



SEMAINE 45

du 5 au 9 novembre

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Salade bressane (pdt tomate, fromage)	Salade César (salade verte, viande kébab)	Carottes râpées
LE PLAT	Lasagnes	Aiguillette de poulet à la crème	Jambon grill sauce forestière	Poisson pané
LA GARNITURE	Salade verte	Haricots verts persillés	Lentilles	Ratatouille
LE LAITAGE	Brie	Yaourt sucré	Buchette de chèvre	Vache qui rit
LE DESSERT	Pomme	Madeleines	Compote de pomme	Brownies

SEMAINE 46

du 12 au 18 novembre

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Concombre vinaigrette	Coleslaw	Pâté de campagne & cornichons	Carottes râpées
LE PLAT	Steak haché sauce barbecue	Dos de colin au curry	Rôti de dinde à la provençale	Sauté de porc au caramel
LA GARNITURE	Petits pois	Semoule	Choux-fleur persillées	Pommes rissoolées
LE LAITAGE	Mi--chèvre	Petits suisses sucré	Camembert	Kiri
LE DESSERT	Barre bretonne	Raisins	Riz au lait	Compote pomme-banane

SEMAINE 47

du 19 au 25 novembre

	LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS ITALIEN	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Salade Basque (pomme de terre, tomates, poivrons, vinaigrette)	Salade verte à l'italienne (parmesan, vinaigrette balsamique)	Saucisson à l'ail & cornichons
LE PLAT	Saucisse de toulouse	Poulet rôti	Boulette de veau sauce milanaise	Dos de colin sauce citron
LA GARNITURE	Haricots blancs	Haricots beurre	Penne rigate	Beignets de brocolis
LE LAITAGE	Emmental	Rondelé nature	Kiri	Mimolette
LE DESSERT	Flan nappé caramel	Banane	Panna cotta aux fruits rouges	Crème dessert vanille

SEMAINE 48

du 26 novembre au 2 décembre

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Concombre bulgare	Salade de pomme de terre, tomates, œufs	Salami & cornichons	Betteraves vinaigrette
LE PLAT	Rôti de porc à la dijonnaise	Nuggets de volaille	Dos de colin sauce basquaise	Hachis parmentier
LA GARNITURE	Coquillettes	Petits pois	Ratatouille	Salade verte
LE LAITAGE	Brie	Fondue Président	Chantaillou	Saint Nectaire
LE DESSERT	Velouté fruité	Banane	Flan pâtissier	Compote pomme-fraise

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





SEMAINE 49

du 3 au 9 décembre

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE HORS
D'ŒUVRE

LE PLAT

LA GARNITURE

LE LAITAGE

LE DESSERT

Salade de blé (blé, tomates,
concombres, ciboulette)

Escalope de volaille sauce
fromagère

Haricots verts

Carré Liguil

Liégeois chocolat

Emincé de choux-blanc, pommes,
raisins, vinaigrette

Poisson meunière

Pommes sautées

Fraidoux

Clémentines

Salade verte aux croûtons

Emincé de bœuf à la
bourguignonne

Coquillettes

Petits suisses sucré

Cake au citron

Carottes râpées

Gratin Breton (julienne d'épaule,
choux-fleurs, pomme de terre)

Mimolette

Compote pomme-abricots

SEMAINE 50

du 10 au 16 décembre

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE HORS
D'ŒUVRE

LE PLAT

LA GARNITURE

LE LAITAGE

LE DESSERT

Betteraves vinaigrette

Cordon bleu

Petits pois

Camembert

Crème dessert vanille

Salade de pomme de terre, œufs,
dés de tomate, vinaigrette

Paupiette de veau

Poêlée campagnarde

Chantailou

Orange

Macédoine mayonnaise

Palette de porc

Beignets de brocolis

Gouda

Compote de pommes

Carottes râpées & maïs

Pavé de hoki à la provençale

Pommes persillées

Vache qui rit

Gateau au chocolat

SEMAINE 51

du 17 au 21 décembre

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE HORS
D'ŒUVRE

LE PLAT

LA GARNITURE

LE LAITAGE

LE DESSERT

Salade verte & croûtons

Jambon grill sauce madère

Lentilles

Edam

Velouté fruit

Mousse de foie & cornichons

Lasagnes

Salade verte

Fromage blanc aromatisé

Poire



REPAS NOEL



Salade de riz au surimi

Poisson pané

Purée de potiron

Vache qui rit

Compote de pommes



PRODUITS BIO
OU LABEL OU
AGRICULTURE RAISONNEE



PATISSERIES
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

Convivo



Menu de Noël

Bon appétit !

Terrine de canard & Cornichons



*Sauté de Pintadeau crème Forestière
Pommes noisette*



Tartare

Bûche à la fraise