

MENU

SEMAINE 52 DU 24 AU 28 DÉCEMBRE 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MACÉDOINE VINAIGRETTE	N	CRÊPES AU FROMAGE	BLÉ EN TABOULÉ	ŒUF MAYONNAISE
RÔTI DE PORC AUX PRUNEAUX	O	MIGNONNETTE D'AGNEAU SAUCE TOMATE	ESCALOPE VIENNOISE	DOS DE COLIN CRÉOLE
CAROTTES PERSILLÉES*	È	GARNITURE BRETONNE	HARICOTS VERTS BEURRE*	PURÉE*
BRIE	L	CRÈME DE GRUYÈRE	YAOURT NATURE SUCRÉ	ÉCLAIR CAFÉ
COMPOTE DE POMMES	*	FRUIT*	FRUIT	YAOURT AROMATISÉ

Chaque semaine un met bio est proposé *

Dos de colin créole: sauce béchamel, noix de coco, jus d'orange, crème, jus de citron

MENU

SEMAINE 51 DU 17 AU 21 DÉCEMBRE 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BETTERAVES EN SALADE*	TABOULÉ	CAROTTES RÂPÉES		MAÏS MODE CALIFORNIENNE
JAMBON SAUCE CHAMPIGNONS	CORDON BLEU DE DINDE	HAUTS DE CUISSÉS DE POULET RÔTIS	REPAS DE NOËL 	CROQUETTES D'AGNEAU SAUCE BALKANS
COQUILLETES AU BEURRE	ÉPINARDS POMMES DE TERRE A LA CRÈME	BLÉ AU BEURRE		FLAGEOLETS
YAOURT AROMATISÉ	CAMEMBERT*	FRUIT*		SAINT MORET*
FRUIT	NOVLY CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS		COMPOTE POMME FRAISE

Maïs mode Californienne : maïs, poivrons, tomates, riz, tabasco, paprika, thon

Croquettes D'agneau sauce des Balkans: Boulettes d'agneau, oignon, artichaut, origan, paprika

MENU

SEMAINE 50 DU 10 AU 14 DÉCEMBRE 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE PÂTES	BETTERAVES EN SALADE*	MACÉDOINE EN SALADE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE DE BLÉ CARNAVAL
CROQUETTES DE BŒUF SAUCE KETCHUP*	SAUTÉ DE PORC AU CARMEL	DOS DE COLIN A L'ESPAGNOLE	TARTIFLETTE DU CHEF*	SAUTÉ DE POULET A LA CRÈME
COURGETTES AU BEURRE	POÉLÉE DE LÉGUMES	RIZ AU BEURRE		CHOU FLEUR AU BEURRE*
CARRÉ FRAIS	VACHE PICON	SAINT PAULIN	CAMEMBERT	FLAN VANILLE SAUCE CARMEL
MAESTRO VANILLE	FRUIT	FRUIT*	PETIT SUISSE SUCRÉ	YAOURT VELOUTÉ FRUITS

Chaque semaine un met bio est proposé *

Salade de blé Carnaval: cœurs de palmiers, maïs, blé, échalotes

Colin à l'Espagnole: colin à l'huile d'olive, ail et vinaigre de cidre

MENU

SEMAINE 49 DU 03 AU 07 DÉCEMBRE 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DUO DE RAPÉS	SALADE DE POMMES DE TERRE	CÉLERI VINAIGRETTE*	MACÉDOINE VINAIGRETTE	SALADE VERTE FROMAGE
POULET PERSILLADE	JAMBON GRILLÉ SAUCE CHAMPIGNONS	GALETTE JAMBON FROMAGE	PAELLA*	CALAMARS A LA ROMAINE
CHOU FLEUR AU BEURRE	HARICOTS VERTS*	SALADE VERTE		POMMES VAPEUR
ÉDAM	COULOMIERS	MAESTRO CAFÉ	YAOURT NATURE SUCRÉ	PRÉSIDENT CALCIUM*
COMPOTE DE POMMES*	FRUIT	FROMAGE BLANC VANILLE	FRUIT	PETIT FILOU AUX FRUITS

Chaque semaine un met bio est proposé *

Duo de râpés: Céleri et carottes râpés

MENU

SEMAINE 48 DU 26 AU 30 NOVEMBRE 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CHOU FLEUR EN SALADE	CAROTTES RÂPÉES	SALADE DE POIS CHICHES	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE MEXICAINE
ROTI DE DINDE	CHIPOLATAS GRILLÉES	FRICASSÉE DE DINDE	HACHIS PARMENTIER DU CHEF*	NUGGETS DE POISSON
RIZ*	LENTILLES	POÉLÉE DE LÉGUMES		ÉPINARDS A LA CRÈME
SAINT MORET	MINI BUCHETTE CHÈVRE*	VELOUTÉ AUX FRUITS	YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT*
NOVLY CHOCOLAT	FRUIT	FRUIT	ÉCLAIR VANILLE	YAOURT AROMATISÉ

