













Semaine du 5 au 9 novembre 2018















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI / végétarien	VENDREDI
Consommé vermicelle	Betteraves vinaigrette 		 Potage aux légumes 	 Carottes râpées vinaigrette maison
Chipolatas grillées	Boulette de bœuf sauce tomate		Nuggets de blé	 Sauté de dinde 
Lentilles	 Penne		 Carottes braisées 	Choux-fleurs persillés
Saint paulin	Edam		Coulommiers	Fondu Président
Compote de pommes	 Fruits de saison		 Entremets à la vanille et Mikado	 Moelleux aux myrtilles et citron



Semaine du 12 au 16 novembre 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Saucisson à l'ail	 Salade d'endives à la mimolette		Friand au fromage	 Potage de légumes mijotés
Blanquette de colin sauce safran	Cordon bleu de volaille		Œufs brouillés basquaise	 Chorizette de porc
  Riz	 Haricots verts persillés		 Coquillettes	 Choux fleurs gratinés
Petits suisses	Tomme blanche		Saint-Paulin	Petit moulé
 Fruits de saison	Mousse chocolat		 Fruits de saison	 Matefaim aux pommes



Produits Bio
















Viandes



Semaine du 19 au 23 novembre 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Vendredi/ Portugal un régal
 <p>Salade club (salade emmental / épaule)</p>	<p>Betteraves et lardons</p> 		 <p>Potage poireaux / pomme de terre</p>	 <p>Crudités aux épices</p>
<p>Filat de poisson à la tunisienne</p>			 <p>Steak haché</p>	<p>Emincé de dinde à la portugaise</p>
 <p>Semoule berbère</p>	<p>Boulgour à l'espagnole</p> 		<p>Haricots verts</p>	 <p>Riz portugais</p>
  <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Gouda</p>		<p>Fondu président</p>	<p>Emmental</p>
<p>Compote pommes / fraises</p>	 <p>Fruits de saison</p>		 <p>Fruits de saison</p>	 <p>Gâteau portugais</p>



Semaine du 26 au 30 novembre 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Paté de campagne	 Salade de riz au thon		 Carottes rapées aux raisins	 Betteraves à l'échalotte
Colin meuniere et citron	 Escalope de poulet grillée		Longe de porc aux herbes	 Pates à la bolognaise
Torsades	 Epinards à la béchamel		 Haricots blancs à la tomate	 Salade verte
 Fromage blanc au coulis	Brie		Saint-Paulin	Camembert
 Fruits de saison	 Fruits de saison		Cocktail de fruits au sirop	 Gâteau marbré



Produits Bio



















Viandes



Semaine du 3 au 7 décembre 2018

elior 

LUNDI	MARDI/Végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte au maïs	Potage de légumes mijotés  		 Rillettes au thon	 Duo de choux vinaigrés 
Filet de lieu sauce crème	 Penne colombine		 Braisé de paleron au jus	 Galopin de veau grillé
 Carottes braisées			 Crème de potiron	Pu   pomme de terre
Edam	Petits suisses sucrés		Brie	Emmental 
Yaourt aromatisé	 Fruits de saison		 Fruits de saison	 Compote de pommes



Produits Bio





















Viandes



Semaine du 10 au 14 décembre 2018












LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves vinaigrette	Salade de papillons au pistou 		 Soupe aux vermicelles	 Salade au brie et raisins 
Filet de colin meunier	Boulettes kefta au cumin 		 Sauté de porc aux olives 	 Poulet à l'américaine 
Légumes à l'asiatique 	Haricots verts		 Choux fleurs braisés 	Petits pois à la française 
Croute noire	Edam		Gouda	Fondu Président
 Fruits de saison	 Fruits de saison		 Gateau aux yaourts	 Entremet vanille



Semaine du 17 au 21 décembre 2018

REPAS DE NOEL 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Paté de campagne	Salade d'endives aux croutons 		Consommé vermicelle 	
Brandade de morue 	Steak haché		Cordon bleu de volaille	REPAS DE NOEL
 Salade verte	 Poêlée de légumes		 Purée de carottes	
 Fromage blanc	Edam		Fraidou	REPAS DE NOEL
Compote de poires	Tarte flan		 Fruits de saison	



Produits Bio



Viandes

