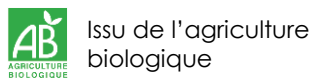
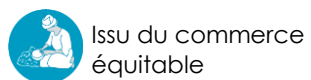


Menus communs 2018 / 4 composantes

Le 2 novembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix					Pizza tomate et fromage
Plat protidique					Filet de lieu sauce citron
Sa garniture					Epinards branches au gratin
Produits laitiers au choix					Yaourt sucré
Desserts au choix					Fruit au choix





Plat végétarien



Plat du chef

Menus communs 2018 / 4 composantes


Du 5 au 9 novembre 2018

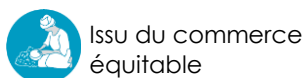
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Betteraves a la ciboulette 			***Amuse-bouche : Marmelade butternut gingembre*** 	
		Friand au fromage	Potage de légumes variés Et fromage râpé	Carottes râpées et emmental	Céleri rémoulade
Plat protidique	Boulettes de mouton	Steak de veau sauce crème de champignons	Poulet rôti	Sauté de bœuf	Pavé de merlu sauce bretonne (crème, champignons et poireaux)
Sa garniture	Semoule sauce tomates	Haricots vert persillé	Petits pois mijotés	Purée de pdt	Riz et lentilles à l'indienne
Produits laitiers au choix	Kiri	cantadou	Pont Leveque	Yaourt aromatiser	Fromage frais de campagne
Desserts au choix	Eclair chocolat	Compote de pomme	Fruit au choix	Flan nature	Fruit de saison



Menus communs 2018 / 4 composantes

Du 12 au 16 novembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade iceberg et maïs	Crêpes aux fromages	Pomelos et sucre	Potage cultivateur 	***Les pas pareille** Emincé de chou blanc et raisins secs Et mozzarella Vinaigrette moutarde
Plat protidique	Steak haché	Sauté de dinde sauce façon charcutière	Tomates farcie	Jambon blanc* *Jambon de dinde	 Colin pané citron
Sa garniture	Pommes de terre persillées	Blé a la tomates	Riz	Macaroni et fromage râpé	Ratatouille
Produits laitiers au choix	Yaourt aromatiser	Pointe de brie	Yaourt nature	Mimolette	Fromage blanc a la confiture ou au sucre roux
Desserts au choix	Crème dessert au chocolat	Fruit au choix	Crème caramel	Cake chocolat et noix	 Compote de poire



Issu de l'agriculture biologique







Plat végétarien







Plat du chef

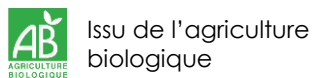
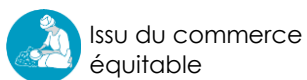
Menus communs 2018 / 4 composantes

Du 19 au 23 novembre 2018


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Repas italien Pizza	Salade verte	Rillettes de sardine et céleri	« Mission anti-gaspi » Velouté de potiron à la vache qui rit 	Salade de penne au thon et pesto rouge
Plat protidique	Bolognaise	Samoussa de légumes 	Rôti de dinde à la dijonnaise (moutarde)	Hachis parmentier charolais 	Poisson pané et quartier de citron
Sa garniture	Farfalines + emmenthal	Riz au petit légumes	Haricots verts,	Salade verte	Bouquet de légumes (chou-fleur, brocoli, carotte)
Produits laitiers au choix	Yaourt nature	Yaourt aromatisé	Camembert	Petit suisse	Chèvre
Desserts au choix	Glace	Compote tous fruit	Fruit au choix	Banane	Fruit au choix 

Du 26 au 30 novembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
					
				 Plat végétarien	 Plat du chef







Menus communs 2018 / 4 composantes

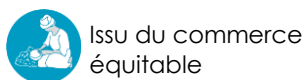
Hors d'œuvre au choix	Cèleri rémoulade	Salade croquante de pommes et oranges Vinaigrette moutarde	Friand au fromage	Emincé d'endives Vinaigrette au cumin	Carottes râpées raisins secs
Plat protidique	Cordon bleu	Steak haché sauce tomates	Bœuf façon bourguignon (champignon, oignon, tomate, vin rouge, persil)	Tartiflette* *Tartiflette de dinde	Dès de poisson sauce béchamel aux épices douces
Sa garniture	Frite ou pomme noisette	Fusilli et fromage râpé	Carottes au jus de légumes		Riz
Produits laitiers au choix	Yaourt bio	Petit suisse	Saint nectaire	Yaourt sucré	Emmenthal
Desserts au choix	Fruit au choix	Flan au chocolat	Fruit au choix	Smoothie carotte et orange 	Compote a la poire



