








# MENU

Semaine du 12 au 16 novembre 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade	Salade basque 	Salade grecque*	Cervelas (#)
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Omelette, ketchup</i> <i>Coquillettes</i>	<i>Steak hâché, sauce barbecue</i>  <i>Petits pois</i>	<i>Jambonnette de volaille, Kébab</i> <i>Semoule</i>	<i>Dos de colin, sauce safranée</i> <i>Purée de carottes</i>
PRODUIT LAITIER	Brie	Mimolette	Kiri	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Compote pomme, framboise	Yaourt pulvé	 Fruit de saison	 Gâteau au yaourt

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est

 **Plat sans porc**

 **FABRICATION MAISON**

 **Nouveauté**

 **Viande bovine française**

 **Produit Bio**

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



# MENU

Semaine du 19 au 23 novembre 2018

## LUNDI



Betteraves vinaigrette

## MARDI



Carottes râpées

## JEUDI

REPAS Italie

Salade César\*



## VENDREDI

Poireaux vinaigrette

Gratin de poisson à la dieppoise

Beignets de brocolis

Yaourt sucré

Gaufrette Quadro

HORS  
D'ŒUVRE

PLAT  
CHAUD  
ET  
GARNITUR

PRODUIT  
LAITIER

DESSERT



Poulet rôti

Frites au four

Vache qui rit

Liégeois chocolat

Saucisses de Toulouse (#)

Haricots blancs à la  
tomate

Mini Babybel

Fruit de saison

Boulettes de veau à la  
milanaise

Pennes Régate

Cantafrais

Génoise chocolat,



Produit de saison  
Tout ou partie de ce plat est



Plat sans porc



FABRICATION MAISON



Nouveauté

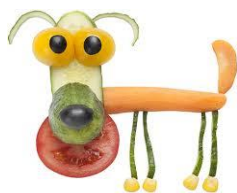


Viande bovine française



Produit Bio

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



# MENU

Semaine du 26 au 30 novembre 2018

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage

Brocolis vinaigrette

Taboulé

Carottes, céleri  
rémoulade

### PLAT CHAUD ET GARNITUR

*Rôti de porc au jus (#)*

*Hachis parmentier (plat complet)*

*Nuggets de volaille*

*Dos de colin, sauce cressonette*

*Lentilles*

*Haricots verts*

*Riz*

### PRODUIT LAITIER

Cantadou

 Emmental

Camembert

Suisse sucré


### DESSERT

Mousse au chocolat

Compote de pommes


  Fruit de saison

 Gâteau aux pommes

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est

 **Plat sans porc**

 **FABRICATION MAISON**

 **Nouveauté**

 **Viande bovine française**

 **Produit Bio**

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



# MENU

Semaine du 3 au 7 décembre 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	 Betteraves vinaigrette	Pamplemousse	Œufs mayonnaise	 Carottes râpées
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURE</b>	<i>Emincé de bœuf Strogonoff</i>  <i>Coquillettes</i>	<i>Escalope de volaille chasseur</i> <i>Frites au four</i>	<i>Gratin de chou-fleur au jambon (à servir avec des pommes vapeur)#</i> <i>Pommes vapeur</i>	<i>Poisson meunière</i> <i>Purée de potiron</i>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Bûchette	Yaourt sucré	Edam	Cantafrais
<b>DESSERT</b>	 Fruit de saison	 Gâteau au chocolat	Compote de pomme, banane	Nappé caramel
	 <b>Produit de saison</b> <i>Tout ou partie de ce plat est</i>	 <b>Plat sans porc</b>  <b>FABRICATION MAISON</b>	 <b>Nouveauté</b>  <b>Viande bovine française</b>	 <b>Produit Bio</b>

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