

Lundi

Carottes râpées

Gratin de pommes de terre savoyard *(plat complet)

Gratin savoyard fromage *

Fondu Président

Entremets chocolat "maison"



Mardi

Friand au fromage

Blanquette de poisson*

Riz

Brie

Fruit de saison **BIO**

Mercredi

FERIÉ



Jeudi

Céleri rémoulade

Cordon bleu *

Steak de fromage*

Petits pois, carottes

Yaourt sucré

Muffin pépites de chocolat "maison"

* Menu 1

* Menu 2

Vendredi

Mousse de canard

Steak haché, sauce barbecue*

Gratin de poisson, crème de curry *

Semoule **BIO**

Saint Paulin

Compote de pomme



Semaine du 06 au 10 novembre 2017

Lundi

Betteraves vinaigrette **BIO**
 Dos de lieu, sauce cressonnette *

 Pommes vapeur
 Camembert
 Mousse au chocolat



Mardi

Potage au potiron
 Escalope de volaille, sauce amourette *
Raviolis aux légumes *

 Salsifis, carottes

 Yaourt sucré
 Gâteau aux pommes "maison"

Mercredi

Macédoine au thon

 Boulettes de bœuf Stronogoff *
Boulettes végétales Stronogoff *

 Semoule

 Saint-Nectaire
 Compote de pommes



Jeudi

Bâtonnets de surimi, mayonnaise

 Omelette*

 Lentilles

 Le Mouillotin
 Fruit de saison

* Menu 1 * Menu 2

Vendredi

Salade César

 Poisson pané +citron*

 Chou-fleur béchamel **BIO**

 Carré de l'Est
 Riz au lait



salade César : iceberg,poulet,tomate,fromage et croûtons



Semaine du 13 au 17 novembre 2017

Lundi

Céleri rémoulade

Steak haché, sauce barbecue*

Boulettes végétales, sauce barbecue *

Coquillettes

Brie

Yaourt pulvé



Mardi

Salade basque

Emincé de porc, sauce charcutière *

Blanquette de poisson aux p'tits légumes*

Haricots verts **BIO**

Petit suisse sucré

Brownies pépites de chocolat

Mercredi

Rillettes, cornichons

Poularde, sauce suprême*

Filet de lieu meunière *

Printanière de légumes

Bûchette

Salade de fruits



Jeudi

Salade verte et croûtons

Cassoulet (plat complet)*

Cassoulet de poisson*

Yaourt sucré

Compote de pommes

* Menu 1

* Menu 2

Vendredi

Concombre vinaigrette

Poisson pané, citron*

Riz

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison **BIO**



salade basque: p.de terre, tomate et thon



Semaine du 20 au 24 novembre 2017

Lundi

Betteraves **BIO**
Aiguillettes de poulet*
Omelette*
Petits pois
Cantafrais
Liégeois chocolat



Mardi

Carottes râpées
Carré de hoki, moutarde à l'ancienne *
Pommes vapeur
Babybel
Fruit de saison

Mercredi

Salade de pépinettes aux légumes
Cordon bleu*
Poisson pané *
Haricots beurre, fondue de tomate
Tome grise
Compote



Jeudi MENU TERROIR

Salade coleslaw
Emincé de bœuf mironton*
Boulettes végétales mironton*
Purée de potimarron
Suisse sucré
Financier à la pomme "maison"

* Menu 1 *Menu 2

Vendredi

Potage à la tomate
Gratin de poisson curcuma et haricots rouges*
Semoule **BIO**
Saint Paulin
Fruit de saison





Semaine du 27 novembre au 1er décembre 2017

Lundi

Crêpe au fromage

Rôti de volaille, vallée d'Auge*

Nuggets de poisson*

Haricots verts

Rondelé nature

Mousse au chocolat



Mardi

Potage aux légumes

Steak de lieu à la bordelaise *

Beignets de brocolis

Yaourt aromatisé

Fruit de saison **BIO**

Mercredi

Sardines à la tomate

Steak haché*

Croissant au fromage *

Macaronis napolitaine

Pyrénées

Pomme au four



Jeudi

Salade verte

Parmentier de poisson (plat complet)*

Camembert **BIO**

Yaourt pulvé

* Menu 1

* Menu 2

Vendredi

Concombre vinaigrette

Blanquette de volaille à l'ancienne*

Poisson pané *

Tortis

Suisse sucré

Gâteau au yaourt "maison"

