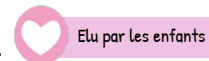




Menus du 04 Novembre au 20 Décembre 2024

Légende :



Menu à thème



Menu végétarien

LUNDI 04 NOV.	MARDI 05 NOV.	MERCREDI 06 NOV.	JEUDI 07 NOV.	VENDREDI 08 NOV.	LUNDI 02 DEC.	MARDI 03 DEC.	MERCREDI 04 DEC.	JEUDI 05 DEC.	VENDREDI 06 DEC.
AIGUILLETES DE POULET AU CURRY SV : NUGGETS DE POISSON POMMES RÔSTIS SALADE VERTE VINAIGRETTE CAMEMBERT POIRE MOELLEUX AU CITRON	MACÉDOINE DE LÉGUMES CANNELLONI RICOTTA/ÉPINARDS SAUCE TOMATE SAMOS COMPOTE DE POMMES	SALADE D'ENDIVES À LA MIMOLETTE SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE SV : PANÉ MOELLEUX LENTILLES CUISINÉES TOMME BLANCHE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SALADE NIÇOISE STEAK HACHÉ SAUCE POIVRE SV : OMELETTE POMMES BOULANGÈRES EDAM FLAN NAPPÉ CARAMEL	VELOUTÉ DE POTIRON MÉDAILLON DE MERLU MSC SAUCE BISQUE RIZ CRÉOLE RATATOUILLE POMME BROWNIE MAISON	PAVÉ DE POISSON MSC MARINÉ AU THYM RIZ ÉPINARDS À LA CRÈME CARRÉ DE L'EST COMPOTE DE POMMES BISCITÉE CAKE AU CHOCOLAT	RÔTI DE PORC LR SAUCE CHASSEUR SV : GALETTE DE TOFU POMMES NOISETTES CAROTTES ÉTUVÉES VACHE QUI RIT FROMAGE BLANC PULPÉ MADELEINE	FRIAND AU FROMAGE AIGUILLETES DE POULET SAUCE FORESTIÈRE SV : STEAK À L'OIGNON COEUR DE BLÉ HVE SALSIFIS PERSILLÉS CARRÉ FRAIS POIRE	SOUPE À LA TOMATE PÂTES TEDDY CHEESE SAUCE MORNAY SAINT NECTAIRE CRÈME DESSERT VANILLE	MÉLI MÉLO DE CRUDITÉS ÉMINCÉ DE BOEUF SAUCE POIVRE SV : PANÉ FROMAGER GRATIN DAUPHINOIS CANTADOU CLÉMENTINE SPÉCULOOS SAINT NICOLAS
LUNDI 11 NOV.	MARDI 12 NOV.	MERCREDI 13 NOV.	JEUDI 14 NOV.	VENDREDI 15 NOV.	LUNDI 09 DEC.	MARDI 10 DEC.	MERCREDI 11 DEC.	JEUDI 12 DEC.	VENDREDI 13 DEC.
Féribé	VELOUTÉ DE LÉGUMES JAMBON BLANC LR SV : FISH AND CHIPS MSC FRITES - MAYONNAISE SALADE VERTE VINAIGRETTE KIWI MADELEINE	BETTERAVES ROUGES FILET DE POISSON MEUNIÈRE MSC SAUCE TARTARE GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE SAINT PAULIN YAOURT AROMATISÉ	HACHIS PARMENTIER SV : BRANDADE DE POISSON SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BRIE YAOURT SUCRÉ BIO LOCAL PETITS BEURRE	CAROTTES RAPÉES CARBONARA VÉGÉTALE (ÉMINCÉ DE BLÉ ET DE POIS) COQUILLETES GOUDA GÂTEAU BASQUE	SALADE VERTE AUX CROUTONS SAUTÉ DE PORC SAUCE À L'ANCIENNE SV : ROULÉ VÉGÉTAL LENTILLES CUISINÉES SIX DE SAVOIE POMME	CAROTTES RAPEES À L'ORANGE OMELETTE POMMES RISSOLÉES PIPERADE GOUDA YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS	RÔTI DE VEAU SAUCE BERCY SV : AIGUILLETES BLÉ ET ÉPINARD RIZ BROCOLIS À LA CRÈME EDAM ORANGE ÉCLAIR VANILLE	TAJINE DE POISSON MSC POMMES DE TERRE LÉGUMES TAJINE CHANTENEIGE SALADE DE FRUITS PETITS BEURRE	VELOUTÉ DE LÉGUMES BOLOGNAISE DE BOEUF SV : BOLOGNAISE DE SOJA COQUILLETES FROMAGE RÂPÉ BOURSIN ILE FLOTTANTE
