



Menus du 04 au 29 novembre 2019

Bon Appétit!

	04 AU 08 NOVEMBRE	11 AU 15 NOVEMBRE	18 AU 22 NOVEMBRE	25 AU 29 NOVEMBRE
LUNDI	Salade de PDT/échalote/persil Pané de blé/fromage/épinards Côtes de blettes sauce blanche Petit Louis Tarte au flan	Pâté croûte Steak haché sce échalote  Salsifis béchamel Carré frais Fruit de saison	Salade coleslaw Chipolatas Purée Edam Salade de fruits	Poireaux vinaigrette Escalope de volaille Gratin de pommes de terre Bleu Crème dessert vanille
MARDI	Choux fleur en salade Rôti de dinde Pommes dauphines Petit suisse Compote pommes/banane	Betteraves rouges/œuf Tarniflette (tartiflette végétale) Flamby vanille	Salade de lentilles/échalote Epaule d'agneau Printanière de légumes Fromage blanc confiture Fruit de saison	Betteraves Sauté de porc à la moutarde Semoule Edam Fruit de saison
MERCREDI	Céleri rémoulade Hoki pané citron Gratin de potiron Emmental Fruit de saison	Carottes râpées Blanquette de dinde Riz parfumé Comté Fruit de saison	Salade de riz/emmental/maïs Omelette Gratin de brocoli Camembert Fruit de saison	Duo de saucisson/cornichons Spaghetti à la bolognaise Bleu d'Auvergne Compote pommes/banane/biscuit
JEUDI	Sardines beurre Sauté de bœuf  Pâtes Tomme de montagne Fruit de saison	Salade d'endives Choucroute garnie Kiri Tarte aux pommes	Salade de haricots verts aux oignons Sauté de canard Torti Coulommiers Compote/biscuit	Terrine de légumes Steak de soja à la tomate Lentilles Yaourt nature Fruit de saison
VENDREDI	Salade d'endives aux noix Paupiette du pêcheur Petits pois/carottes Saint Paulin Crème dessert	Salade de haricots verts Poisson blanc sauce citron Coquillettes/fromage Yaourt nature Fruit de saison	Céleris rémoulade Filet de hoki sauce aurore Ebly à l'espagnole Tartare Fondant chocolat	Salade de riz/maïs/tomate Saumon à l'aneth Epinards hachés à la crème Tomme blanche Eclair au chocolat

produits BIO







viande bovine française





Menus du 02 au 20 décembre 2019

Bon Appétit!

	02 AU 06 DECEMBRE	09 AU 13 DECEMBRE	16 AU 20 DECEMBRE	
LUNDI	Taboulé Steak haché  Haricots verts Camembert Fruit de saison	Salade coleslaw Œuf Epinards/croûtons Saint Paulin Fruit de saison	Pâté de campagne Filet de hoki Carottes au jus Fromage blanc battu Fruit de saison	 <p>VACANCES</p> <p>DE FIN D'ANNEE</p> 
MARDI	Carottes au citron Rôti de porc en civet Coquillettes Fromage blanc Compote	Salade d'Ebly à la grecque Bœuf braisé aux aïelles  Carottes au jus Yaourt nature Compote pommes/biscuit	Poireaux vinaigrette/œuf Risotto aux petits légumes Carré président Fruit de saison	
MERCREDI	Asperges mimosa Pilon de poulet rôti Frites au four Petit suisse Fruit de saison	Salade d'endives aux noix Blanquette de veau  Riz Brie Fruit de saison	Céleris rémoulade Quenelle de brochet sce Mornay Purée de légumes Comté Crème dessert	
JEUDI	 Salade verte/œuf/croûtons Paupiette de veau Choux fleur en gratin Vache qui rit Salade de fruits	Salade de haricots verts Rôti de dinde à l'estragon Gratin de blettes Petit suisse Tarte aux pommes	MENU DE NOEL	
 VENDREDI	Céleri Quenelle nature sce Nantua Riz Yaourt nature Fruit de saison	Salade de pâtes Colin sauce citron Petits pois/carottes Bûche de chèvre Fruit de saison	Jambon blanc/cornichons Parmentier de canard Tomme de montagne Compote/biscuits	