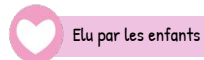




Menus du 06 Novembre au 22 Décembre 2023

Légende :



LUNDI 06 NOV.	MARDI 07 NOV.	MERCREDI 08 NOV.	JEUDI 09 NOV.	VENDREDI 10 NOV.	LUNDI 04 DEC.	MARDI 05 DEC.	MERCREDI 06 DEC.	JEUDI 07 DEC.	VENDREDI 08 DEC.
<p>MACEDOINE DE LEGUMES TORTELLINI AU FROMAGE AOP SAUCE TOMATE VACHE QUI RIT COMPOTE DE POMMES</p>	<p>VELOUTE DE POTIRON CROUSTY POULET SV : NUGGETS DE POISSON KETCHUP POMMES ROSTIS TARTARE NATURE MANDARINES</p>	<p>SALADE D'ENDIVES ET MIMOLETTE SAUTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE SV : PANE MOELLEUX LENTILLES CUISINEES MIMOLETTE FROMAGE BLANC AUX FRUITS</p>	<p>SALADE NICOISE EMINCE DE BOEUF SAUCE FLAMANDE SV : OMELETTE POMMES BOULANGERES SALADE ICEBERG CAMEMBERT FLAN VANILLE</p>	<p>MEDAILLON DE MERLU MSC SAUCE PERSILLAE RIZ PILAF RATATOUILLE EDAM POIRE MADELEINE</p>	<p>ROTI DE PORC LR SAUCE CHASSEUR SV : GALETTE DE TOFU POMMES NOISETTES CAROTTES ETUVEES VACHE QUI RIT FROMAGE BLANC SUCRE MOELLEUX MARBRE</p>	<p>SALADE AU FROMAGE COLOMBO DE VOLAILE LR SV : BEIGNETS DE POISSON POMME DE TERRE JARDINIERE DE LEGUMES MIMOLETTE SPECULOOS ST NICOLAS CLEMENTINE</p>	<p>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE SAUTE DE BOEUF LR SAUCE CARBONNADE SV : STEAK FROMAGER EBLY COULIS D'ENDIVES CARRE FRAIS BANANE</p>	<p>SOUPE A L'OIGNON BOLOGNAISE VEGETALE COQUILLETES BRIE FLAN VANILLE CAMEL</p>	<p>MELI MELO DE CRUDIETES (CAROTTES/CELERI) WATERZOI DE COLIN MSC RIZ CANTADOU KIWI</p>
LUNDI 13 NOV.	MARDI 14 NOV.	MERCREDI 15 NOV.	JEUDI 16 NOV.	VENDREDI 17 NOV.	LUNDI 11 DEC.	MARDI 12 DEC.	MERCREDI 13 DEC.	JEUDI 14 DEC.	VENDREDI 15 DEC.
<p>PALET MONTAGNARD SAUCE MARENGO COQUILLETES EMMENTAL KIWI PETITS-BEURRE</p>	<p>CAROTTES RAPEES POISSON MEUNIERE MSC SAUCE TARTARE GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE SAINT MORET YAOURT AROMATISE</p>	<p>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE JAMBON LR SAUCE BRUNE SV : NUGGETS DE BLE FRITES SALADE VERTE EDAM ILE FLOTTANTE</p>	<p><i>Scandinavie</i> SALADE NORDIQUE BOULES DE BOEUF SAUCE CREMEUSE SV : BOULES DE SOJA PUREE DE POMME DE TERRE PETIT LOUIS GATEAU A LA CANNELLE MAISON</p>	<p>VELOUTE DE LEGUMES ROTI DE BOEUF SAUCE QUATRE EPICES SV : PANE FROMAGER PETITS POIS JEUNES CAROTTES GOUDA BANANE</p>	<p>SALADE VERTE AUX CROUTONS SAUTE DE PORC LR SAUCE BONTEMPS SV : PANE MOELLEUX LENTILLES CUISINEES SIX DE SAVOIE POMME</p>	<p>CAROTTES RAPEES A L'ORANGE OMELETTE POMMES RISSOLEES PIPERADE GOUDA YAOURT BRASSE AUX FRUITS</p>	<p>NORMANDIN DE VEAU SAUCE BERCY SV : AIGUILLETES BLE/EPINARDS POMMES DE TERRE BROCOLIS A L'AIL EDAM FROMAGE BLANC ET VERGEOISE MADELEINE</p>	<p>COUSCOUS AIGUILLETES DE POULET BOULES D'AGNEAU SV : FALAFELS SEMOULE BOUILLON ET LEGUMES VACHE PICON SALADE DE FRUITS MOELLEUX CITRON</p>	<p>VELOUTE DE TOMATES AUX VERMICELLES ROTI DE BOEUF LR SAUCE POIVRE SV : PANE FROMAGER GRATIN DAUPHINOIS BOURSIN PAIN D'EPICES ET CREME ANGLAISE</p>
