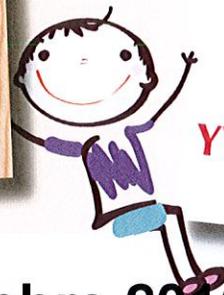




MENU



semaine du 31 octobre au 4 novembre 2016

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

betteraves vinaigrette
BIO

cordons bleus de volaille

duo petits pois et salsifis

yaourt sucré

fruit frais de saison

laitue iceberg

colin sauce fondue de
poireaux

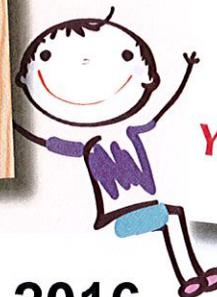
semoule

emmental à la coupe

compote BIO



MENU

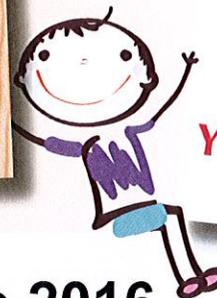


semaine du 7 au 11 novembre 2016

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



MENU



semaine du 14 au 18 novembre 2016

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



MENU

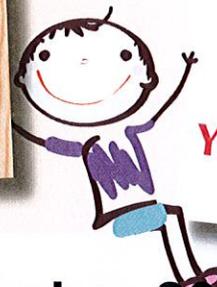


semaine du 21 au 25 novembre 2016 SEMAINE DU TERROIR

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette BIO	carottes et chou rouge rémoulade	velouté asperges	céleri rémoulade aux raisins secs	salade de lentilles à l'échalote
pot au feu (bœuf VBF braisé)	paupiette au veau sauce marchand de vin	mezze penne au poulet à la parisienne et petits légumes (plat complet)	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 BIO
pointe de brie	yaourt arôme BIO	fromage montboissier	munster	fromage frais sucré
fruit frais de saison	tourteau fromager	fruit frais BIO	compote BIO	gaufre au sucre



MENU

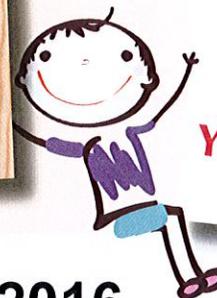


semaine du 28 novembre au 2 décembre 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	macédoine	pâté de campagne* et cornichon <small>œuf dur mayonnaise</small>	salade verte	carottes BIO
crousti'Noël (pané de volaille)	rougail de poisson (pavé de colin)	sauté de veau façon blanquette	hachis parmentier au bœuf VBF	bouchées de poulet jus aux herbes
carottes BIO	semoule	riz (et champignons)		beignets de brocolis
yaourt sucré	st Paulin BIO	petit fromage frais aux fruits	spécialité fromagère	camembert
moelleux fromage blanc	fruit frais de saison	fruit frais BIO	compote BIO	crème dessert parfum chocolat



MENU



semaine du 5 au 9 décembre 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves BIO	crêpe au fromage	velouté tomate	laitue iceberg	taboulé
goulash de bœuf VBF	jambon* qualité supérieure <small>filet de poulet</small>	boulettes au mouton jus aux petits légumes	émincés de volaille à l'orientale kebab	poêlée de colin doré au beurre
coquillettes	poêlée de légumes BIO	semoule BIO	frites mayonnaise et ketchup	épinards au gratin (et pomme de terre)
emmental à coupe	petit fromage frais sucré	carré de l'est	spécialité fromagère	yaourt arôme BIO
compote de pomme	fruit frais de saison	fruit frais de saison	fruit frais BIO	biscuits sablé des Flandres



MENU



semaine du 12 au 16 décembre 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	carottes et céleri râpé rémoulade	<i>beignets de poisson</i>	<i>Repas de Noël</i>	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	<i>rôti de bœuf VBF froid</i>		steak haché VBF sauce brune
riz	chou fleur BIO	pâtes BIO		duo haricots verts et beurre
fromage frais sucré	camembert BIO	<i>petit fromage frais aux fruits</i>		spécialité fromagère
fruit frais BIO	liégeois parfum chocolat	<i>pâtisserie</i>		fruit frais BIO



MENU



semaine du 19 au 23 décembre 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves BIO	carottes râpées	chou rouge rémoulade	velouté de légumes	repas de Noël pâté en croute* et cornichon
lasagnes au bœuf VBF	saucisses de Strasbourg* <small>merguez</small>	poêlée de colin doré au beurre	rôti de bœuf VBF froid	émincés de dinde sauce aux marrons
fromage frais sucré	chou fleur au gratin (et pomme de terre)	épinards sauce blanche (et pomme de terre)	coquillettes et ketchup	purée aux 3 légumes gratinée
fruit frais de saison	fromage BIO	fromage	fromage	yaourt sucré BIO
	mousse saveur chocolat	compote BIO	fruit frais BIO	éclair parfum chocolat friandise



MENU

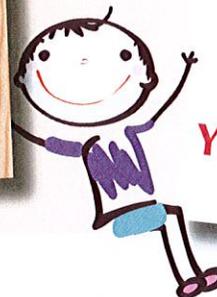


semaine du 26 au 30 décembre 2016

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes	laitue iceberg	taboulé	carottes râpées	repas de fin d'année tomates cerises à croquer assiette tex mex (manchons, nuggets, merguez) pommes sourires camembert BIO crème dessert saveur chocolat jus de fruit
carbonade de bœuf VBF	cubes de saumon sauce citron	steak haché VBF sauce tomate	rôti de porc* jus aux petits légumes <small>filet de poulet et son jus</small>	
carottes persillées (et pomme de terre)	riz (et courgettes)	haricots verts (échalote)	semoule BIO	
fromage	yaourt arôme BIO	petit fromage frais aux fruits	spécialité fromagère	
fruit frais BIO	biscuit	fruit frais BIO	fruit au sirop	



MENU



lundi 2 janvier 2017

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

velouté de légumes

filet de poulet sauce
moutarde

mezze penne

fromage frais sucré

fruit frais BIO