



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/11/2020	03/11/2020	04/11/2020	05/11/2020	06/11/2020
ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES
Tomates vinaigrette persillée			Saucisson à l'ail	
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Rôti de volaille jus aux herbes	Quenelles natures sauce tomate		Paleron de boeuf sauce champignons	Croquettes de poisson
Pomme noisettes	Blé safrané		Purée de potiron	Riz pilaf
Haricots beurre	Fenouil compoté		Navets braisés	Petits pois nature
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
	Coulommiers			Edam
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
Liégeois chocolat dessert	Kaki		Dessert de pommes et bananes (compote)	Muffin vanille chocolat

LEGENDE



Fruit ou légume frais



Plat végétarien



Viande Bovine Française



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
09/11/2020	10/11/2020	11/11/2020	12/11/2020	13/11/2020
ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES
	Carottes râpées au citron		Soupe de légumes	
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Steak haché de veau grillé	Galette lentille boulghour en dés, purée d'aubergine à la tomate		Filet de volaille sauce crème	Filet de poisson pané
Blé aux petits légumes	Petite assiette de frites		Tortis	Semoule
Haricots plats persillés	Chou-fleur braisé		Panaché de salades	Haricots plats vapeur
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
Yaourt aromatisé				Tomme grise
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
Banane	Flan pâtissier		Dessert de pommes et pêches	Glace vanille-fraise

LEGENDE



Viande Bovine Française



Plat végétarien



Recette du chef



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI 16/11/2020	MARDI 17/11/2020	MERCREDI 18/11/2020	JEUDI 19/11/2020	VENDREDI 20/11/2020
ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES
	Concombre au fromage blanc		Betteraves vinaigrette	
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Rôti de veau aux petits légumes	Omelette au fromage		Nuggets de volaille	Saumonette sauce dieppoise
Pomme de terre boulangère	Tortis		Haricots verts au naturel	Semoule
Jardinière de légumes	Petits pois			Poêlée brocolis et chou-fleur
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
Yaourt nature sucre				Saint nectaire
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
Purée pommes	Orange		Yaourts aux fruits	Tarte aux poires bourdaloue

LEGENDE



Recette du chef



Plat végétarien



Produit de saison



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
23/11/2020	24/11/2020	25/11/2020	26/11/2020	27/11/2020
ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES
Salade coleslaw	Potage de légumes			
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Poitrine de porc fumée	Quiche au chèvre		Escalope de porc à la dijonnaise	Parmentier de poisson (colin)
Haricots blancs soubise	Macaronis		Semoule	Purée de pommes de terre
Fondue de poireaux	Panaché de salades		Carottes au cumin	Navets braisés
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
			Vache qui rit	Camembert
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
	Flan nappé caramel		Abricots au sirop	Gaufre au sucre
Kivi				

LEGENDE



Le Porc Français



Plat végétarien



Viande Bovine Française



Recette du chef