Menus communs 2018 / 4 composantes

Du 3 au 7 décembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Riz composée	Chou chinois Vinaigrette moutarde	Carottes râpés	***Les pas pareille*** Salade verte et maïs + crouton	Salade d'endives et pomme Vinaigrette d'agrumes au romarin 
Plat protidique	Goulash de bœuf charolais (paprika, tomate)	Nugget de poulet ketchup	Bolognaise de canard 	Echine demi-sel à la dijonnaise* *Rôti de dinde à la dijonnaise	 merlu pané sauce tartare
Sa garniture	Printanière de légumes	Boulgour	Penne rigate et fromage râpé	Lentilles mijotées	Epinard a la bechamel
Produits laitiers au choix	Camembert	Yaourt nature	Saint nectaire	kiri	Vache qui rit
Desserts au choix	Fruit au choix	Compote pomme banane Allégées en sucre	Assiette de fruits d'hiver (orange - kiwi)	Fromage blanc façon straciatella (aux 2 chocolats) 	Gaufre nappée au chocolat



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

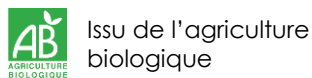
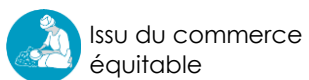


Plat du chef

Menus communs 2018 / 4 composantes

Du 10 au 14 décembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Œuf dur mayonnaise	Céleri râpé aux pommes	Sardine au beurre	Emincé de chou blanc et raisins secs Vinaigrette à l'échalote 	Betterave vinaigrette
Plat protidique	Poulet rôti	Steak de veau	Omelette aux gruyères	Sauté de dinde	Colin pané citron
Sa garniture	Carotte a la crème	Semoule	Frites au four	Purée de courges butternut et pommes de terre Et fromage râpé 	Riz
Produits laitiers au choix	Fromage blanc nature	Mimolette	Yaourt nature	Yaourt aromatiser	Coulommiers
Desserts au choix	Fruit au choix	Flan à la vanille	Fruit au choix	Eclair chocolat 	Fruit au choix






Plat végétarien

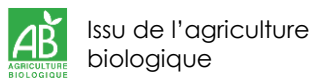
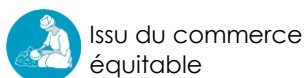


Plat du chef

Menus communs 2018 / 4 composantes

Du 17 au 21 décembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade iceberg	Cèleri rémoulade amuse-bouche Crosnes crévés	Chou blanc Vinaigrette d'agrumes à la cannelle 	 moelleux au saumon sauce ciboulette	Friand a l'emmental
Plat protidique	Boulette de soja sauce aigre douce 	Cordon bleu	Sauté de veau sauce forestière (champignons)	Filet de dinde sauce forestière	Beignet de poisson sauce tartare
Sa garniture	Purée de pdt	Gratin de chou- fleur	Brocoli a la crème	Pomme smile	Haricot vert et haricot beurre persillée
Produits laitiers au choix	Fromage blanc aromatisé	Camembert	Pont Lévêque	chavroux	Yaourt aromatiser
Desserts au choix	Compote de pomme	Fruit au choix	Riz au lait Caramel liquide	Sapin de Noël	Fruit au choix





Plat végétarien

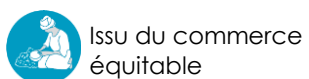


Plat du chef

Menus communs 2018 / 4 composantes

Du 24 au 28 décembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix			Salade florida (salade, pamplemousse, mandarine, croûton) Emincé d'endives et croûtons Vinaigrette moutarde	Salade iceberg	Soupe à la normande et fromage râpé 
Plat protidique		Féérié	Poulet façon yassa (épices, moutarde, citron)	Raclette* *Jambon de dinde	Gratin de poisson sauce dieppoise (à base de crustacés)
Sa garniture			Riz		Carottes
Produits laitiers au choix			Yaourt nature Yaourt aromatisé		
Desserts au choix				Pomme à boire à la cannelle 	Fruit au choix



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

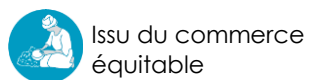


Plat du chef

Menus communs 2018 / 4 composantes

Le 31 décembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	***Repas de fin d'année*** Salade de mâche et betteraves rouges Vinaigrette moutarde Et cantal AOP				
Plat protidique	Emincé de bœuf caramel				
Sa garniture	Gratin dauphinois				
Produits laitiers au choix					
Desserts au choix	Brownie				



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef