

# Menus de la Semaine du 5 au 9 Novembre 2018

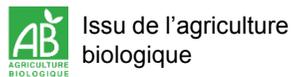


Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Rillettes saumon ciboulette </p> <p>Cuisse de poulet </p> <p>Cordiale de légumes et riz</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées à l'orange</p> <p>Choucroute Ou Choucroute</p> <p>Tomme noire</p> <p>Pomme façon tatin</p>	<p>Pomelos</p> <p>Sauté d'Agneau au jus</p> <p>Carotte et blé</p> <p>Brie</p> <p>Chouquette vanille</p>	<p>Potage de légumes ( pois cassés pdt carottes et poireaux)</p> <p>Normandin de veau au jus</p> <p>Haricots blancs sauce tomate</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de boulgour</p> <p>Croustillant de poisson</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Gaufre au sucre</p> <p>Jus de fruits</p>	<p>Pain confiture</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Petit beurre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Pain de chocolat</p> <p>Lait fraise</p>	<p>Madeleine</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Lait chocolaté</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

GOUTER



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

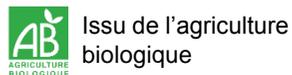


# Menus de la Semaine du 12 au 16 Novembre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves sauce Philadelphia	Salade de carottes râpées	Friand au fromage	Chou rouge vinaigrette	Salade iceberg Vinaigrette au citron jaune
Saucisse de Strasbourg Ou Saucisse de volaille	Tajine de bœuf 	Pavé de colin sauce citron	Œufs Florentines (Epinards)	Parmentier de poisson au potiron
Coquillettes 	Semoule	Riz pilaff		Yaourt aromatisé
Fromage blanc au sucre 	Vache Picon	Saint Nectaire AOP 	Tomme blanche	
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Compote de pomme	Gaufre au sucre
Pain & compote Sirop	Biscuits Yaourt nature Fruit de saison	Pain viennois & miel Lait chocolat	Biscuits Pepito Jus de fruit	Céréales Fruit de saison Lait

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 19 au 23 Novembre 2018

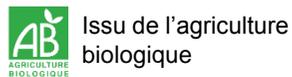


Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou blanc et raisins secs</p> <p>Nugget's de poulet</p> <p>Carottes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Le chocrousti crémeux (Fromage blanc, céréales cacotées, sauce chocolat) </p>	<p>Achard de légumes (haricots verts, choux, oignons, marinade)</p> <p>Filet merlu sauce crème</p> <p>Boulgour</p> <p>Cantal</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte</p> <p>Roti de porc arrabiata Ou Rôti de dinde arrabiata</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Soupe de légumes racines</p> <p>Sauté bœuf à l'estragon </p> <p>Pomme de terre Wedges</p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées à l'aneth</p> <p>Poisson frais</p> <p>Riz créole</p> <p>Cantafrais</p> <p>Petit pot de glace vanille chocolat</p>
<p>Pain croc'lait Banane</p>	<p>Pain Compote Lait fraise</p>	<p>Pain au lait Sirop Yaourt nature</p>	<p>Quatre-quarts Lait chocolaté</p>	<p>Biscuits Fruit de saison Lait</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

GOUTER



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



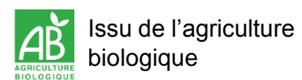
# Menus de la Semaine du 26 au 30 Novembre 2018



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade iceberg Vinaigrette crémeuse à la ciboulette</p> <p>Farfalles aux légumes du Sud</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Compote allégée de pommes</p>	<p>Salade de pomme de terre ravigote</p> <p>Steack haché au jus</p> <p>Chou vert et carottes à la crème de thym</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves et carottes vinaigrette</p> <p>Roti de veau provençale</p> <p>Ratatouille et semoule</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Le Texas</b></p> <p>Salade verte et maïs, vinaigrette guacamole, chips tortilla</p> <p>Cuisse poulet ou pilon de poulet tex mex</p> <p>Pommes Rosties</p> <p>Petit filou</p> <p>Muffin pépites de chocolat</p>	<p>Pâté de Campagne OU Pâté de volaille</p> <p>Filet de Hoki à l'armoricaine</p> <p>Purée de petit pois</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Lait fraise</p>	<p>Pain confiture</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céréales</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Lait</p>	<p>Pain /crème de gruyère</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Biscuits</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Lait</p>