LUNDI 20 NOV.	MARDI 21 NOV.	MERCREDI 22 NOV.	JEUDI 23 NOV.	VENDREDI 24 NOV.	LUNDI 18 DEC.	MARDI 19 DEC.	MERCREDI 20 DEC.	JEUDI 21 DEC.	VENDREDI 22 DEC.
<p>COLESLAW (CAROTTES/ CHOU BLANC) EMINCE DE POULET LR SAUCE FORESTIERE SV : GALETTE MOZZARELLA RIZ CREOLE PORT SALUT TARTE AU FLAN</p>	<p>VELOUTE DUBARRY CHIPOLATA LR SV : STEAK A L'OIGNON POMMES VAPEUR COMPOTE DE POMMES MAASDAM MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>SAUTE DE BOEUF LR SAUCE PROVENCALE SV : BEIGNETS DE POISSON PATES TOMME NOIRE KAKI PALETS BRETONS</p>	<p>HACHIS PARMENTIER SV : BRANDADE DE POISSON SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE BRIE PETITS SUISSES PULPES MOELLEUX CITRON</p>	<p>OEUF DUR SAUCE PAPRIKA TARTE AU FROMAGE MAISON SALADE VERTE VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE CHANTENEIGE POMME</p>	<p>CELERI REMOULADE JAMBON BLANC LR SV : STEAK DE QUINOA PÂTES A L'ITALIENNE VACHE QUI RIT YAOURT NATURE SUCRE</p>	<p>GRATIN DE GNOCCHI VEGETAL SALADE VERTE VINAIGRETTE A L'ANCIENNE BRIE COMPOTE DE POMMES PALET BRETON</p>	<p>FRIAND AU FROMAGE EMINCE DE PORC SAUCE MOUTARDE SV : PALET MONTAGNARD COEUR DE BLE SALSIFIS PERSILLES SAMOS KIWI</p>	<p><i>Menu de Noël</i> VELOUTE DE MARRON FILET DE POULET SAUCE SUPREME SV : PAVE DE SAUMON SAUCE CITRON POMMES FORESTINES SALADE VINAIGRETTE A LA FRAMBOISE BABYBEL BUCHE DE NOEL MAISON</p>	<p>MACEDOINE DE LEGUMES MEDAILLON DE MERLU MSC SAUCE AURORE BOULGHOUR POEELE DE LEGUMES GOUDA ORANGE</p>
LUNDI 27 NOV.	MARDI 28 NOV.	MERCREDI 29 NOV.	JEUDI 30 NOV.	VENDREDI 01 DEC.	LUNDI 26 DECEMBRE AU VENDREDI 05 JANVIER				
<p>MACEDOINE DE LEGUMES SAUTE DE BOEUF SAUCE MILANAISE SV : PANE MOELLEUX POTATOES SALSIFIS A LA CREME PETIT LOUIS CLEMENTINES</p>	<p>ROTI DE DINDE LR SAUCE CAPILOTADE SV : GALETTE EPINARDS/EMMENTAL POMMES DE TERRE AU THYM HARICOTS VERTS SAINT MORET COMPOTE DE POMMES ROULE A LA FRAISE</p>	<p>CELERI FRAIS REMOULADE TORTELLINI A LA VIANDE SAUCE PROVENCALE SV : TORTELLINI AU FROMAGE GOUDA KIWI</p>	<p>VELOUTE DE CHAMPIGNONS NUGGETS DE BLE KETCHUP PUREE DE BROCOLIS EDAM YAOURT AUX FRUITS</p>	<p>SALADE VITAMINEE (CAROTTES/ BETTERAVES) PAVE DE HOKI MSC SAUCE CHIVRY COEUR DE BLE CAMEMBERT GATEAU A LA MYRTILLE MAISON</p>					

Bonnes vacances !