Chaque semaine un met bio est proposé *

Salade Mexicaine: jambon blanc, poivrons, maïs, haricots blancs, haricots rouge

MENU

SEMAINE 47 DU 19 AU 23 NOVEMBRE 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DUO DE CRUDITÉS*	CONCOMBRES VINAIGRETTE	MACÉDOINE EN SALADE	HARICOTS VERTS FORESTIER EN SALADE	ŒUF VINAIGRETTE
MIGNONNETTE D'AGNEAU SAUCE CHARCUTIÈRE	BŒUF AUX OLIVES	BOUDIN	POT AU FEU ET	DOS DE COLIN SAUCE BASILIC
COURGETTES AU BEURRE	PÂTES AU BEURRE*	PURÉE DE POMMES DE TERRE	LÉGUMES D'AUTOMNE*	PURÉE DE CHOU FLEUR
COMPOTE	GOUDA	YAOURT AROMATISÉ	CAMEMBERT	FROMAGE*
FROMAGE BLANC SUCRÉ	MAESTRO CAFÉ	FRUIT*	CRUMBLE AUX POMMES	PETIT SUISSE SUCRÉ

Chaque semaine un met bio est proposé *

Bœuf aux olives: Sauté de bœuf avec sauce tomate, oignons, carottes, olives vertes et herbes de Provence

MENU

SEMAINE 46 DU 12 AU 16 NOVEMBRE 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
CHOU BLANC VINAIGRETTE	TABOULÉ	POMMES DE TERRE EN SALADE	CAROTTES RÂPÉES*	ŒUF MAYONNAISE
PAUPIETTE DE VEAU	HAUT DE CUISSE DE POULET AUX HERBES*	OMELETTE AU FROMAGE	BURGER DE BŒUF SAUCE TOMATE	BRANDADE DU CHEF
HARICOTS BLANCS	CAROTTES AU BEURRE	HARICOTS VERTS*	RIZ PILAF	
MINI BÛCHETTE DE CHÈVRE*	CHANTENEIGE	ÉDAM	YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT*
MAESTRO CHOCOLAT	FRUIT	FRUIT	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS

Chaque semaine un met bio est proposé *

MENU

SEMAINE 45 DU 05 AU 09 NOVEMBRE 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE HARICOTS VERTS	CONCOMBRES EN SALADE*	PÂTES MARCO POLO	CAROTTES RÂPÉES	SALADE DE LENTILLES
CHOU FARCI SAUCE TOMATE	COLIN A L'ESPAGNOLE	RÔTI DE DINDE	COUSCOUS*	SAUTÉ DE POULET SAUCE AIGRE DOUCE
SEMOULE*	RIZ CRÉOLE	JARDINIÈRE DE LÉGUMES		CHOU FLEUR AU BEURRE
CAMEMBERT	CARRÉ FRAIS	GOUDA	YAOURT NATURE SUCRÉ	EDAM*
FRUIT	FROMAGE BLANC VANILLE	FRUIT*	TARTE AUX POMMES	FRUIT

Chaque semaine un met bio est proposé *

Colin à l'Espagnole: colin à l'huile d'olive, ail et vinaigre de cidre

MENU

SEMAINE 44 DU 29 OCTOBRE AU 02 NOVEMBRE 2018

Vacances de la Toussaint

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DUO DE RÂPÉS	ROULADE	SAUCISSON SEC	*	BETTERAVES EN SALADE*
BURGER DE BŒUF SAUCE BARBECUE	HAUTS DE CUISSES DE POULET AUX OIGNONS	QUICHE LORRAINE SALADE	*	RÔTI DE PORC
COQUILLETTES*	GRATIN DE COURGETTES		*	POMMES VAPEUR
FONDUE LES FRIPONS	FRUIT*	SAINT PAULIN*	*	RONDELÉ
FLAN NAPPÉ CARMEL	YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT	*	FRUIT

Chaque semaine un met bio est proposé *

MENU

SEMAINE 43 DU 22 AU 26 OCTOBRE 2018

Vacances de la Toussaint

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TABOULÉ	SALADE DE LENTILLES	SALADE VERTE ET DÉS DE FROMAGE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	CRÊPES AU FROMAGE
SAUTÉ DE DINDE CHAMPIGNONS	PAELLA DU CHEF	RÔTI DE PORC AU JUS	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE TEX MEX*	DOS DE COLIN SAUCE ROMARIN CITRON
HARICOTS VERTS*		POÊLÉE DE LÉGUMES	POMMES NOISETTES	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES
BOURSIN NATURE	YAOURT NATURE SUCRÉ	VACHE PICON*	GOUDA	YAOURT AROMATISÉ
COMPOTE	FRUIT*	CRÈME DESSERT VANILLE	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT

Chaque semaine un met bio est proposé *