



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

02/11/2020

ENTREES

Laitue iceberg
Tomates vinaigrette persillée
Pomelos cerisaie
Betteraves cuites en salade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Rôti de volaille jus aux herbes

Pomme noisettes
Haricots beurre

LAITAGES

Mimolette
Camembert
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Pomme golden
Biscuits moelleux au citron
Liégeois chocolat dessert
Purée pommes

MARDI

03/11/2020

ENTREES

Salade coleslaw
Poireaux au cumin
Oeufs durs
Salade de mâche vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Cari z'oeuf

Blé safrané
Fenouil compoté

LAITAGES

Samos
Yaourt nature sucre
Coulommiers

DESSERTS

Tarte aux pommes crumble
Kaki
Lait gélifié arôme chocolat
Crêpe nature sucrée

MERCREDI

04/11/2020

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

05/11/2020

ENTREES

Taboulé aux légumes
Salade iceberg au fromage
Saucisson à l'ail
Céleri-rave râpé au citron

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paleron de boeuf sauce
champignons

Purée de potiron
Navets braisés

LAITAGES

Edam
Yaourt nature sucre
Fromage Carré frais

DESSERTS

Dessert de pommes et bananes (compote)
Yaourt velouté aux fruits mixés
Poire au chocolat
Mousse citron

VENDREDI

06/11/2020

ENTREES

Pâté en croûte
Salade coleslaw
Concombres à la crème acidulée
Rosette et cornichons

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croquettes de poisson

Riz pilaf
Petits pois nature

LAITAGES

Fromage à tartiner
Yaourt aromatisé
Edam

DESSERTS

Crème dessert vanille
Pomme bicolore
Dessert de pommes et abricots (compote)
Muffin vanille chocolat

LEGENDE



Produit local



Plat végétarien



Viande Bovine Française



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

09/11/2020

ENTREES

Terrine de poisson
Salade de mâche et tomates
Salami
Salade coleslaw

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Steak haché de veau grillé
Blé aux petits légumes
Haricots plats persillés

LAITAGES

Gouda
Samos
Yaourt aromatisé

DESSERTS

Glace chocolat en bâtonnet
Riz au lait
Raisin blanc
Yaourts aux fruits

MARDI

10/11/2020

ENTREES

Carottes râpées au citron
Salade de riz et des de jambon
Salade d'endives
Salade mêlée vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Galette lentille boulghour en dés, purée d'aubergine à la tomate
Frites
Chou-fleur braisé

LAITAGES

Yaourt nature sucre
Samos
Gouda

DESSERTS

Orange
Dessert de poires (compote)
Flan pâtissier
Liegeois vanille

MERCREDI

11/11/2020

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

12/11/2020

ENTREES

Soupe de légumes
Coeurs de palmier, carottes, maïs
Pâté de foie et cornichons
Roulade de volaille

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Demi baguelette façon flammekueche (oignons, lardons, crème fraîche)
Tortis
Panaché de salades

LAITAGES

Fromage comme l'emmental
Yaourt nature sucre
Vache Picon

DESSERTS

Dessert de pommes et pêches
Île flottante et crème anglaise
Raisin noir
Semoule au lait

VENDREDI

13/11/2020

ENTREES

Salade verte aux dés de mimolette
Salade frisée aux lardons et croûtons
Macédoine à la parisienne
Salade de tortis vinaigrette à l'orange

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de poisson pané
Semoule
Haricots plats vapeur

LAITAGES

Tomme grise
Camembert
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Orange
Ananas au sirop
Glace vanille-fraise
Salade de fruits au sirop

LEGENDE



Fruit ou légume frais



Plat végétarien



Recette du chef



Produit local



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

16/11/2020

ENTREES

Salade de blé au surimi
Terrine de mousse de canard
Salade iceberg aux maïs
Taboulé à la menthe

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Haut de cuisse de poulet sans sauce
Pomme de terre boulangère
Jardinière de légumes

LAITAGES

Gouda
Yaourt nature sucre
Bûche au lait de mélange (fromage)

DESSERTS

Raisin noir
Lait gélifié arôme caramel
Fromage blanc à la confiture de fraises
Purée pommes

MARDI

17/11/2020

ENTREES

Salade de haricots beurre
Concombre au fromage blanc
Salade batavia
Salade de boulgour à la tomate

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Omelette au fromage
Tortis
Petits pois

LAITAGES

Fromage comme l'emmental
Yaourt nature sucre
Fromage tendre carré

DESSERTS

Salade de fruits au sirop
Orange
Dessert pommes-ananas
Rocher coco choco

MERCREDI

18/11/2020

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

19/11/2020

ENTREES

Betteraves vinaigrette
Nems au poulet
Salade de laitue et céleri branche au cumin
Coeurs de palmier au maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Emince de porc minute
Riz cantonais
Haricots verts au naturel

LAITAGES

Saint paulin
Camembert
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Purée pommes
Orange
Yaourts aux fruits
Litchis au sirop

VENDREDI

20/11/2020

ENTREES

Pomelos cerisaie
Céleri-rave vinaigrette
Cervelas et saucisson à l'ail
Poireaux à la nîmoise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Saumonette sauce dieppoise
Semoule
Poêlée brocolis et chou-fleur

LAITAGES

Saint nectaire
Samos
Yaourt aromatisé

DESSERTS

Raisin noir
Tarte aux poires bourdaloue
Compote de pommes-framboise sans sucre ajouté
Fromage blanc au miel

LEGENDE



Recette du chef



Plat végétarien



Le Porc Français



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

23/11/2020

ENTREES

Salade coleslaw
Taboulé aux légumes
Concombre au fromage blanc
Pomelos cerisaie

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poitrine de porc fumée
Haricots blancs soubise
Fondue de poireaux

LAITAGES

Fromage à tartiner
Bleu
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Dessert pommes-ananas
Salade de fruits au sirop
Mousse citron
Kiwi

MARDI

24/11/2020

ENTREES

Salade de pâtes aux crevettes
Macédoine vinaigrette
Potage de légumes
Betteraves vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Quiche au chèvre
Macaronis
Panaché de salades

LAITAGES

Gouda
Fromage comme l'emmental
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Éclair au chocolat
Flan nappé caramel
Banane
Panier de pommes multicolores

MERCREDI

25/11/2020

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

26/11/2020

ENTREES

Potage au chou
Céleri rémoulade
Salade de pâtes
Salade d'automne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de boeuf façon carbonade

Semoule
Carottes au cumin

LAITAGES

Vache qui rit
Yaourt nature sucre
Edam

DESSERTS

Abricots au sirop
Raisin noir
Lait gélifié arôme chocolat
Mousse au chocolat

VENDREDI

27/11/2020

ENTREES

Rondelles de concombre vinaigrette
Salade d'artichaut au jambon
Oeufs durs
Salade iceberg au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Parmentier de poisson (colin indiv)

Purée de pommes de terre
Navets braisés

LAITAGES

Saint paulin
Camembert
Yaourt nature sucre

DESSERTS

Riz au lait
Liégeois chocolat dessert
Dessert tous fruits
Gaufre au sucre

LEGENDE



Le Porc Français



Plat végétarien



Viande Bovine Française



Recette du chef