


MENU

SEMAINE 51 du 16 au 20 Décembre 2019

LUNDI	MARDI <i>Menu Végétarien</i>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BETTERAVES EN SALADE	TABOULÉ *	CAROTTES RAPÉES		MAIS MODE CALIFORNIENNE
JAMBON SAUCE CHAMPIGNONS	OMELETTE NATURE	HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI *		LASAGNES BOLOGNAISE
COQUILLETES AU BEURRE *	RATATOUILLE	PURÉE		SAINT MORET
YAOURT AROMATISÉ	CAMEMBERT	ÉDAM		COMPOTE POMME FRAISE *
FRUIT	NOVLY CHOCOLAT	VELOUTÉ DE FRUIT		

Chaque semaine un mets bio est proposé *

MAÏS MODE CALIFORNIENNE : maïs, poivrons, tomates, riz, tabasco, paprika, thon

MENU

SEMAINE 50 du 09 au 13 décembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Menu végétarien</i>	VENDREDI
SALADE DE PATES *	BETTERAVES EN SALADE	SALADE PIÉMONTAISE	CONCOMBRES VINAIGRETTE *	CAROTTES RAPÉES
CROQUETTES DE VEAU ITALIENNE	CIVET DE PORC	JAMBON BLANC	TAJINE DE POIS CHICHE SEMOULE	DOS DE COLIN A L'ESPAGNOLE
COURGETTES AU BEURRE	HARICOTS PLATS	PURÉE DE CAROTTES		RIZ AU BEURRE *
CARRÉ FRAIS	VACHE PICON *	SAINT PAULIN	CAMEMBERT	FLAN VANILLE SAUCE CARAMEL
MASTRO VANILLE	FRUIT	COMPOTE DE POMMES *	BEIGNET CHOCOLAT	YAOURT VELOUTÉ FRUITS

Chaque semaine un mets bio est proposé *

SALADE PIÉMONTAISE : pommes de terre, mayonnaise, tomates, œuf dur

COLIN A L'ESPAGNOLE : colin avec huile d'olive, ail et vinaigre de cidre

MENU

SEMAINE 49 du 02 au 06 décembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DUO DE RAPÉS	CONCOMBRES *	CÉLERI VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE *	POIS CHICHES TALENTEISES
ROTI DE PORC	JAMBON GRILL SAUCE CHAMPIGNONS	PAUPIETTES DE VEAU	BURGER DE BŒUF SAUCE BARBECUE	POISSON PANÉ
PETITS POIS	HARICOTS BEURRE	PATES AU BEURRE	POMMES NOISETTES	CHOU FLEUR BÉCHAMEL *
EDAM	COULOMIERS	EMMENTAL *	YAOURT NATURE SUCRÉ	CRÈME DESSERT CHOCOLAT
COMPOTE DE POMMES	FRUIT	FROMAGE BLANC VANILLE	FRUIT	PETIT FILOU AUX FRUITS

Chaque semaine un mets bio est proposé *

POIS CHICHES TALENTEISES : Tomates, pois chiches, poivrons

DUO DE RAPÉS : céleri et carottes râpées

MENU

SEMAINE 48 du 25 au 29 novembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CHOU FLEUR EN SALADE	GALANTINE	SALADE DE POIS CHICHES	LENTILLES EN SALADE	BETTERAVES EN SALADE *
CROQUETTES BŒUF CHAMPIGNONS *	BURGER DE BŒUF	CROQUE MONSIEUR ET SALADE	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE
CAROTTES AU BEURRE	POMMES DUCHESSES			ÉPINARDS A LA CRÈME
SAINT MORET	MINI BUCHETTE DE CHÈVRE	CAMEMBERT *	YAOURT NATURE SUCRÉ *	FRUIT
NOVLY CHOCOLAT	FRUIT *	VELOUTÉ AUX FRUITS	DONUT AU SUCRE	YAOURT AROMATISÉ

