAISE

Chaque semaine un met bio est proposé *

MENU

SEMAINE 50 DU 11 AU 15 DECEMBRE 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CÉLERI RÉMOULADE	MACÉDOINE VINAIGRETTE *	PATÉ EN CROUTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES*
CROQUETTES DE BŒUF * SAUCE KETCHUP	SAUTÉ DE POULET A LA CRÉME	DOS DE COLIN A L'ESPAGNOLE	TARTIFLETTE DU CHEF *	SAUTÉ DE PORC SAUCE AIGRE DOUCE
GARNITURE BRETONNE	CAROTTES AU BEURRE	RIZ AU BEURRE	PLAT COMPLET	CHOU FLEUR AU BEURRE
CARRÉ FRAIS	VACHE PICON	SAINT PAULIN	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FLAN NAPPÉ CARAMEL
BROWNIE	FRUIT	FRUIT *	FROMAGE BLANC SUCRÉ	YAOURT VELOUTÉ FRUITS

Chaque semaine un met bio est proposé *