



MENU



semaine du 31 octobre au 4 novembre 2016

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

betteraves vinaigrette

laitue iceberg

cordons bleus de volaille

colin sauce fondue de poireaux

duo petits pois et salsifis

semoule

yaourt sucré

emmental à la coupe

fruit frais de saison

compote de pomme



MENU



semaine du 7 au 11 novembre 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	tomates sauce ciboulette		carottes râpées	
bœuf bourguignon VBF	poêlée de colin doré au beurre		cassoulet* (saucisses rondelles*) <small>saucisses volaille</small>	
carottes (et pomme de terre)	haricots verts (échalote)		haricots blancs (cassoulet)	FERIE
spécialité fromagère	petit fromage frais aux fruits		camembert	
fruit frais de saison	cookies		mousse saveur chocolat	

VBF = Viande Bovine Française

* Plat contenant du porc

Ce menu est susceptible d'être modifié en raison des approvisionnements.



MENU



semaine du 14 au 18 novembre 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	salade verte sauce échalote et persil		pâté de foie* et cornichon <small>œuf dur mayonnaise</small>	carottes râpées à l'orange
filet de poulet sauce citron et coriandre	potée auvergnate* (sauté de porc*) <small>potée (émincés volaille)</small>		poisson blanc pané et citron	steak haché VBF sauce forestière
farfalles	légumes potée (pdt, chou vert, carotte)		chou fleur au gratin (et pomme de terre)	pommes campagnardes
yaourt arôme	tomme		petit fromage frais sucré	spécialité fromagère
fruit frais de saison	compote de pomme		banane	flan goût vanille nappé caramel



MENU



semaine du 21 au 25 novembre 2016 SEMAINE DU TERROIR

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne	carottes et chou rouge rémoulade		céleri rémoulade aux raisins secs	salade de lentilles à l'échalote
pot au feu (bœuf VBF braisé)	paupiette au veau sauce marchand de vin		choucroute* garnie <small>choucroute volaille</small>	colin (cubes) et moules sauce façon bonne femme
légumes pot au feu (carottes, navets, poireaux pdt)	pommes de terre façon sarladaise (ail, persil)		pomme vapeur et choux choucroute	riz (et concassée de tomate)
pointe de brie	petit fromage frais aux fruits		munster	fromage frais sucré
fruit frais de saison	tourteau fromager		spécialité pomme mirabelle	gaufre au sucre



MENU



semaine du 28 novembre au 2 décembre 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	macédoine		salade verte	carottes râpées
crousti'Noël (pané de volaille)	rougail de poisson (pavé de colin)			bouchées de poulet jus aux herbes
haricots verts (échalote)	semoule		hachis parmentier au bœuf VBF	beignets de brocolis
yaourt sucré	st paulin		spécialité fromagère	camembert
moelleux fromage blanc	fruit frais de saison		ananas au sirop	crème dessert parfum chocolat



MENU



semaine du 5 au 9 décembre 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette	crêpe au fromage		laitue iceberg	taboulé
goulash de bœuf VBF	jambon* qualité supérieure <small>filet de poulet</small>		émincés de volaille à l'orientale kebab	poêlée de colin doré au beurre
coquillettes	petits pois carottes		frites mayonnaise et ketchup	épinards au gratin (et pomme de terre)
emmental à coupe	petit fromage frais sucré		spécialité fromagère	yaourt brassé sucré aux fruits mixés
compote de pomme	fruit frais de saison		fruit frais de saison	biscuits sablé des Flandres

VBF = Viande Bovine Française

* Plat contenant du porc

Ce menu est susceptible d'être modifié en raison des approvisionnements.



MENU



semaine du 12 au 16 décembre 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	carottes et céleri râpé rémoulade		Repas de Noël	salade pomme de terre moutarde à l'ancienne
rôti de porc* sauce charcutière <small>filet de poulet</small>	poisson blanc (plein filet) pané et citron			steak haché VBF sauce brune
riz	chou fleur vapeur (et pomme de terre)			duo haricots verts et beurre
fromage frais sucré	fromage oval à la coupe			spécialité fromagère
fruit frais de saison	liégeois parfum chocolat			fruit frais de saison