

## Semaine du 05 au 09 novembre 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Salade de carottes et choux locaux	Filet de poulet aux champignons	Lentilles cuisinées bio	Gouda	Yaourt aromatisé
MARDI	Pomelos et sucre	Steak haché local sauce tomate	Pâtes bio au beurre	Yaourt nature sucré local	Fruit frais
JEUDI	Potage de légumes locaux	Saucisse knack*	Boulgour	Carré frais bio	Fruit frais
VENREDI	Salade Marco Polo	Nuggets de poisson	Carottes locales à la crème	Tomme	Compote de fruits bio

## Semaine du 12 au 16 novembre 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Taboulé à la tomate	Escalope de dinde à la crème	Poêlée de légumes bio	Carré fondu	Fruit frais
MARDI	Carottes râpées locales	Echine de porc au jus*	Purée de potiron	Emmental bio	Crème dessert vanille
JEUDI	Céleri rémoulade	Bœuf bourguignon local	Frites (friteuse)/Pommes noisettes (four)	Crème anglaise	Gâteau au chocolat maison
VENREDI	Betteraves	Filet de lieu sauce aurore	Riz safrané bio	Brie	Fruit frais

\* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Animation

Produit biologique



Produit local



## Semaine du 19 au 23 novembre 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Macédoine mayonnaise	Haché de bœuf local sauce forestière	Lentilles bio au jus	Buchette chèvre	Fruit frais
MARDI	Soupe de Cendrillon	Les boulettes de la Belle et le Clochard	Les légumes de Ratatouille	Fromage de la Reine des neiges	Pop Corn
JEUDI	Salade coleslaw locale	Normandin de veau local au jus	Purée de pommes de terre	Petit-suisse sucré	Mousse au chocolat
VENDREDI	Feuilleté au fromage	Nuggets de poisson	Petits pois bio	Emmental	Compote de pomme bio

## Semaine du 26 au 30 novembre 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Haricots verts vinaigrette	Escalope de volaille au jus	Pâtes bio au beurre	Chantailou	Fruit frais
MARDI	Surimi mayonnaise	Saucisse de Strasbourg*	Brocolis bio persillés	Vache qui rit	Semoule au lait maison
JEUDI	Chou rouge à la mimolette	Boulettes de bœuf locales au curry	Frites (friteuse)/Pommes noisettes (four)	(Mimolette en entrée)	Compote pomme banane
VENDREDI	Salade de pâtes vinaigrette	Rôti de dinde sauce tomate	Brocolis persillés	Yaourt aromatisé	Fruit frais bio

\* Plat contenant du porc    COF: Certifié Origine France    Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Animation

Produit biologique



Produit local



## Semaine du 03 au 07 décembre 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Taboulé oriental à la menthe	Haché de veau local sauce paprika	Petits pois cuisinés	Buchette de chèvre	Compote pomme poire bio
MARDI	Carottes râpées locales	Jambon sauce méridionale*	Pommes röstis	Petit moulé nature local	Yaourt aromatisé
JEUDI	Potage de légumes locaux	Cordon bleu	Ratatouille	Petit-suisse nature sucré	Rocher à la noix de coco
VENREDI	Betteraves vinaigrette	Hoki sauce dieppoise	Pommes de terre quartier	Mimolette	Fruit frais

## Semaine du 10 au 14 décembre 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Crêpe aux champignons	Filet de poulet à la crème	Brocolis persillés bio	Yaourt nature sucré local	Fruit frais
MARDI	Potage de légumes bio	Rôti de porc à l'ancienne*	Frites au four	Vache qui rit	Flan nappé caramel
JEUDI	Salade verte à la mimolette	Rôti de bœuf et ketchup	Coquillettes bio au beurre	(Mimolette en entrée)	Compote pomme fraise
VENREDI	Céleri rémoulade	Brandade de poisson	(plat complet)	Edam bio	Fruit frais

\* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Animation

Produit biologique



Produit local



Semaine du 17 au 21 décembre 2018

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	Macédoine vinaigrette au fromage blanc	Cordon bleu	Purée de pommes de terre	Mimolette	Fruit frais
MARDI	Carottes râpées locales	Poêlée sicilienne au thon	(plat complet)	Carré fondu	Yaourt aux fruits
JEUDI	Crêpe au fromage	Nuggets de poisson	Ratatouille	Camembert local	Fruit frais bio
VENDREDI	Médaille de surimi sauce cocktail	Emincé de volaille sauce crémeuse aux cèpes	Pommes sautées	P'tit Louis	Bûche au chocolat maison

\* Plat contenant du porc    COF: Certifié Origine France    Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Animation

Produit biologique



Produit local

