



Menu du 03 Novembre au 16 Décembre 2016

Légende des couleurs :



Produit local



Produit Bio



Recette du chef



Viande Française

api

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENREDI

DU 03 AU 04

Bonne rentrée !

CRÈME D'ASPERGES
CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL
BROCOLI À L'ÉCHALOTE
CROUSTY DE POULET
KETCHUP
POMMES RISSOLÉES
SALADE
CHOIX DE FRUITS

MACÉDOINE DE LÉGUMES
SALADE NIÇOISE
SALADE SEVENTIES
CŒUR DE COLIN
SAUCE CITRON
RIZ
ÉCLAIR CHOCOLAT
TARTE À LA NOIX DE COCO
CHOU À LA CRÈME

DU 07 AU 11

OMELETTE
POMMES BOULANGÈRES
HARICOTS VERTS
CHOIX DE FROMAGES
 CHOIX DE FRUITS

VELOUTÉ DE LÉGUMES
SALADE CATALANE
SALADE DE PÂTES AU SURIMI
FILET DE POULET
AUX QUATRES ÉPICES
PURÉE CRÉCY
FLAN VANILLE
FLAN CHOCOLAT
FLAN CARAMEL

SALADE COLESLAW
COURGETTES RÂPÉES
AVOCAT VINAIGRETTE
SAUTÉ DE BŒUF
SAUCE TOMATE
COQUILLETES
CHOIX DE COMPOTES

FÉRIÉ

DU 14 AU 18

POMELOS SUCRÉ
SALADE PÉKINOISE
RADIS CROQ'EN SEL
SAUTÉ DE PORC
SAUCE MILANAISE
POMMES PINS
FROMAGE BLANC SUCRÉ
FROMAGE BLANC PULPÉ
PETITS SUISSES AROMATISÉ

STEAK HACHÉ
SAUCE CHIVRY
POMMES DE TERRE
PETITS POIS
CHOIX DE FROMAGES
CHOIX DE FRUITS

VELOUTÉ DE POTIRON
SALADE SOISSONNAISE
SALADE MARINE
AIGUILLETES DE POULET
SAUCE BONTEMPS
MACARONI
GÂTEAU AUX FRUITS
GÂTEAU AU CHOCOLAT
GÂTEAU PÉPITES DE CHOCOLAT

TOMATES À L'ÉCHALOTE
SALADE D'ENDIVES
CONCOMBRES VINAIGRETTE
FILET DE LIEU NOIR
SAUCE PERSILLADE
CŒUR DE BLÉ
AUX PETITS LÉGUMES
LIÉGEOIS CARAMEL
LIÉGEOIS VANILLE
LIÉGEOIS CHOCOLAT

DU 21 AU 25

GRIGNOTINES
DE PORC
SAUCE CHARCUTIÈRE
LENTILLES CUISINÉES
CHOIX DE FROMAGES
CHOIX DE FRUITS

CAROTTES RÂPÉES
SALADE FROMAGÈRE
SALADE MARAÎCHÈRE
ESCALOPE DE VOLAILLE
SAUCE VALLÉE D'AUGE
POMMES DE TERRES PERSILLÉES
BROCOLIS À LA CRÈME
YAOURT AROMATISÉ
MOUSSE DE FRUITS
YAOURT BRASSÉ

CÉLERI FRAIS MIMOLETTE
SALADE MADRILÈNE
SALADE COLMAR
WATERZOI DE POISSON
RIZ
CRÈME DESSERT CHOCOLAT
CRÈME DESSERT VANILLE
CRÈME DESSERT PISTACHE

CRÈME DE POIREAUX
SALADE MEXICAINE
SALADE CAFÉ DE PARIS
SAUTÉ DE BŒUF
SAUCE BOURGUIGNONNE
TORTI
TARTE NORMANDE
TARTE AU FLAN
GATEAU BASQUE

DU 28 AU 02

RÔTI DE DINDE
SAUCE BONNE FEMME
EBLY
POÊLÉE DE LÉGUMES
CHOIX DE FROMAGES
CHOIX DE COMPOTES

VELOUTÉ FORESTIER
SALADE DE PÂTES AU BASILIC
SALADE VENDÉENNE
NORMANDIN DE VEAU
SAUCE CAPILOTADE
GRATIN DAUPHINOIS
SALADE
CHOIX DE FRUITS

BETTERAVES ROUGES
AU MAÏS
CHAMPIGNONS À LA TOMATE
SALADE MILANAISE
 À LA BOLOGNAISE
FROMAGE BLANC PULPÉ
PETITS SUISSES SUCRÉS
YAOURT AROMATISÉ

SALADE AUX CROÛTONS
SALADE ARLEQUIN
SALADE ESTIVALE
PAVÉ DE POISSON
GRATINÉ AU FROMAGE
PURÉE DUBARRY
GÂTEAU PÉPITES DE CHOCOLAT
GÂTEAU AUX ABRICOTS
GATEAU AU CHOCOLAT

DU 05 AU 09

CONCOMBRES VINAIGRETTE
SALADE DAUPHINOISE
SALADE ROMÉO
CARBONNADE FLAMANDE
FRITES
YAOURT NATURE SUCRÉ
SEMOULE AU LAIT
RIZ AU LAIT

MENU ST NICOLAS
ŒUF DUR PAPRIKA
SALADE D'ÉBLY
SALADE COMTOISE
FILET DE POULET
SAUCE GRAND-MÈRE
MACARONI
CHOIX DE FRUITS

SOUPE PAYSANNE
TABOULÉ
DUO D'HARICOTS VERTS
POISSON MEUNIÈRE
SAUCE TARTARE
RIZ TOMATÉ
CRÈME DESSERT VANILLE
CRÈME DESSERT CARAMEL
GOÛTER AU LAIT

SAUCISSE FUMÉE
POTÉE AUVERGNATE
(CHOU, CAROTTES, NAVETS, PDT)
CHOIX DE FROMAGES
GAUFRE À LA CHANTILLY
GAUFRE AU SUCRE
GAUFRE AU CHOCOLAT

DU 12 AU 16

CÉLERI RÉMOULADE
BETTERAVES AUX POMMES
SALADE BRETONNE
CRÉPINETTE
DE PORC
SAUCE À L'ANCIENNE
TORTI TRICOLORE
FLAN CARAMEL
FLAN VANILLE
FLAN CHOCOLAT

RÔTI DE BŒUF
(MAT : STEAK HACHÉ)
SAUCE BERCY
POMMES RISSOLÉES
SALADE
CHOIX DE FROMAGES
CHOIX DE FRUITS

MENU DE NOËL
PERLES DE PÂTES AU SAUMON
SUPRÊME DE VOLAILLE
AUX PETITS BOUCHONS
CHRISTMAS STAR
FAGOT DE HARICOTS VERTS
BÛCHE DE NOËL

VELOUTÉ DE LÉGUMES
SALADE BASQUE
SALADE DE FLAGEOLETS
CŒUR DE MERLU
SAUCE NANTUA
CŒUR DE BLÉ
ÉPINARD
CHOIX DE FRUITS

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances "