



Contact :
02.47.35.80.60
02.47.35.80.90

SEMAINE 45 du 6 au 12 Novembre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Concombre bulgare	Potage	Crêpe au fromage
LE PLAT	Blanquette de volaille	Ravioli gratiné	de porc à la moutarde	Poisson pané
LA GARNITURE	Pommes de terre persillée	Salade verte	Rôti de dinde à la moutarde	Mousseline de carottes
LE LAITAGE	Petit suisse sucré	Mi chèvre	Vache picon	Carré ligueil
LE DESSERT	Poire	Compote pomme fraises	Far breton	Clémentine

SEMAINE 46 du 13 au 19 Novembre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Salade verte au surimi	Carottes râpées vinaigrette	Œuf mayonnaise	Riz tomate et mais vinaigrette
LE PLAT	Jambonnette de volaille	Steak haché sauce au poivre vert	Sauté de porc au curry	Dos de colin sauce Aurore
LA GARNITURE	Haricots blancs à la tomate	Coquillettes	Blanquette de dinde chasseur	Printanière de légumes
LE LAITAGE	Emmental	Yaourt sucré	Camembert	Kiri
LE DESSERT	Crème dessert au chocolat	Banane	Compote de pêches	Riz au lait

SEMAINE 47 du 20 au 26 Novembre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Pomme de terre au thon	Potage de légumes	Rapées de carottes à l'orange
LE PLAT	Saucisse knack	Emincé de bœuf	Poulet rôti	Gratiné de poisson au fromage
LA GARNITURE	Knack de volaille	Carottes persillées	Pommes rissolées	Purée d'épinards
LE LAITAGE	Vache gros jean	Petit suisse aromatisé	Chanteneige	Coulommier
LE DESSERT	Yaourt aromatisé	Clémentines	Mousse chocolat	Chou praliné

SEMAINE 48 du 27 Novembre au 3 Décembre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Tacédoine mayonnaise	Galantine de volaille	Endives aux noix
LE PLAT	Rôti de volaille vallée d'auge	Paupiette de veau à l'estragon	Parmentier au potimarron	Dos de colin aux agrumes
LA GARNITURE	Battonnière de légumes	Haricots blancs	Mi-chèvre	Boullghour aux petits légumes
LE LAITAGE	Petit trôo	Vache qui rit	Gâteau aux noisettes	Fromage blanc aux fruits
LE DESSERT	Liégeois vanille	Kiwi		Orange

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

PRODUITS BIO OU LABEL OU AGRICULTURE RAISONNEE

PÂTISSERIES MAISON



TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF SONT ISSUES DE RACE A VIANDE ET DE VIANDE BOVINE FRANCAISE

LES PRODUITS DE SAISON
* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus

NOUVEAU

PLAT CONTENANT DU PORC





Contact :
02.47.35.80.60
02.47.35.80.90

SEMAINE 49 du 4 au 10 Décembre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Rillettes de porc cornichon			
LE PLAT	Rillettes de poisson	Céleri râpé vinaigrette	Salade de blé (tomates, persil)	Julienne de betteraves
LA GARNITURE	Haricots verts	Pommes sautées	Petits pois	Riz
LE LAITAGE	Cantadou	Petit suisse sucré	Chanteneige	Camembert
LE DESSERT	Yaourt aromatisé	Clementines	Semoule au lait	Compote de pommes cassis

SEMAINE 50 du 11 au 17 Décembre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE				
LE PLAT	Riz au thon	Concombre à la vinaigrette	Potage de potiron	Salade verte aux croûtons
LA GARNITURE				
LE LAITAGE	Emmental	Saint-Paulin	Yaourt sucré	Pointe de brie
LE DESSERT	Mousse au chocolat	Pommes	Banane	Eclair vanille

SEMAINE 51 du 18 au 24 Décembre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Carottes rémoulade			
LE PLAT	Lasagne	Œuf mayonnaise	 REPAS DE NOEL	Salade louisiane (riz, haricots rouges, poivrons, vinaigrette)
LA GARNITURE	Salade verte	Printanière de légumes		Epinards à la crème
LE LAITAGE	Mimolette	Fondue président		Petit suisse sucré
LE DESSERT	Compote pomme abricot	Clémentines		Entremets praliné

SEMAINE 52 du 25 au 29 décembre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE					
LE PLAT	BONNES VACANCES				
LA GARNITURE					
LE LAITAGE					
LE DESSERT					



PRODUITS BIO OU LABEL OU AGRICULTURE RAISONNEE

PÂTISSERIES MAISON



TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF SONT ISSUES DE RACE A VIANDE ET DE VIANDE BOVINE FRANCAISE

LES PRODUITS DE SAISON
* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus

NOUVEAU

PLAT CONTENANT DU PORC



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.