LUNDI 18 NOV.	MARDI 19 NOV.	MERCREDI 20 NOV.	JEUDI 21 NOV.	VENDREDI 22 NOV.	LUNDI 16 DEC.	MARDI 17 DEC.	MERCREDI 18 DEC.	JEUDI 19 DEC.	VENDREDI 20 DEC.
SALADE BERLINOISE (CHOU BLANC) ÉMINCÉ DE POULET À LA PROVENÇALE SV : GALETTE MOZZARELLA RIZ CRÉOLE PORT SALUT POMME	CÉLÉRI RÉMOULADE CHIPOLATA SV : SAUCISSE VÉGÉTALE POMMES VAPEURS COMPOTE DE POMMES MAASDAM MOUSSE AU CHOCOLAT	SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES SV : GALETTE DE SOJA TORSADES EMMENTAL RAPÉ TOMME NOIRE BANANE PALET BRETON	<i>Fajitas Party</i> SALADE VERTE, MAÏS ET HARICOTS ROUGES FAJITAS AU POULET ET POIVRONS SV : FAJITAS AUX LÉGUMES PETIT LOUIS GATEAU MEXICAIN	VELOUTÉ D'OIGNONS NUGGETS DE BLÉ KETCHUP PURÉE DE BROCOLIS CAMEMBERT PETITS SUISSES PULPÉS	MACÉDOINE DE LÉGUMES PAVÉ DE COLIN MSC GRATINÉ AU FROMAGE BOULGHOUR POËLÉE DE LÉGUMES VACHE PICON ORANGE	STEAK DU FROMAGER KETCHUP PURÉE DE POMMES DE TERRE SALADE - VINAIGRETTE CAMEMBERT COMPOTE DE POMMES HVE ROULÉ À LA FRAISE	BETTERAVES ROUGES SAUTÉ DE BOEUF SAUCE CARBONNADE SV : OMELETTE EBLY COULIS D'ENDIVES SAMOS RIZ AU LAIT	<i>Menu de Noël</i> VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT AUX CHÂTAIGNES PAUPIETTE DE DINDE SAUCE PAIN D'ÉPICES SV : PAVÉ DE SAUMON RÔSTIS - SALADE VERTE BABYBEL BÛCHE DE NOËL	CÉLÉRI RÉMOULADE CHIPOLATA SV : BOULETTES TOMATE MOZZARELLA GRATIN DE PATES À L'ITALIENNE TARTARE YAOURT SUCRÉ BIO LOCAL
LUNDI 25 NOV.	MARDI 26 NOV.	MERCREDI 27 NOV.	JEUDI 28 NOV.	VENDREDI 29 NOV.	LUNDI 23 DÉCEMBRE AU VENDREDI 03 JANVIER				
GRATIN DE GNOCCHI SALADE VERTE VINAIGRETTE BRIE FLAN VANILLE CARAMEL MADELON AU CHOCOLAT	RÔTI DE DINDE LR SAUCE CAPILOTADE SV : GALETTE VÉGÉTALE POMMES DE TERRE AU THYM HARICOTS VERTS SAINT MORET CLÉMENTINES ROULÉ À LA FRAISE	VELOUTÉ DUBARRY TORTELLINI À LA VIANDE SAUCE ITALIENNE SV : TORTELLINI AU FROMAGE AOP GOUDA KIWI	SALADE VERTE AUX DÉS DE FROMAGE CHEESEBURGER SV : HOT DOG VÉGÉTARIEN FRITES - KETCHUP EDAM YAOURT AUX FRUITS	SALADE VITAMINÉE (CAROTTES RÂPÉES/ BETTERAVES ROUGES) PAVÉ DE HOKI MSC SAUCE CHIVRY COEUR DE BLÉ HVE MIMOLETTE GÂTEAU MAISON AU CITRON					

Bonnes vacances !