GOUTER



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

# Menus de la Semaine du 3 au 7 Décembre 2018

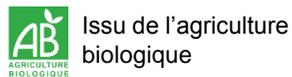


Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées au citron	Chiffonnade de salade verte Vinaigrette mangue	Tartine œuf ciboulette	Potage de légumes	Betteraves vinaigrette
Cuisse de poulet 	Parmentier de bœuf aux haricots verts	Blanquette de poisson aux petits légumes 	Sauté d'agneau au jus 	Poisson pané et citron et citron vert
Coquillettes		Riz pilaf	Jardinière de légumes et semoule	Mélange de légumes racines
Edam	Carré de l'est	Fromage frais sucré	Petit cotentin	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Semoule au lait	Fruit de saison 	Lacté vanille	Fruit de saison
Petit beurre Fruit de saison Fromage blanc	Biscuits Fruit de saison Lait	Pain & confiture Yaourt nature	Gaufre au sucre Jus de fruits	Pain et barre de chocolat Lait fraise

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

GOUTER



Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 10 au 14 Décembre 2018

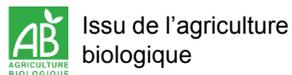
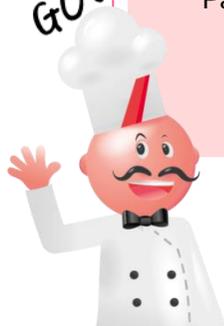


Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Haricots beurre vinaigrette</p> <p>Gratin de fruits de mer</p> <p> Riz</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain viennois &amp; miel Jus de fruit</p>	<p>Pommes de terre aux olives</p> <p>Tortis potiron carottes et mozzarella (plat végétarien) </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Gâteau basque</p> <p>Pain &amp; compote Sirop</p>	<p>Soupe du géant (épinards, haricots verts)</p> <p>Echine demi-sel Ou Rôti de dinde</p> <p>Lentilles mijotés</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain et barre de chocolat Lait fraise</p>	<p>Pomelos</p> <p>Carbonade de bœuf </p> <p>Pomme sautées</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Pain et confiture Fruit de saison</p>	<p>Salade verte croûtons</p> <p>Filet de merlu sauce citron</p> <p>Chou-fleur béchamel</p> <p>Rondelé nature</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Céréales Fruit de saison Lait</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

GOUTER



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



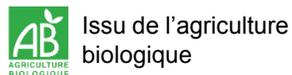
# Menus de la Semaine du 17 au 21 Décembre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri rémoulade</p> <p>Couscous boulettes bœuf</p> <p>Légumes couscous Semoule</p> <p>Vache Picon</p> <p>Compote qui croque (compote pomme et céréales chocolat)</p> <p>Quatre-quarts Lait chocolaté</p>	<p>Méli mélo de salade verte</p> <p>Bœuf bourguignon </p> <p>Purée de potiron</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Petit beurre Fruit de saison Lait</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Carottes flageolets</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain &amp; compote Sirop</p>	<p></p> <p><b>***Repas de Noël***</b></p> <p>Rillettes aux deux saumon et son pain suédois</p> <p>Piccatas de Pintade sauce suprême</p> <p>Pommes duchesses</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Bûchette pâtissière avec son chocolat de Noel et sa clémentine</p> <p>Viennoiseries et jus de fruit</p>	<p>Salade d'endives</p> <p>Marmite de poisson sauce persane</p> <p>Gnocchetti</p> <p>Gouda</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>Pain au lait Sirop Yaourt nature</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

GOUTER



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



# Menus de la Semaine du 24 au 28 Décembre 2018

## Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Férié	Salade verte  <b>Sauté de porc au jus</b>  <b>Ou</b>  <b>Sauté de dinde au jus</b>  Riz et brocolis  Saint Nectaire AOP  Fruit de saison	Salade de lentilles à l'échalote   Tartimouflette  Yaourt aromatisé  Mouliné pomme biscuité	Potage légumes vache qui rit  <b>Poisson frais</b>  Boulgour  Tomme blanche  Banane
		Pain et barre de chocolat Lait fraise	Céréales Fruit de saison Lait	Gaufre au sucre Jus de fruits

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

GOUTER