Chaque semaine un met bio est proposé *

MENU

SEMAINE 47 du 18 au 22 novembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DUO DE CRUDITÉS	CONCOMBRES VINAIGRETTE	MACÉDOINE EN SALADE	TABOULÉ *	TOMATES EN SALADE *
BOULETTES AGNEAU SAUCE TOMATE	BŒUF AUX OLIVES *	JAMBON BLANC	LASAGNES BOLOGNAISE	DOS DE COLIN SAUCE BASILIC
SEMOULE	CAROTTES AU BEURRE	PURÉE DE POMMES DE TERRE		EPINARDS POMMES VAPEUR
BONBEL	GOUDA	YAOURT AROMATISÉ	PETIT SUISSE SUCRÉ	BISCUIT
COMPOTE *	MAESTRO AU CHOCOLAT	FRUIT *	FRUIT	MOUSSE AU CHOCOLAT

*Chaque semaine un mets bio est proposé **

MENU

SEMAINE 46 du 11 AU 15 NOVEMBRE 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ARMISTICE 1918	TABOULÉ	POMMES DE TERRE EN SALADE	CAROTTES RAPÉES	PATÉ DE CAMPAGNE
	HAUT DE CUISSE DE POULET AUX HERBES *	ROTI DE DINDE	BURGER DE BOEUF	LASAGNES AU SAUMON
	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	HARICOTS VERTS *	RIZ PILAF	
	CHANTENEIGE	EDAM	GAUFRE DE LIÈGE	FRUIT *
	FRUIT	FRUIT	YAOURT NATURE SUCRÉ	YAOURT AUX FRUITS

Chaque semaine un mets bio est proposé *

MENU

SEMAINE 45 du 04 AU 08 NOVEMBRE 2019

LUNDI	MARDI <i>Menu végétarien</i>	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
SALADE DE HARICOTS VERTS	COMCOMBRES EN SALADE	SALADE MARCO POLO	CAROTTES RAPÉES	BETTERAVES EN SALADE
PAUPIETTE DE VEAU	CROQ FROMAGE VÉGÉTAL	ROTI DE DINDE	COUSCOUS *	CALAMARS ROMAINE
JARDINIÈRE DE LÉGUMES	RIZ CRÉOLE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		CHOU FLEUR AU BEURRE *
CAMEMBERT *	PETIT LOUIS	GOUDA	EDAM	FROMAGE
FRUIT	MAESTRO VANILLE	FRUIT *	BEIGNET DE POMME	FRUIT

Chaque semaine un mets bio est proposé *

MENU

SEMAINE 44 du 28 octobre au 01 novembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DUO DE RAPÉS	ROULADE	SALADE MICHEL	CÉLERI RÉMOULADE	TOUSSAINT
BURGER DE BŒUF SAUCE BARBECUE *	HAUT DE CUISSE DE POULET AUX OIGNONS	QUICHE LORRAINE ET SALADE	OMELETTE AU FROMAGE	
COQUILLETES	COURGETTES AU BEURRE		RATATOUILLE *	
FONDUE LES FRIPONS	FRUIT *	SAINT PAULIN *	BISCUIT	
FLAN NAPPÉ CARAMEL	YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT	YAOURT AROMATISÉ	

Chaque semaine un mets bio est proposé *

MENU

SEMAINE 43 du 21 au 25 octobre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI <i>Menu végétarien</i>
SALADE DE PATES NAPOLI	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE VERTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	TOMATES EN SALADE
SAUTÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	DOS DE COLIN SAUCE ROMARIN CITRON	ROTI DE PORC AU JUS	SAUTÉ DE BŒUF SAUCE CHOCOLAT *	TAJINE DE POIS CHICHE SEMOULE
HARICOTS VERTS *	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	POÉLÉE DE LÉGUMES	POMMES NOISETTES	
PETIT FILOU	YAOURT NATURE SUCRÉ	VACHE PICON *	GOUDA	YAOURT AROMATISÉ*
CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT *	NOVLY CHOCOLAT	BEIGNET CHOCOLAT	FRUIT

Chaque semaine un mets bio est proposé *