
























DEJEUNERS							Réduction des déchets
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
F <i>Salade coleslaw (carottes et chou)</i>	F Betteraves	F <i>Champignons à la crème</i>	F <i>Salade de chou rouge</i>	F Cervelas vinaigrette	F <i>Salade panzanella</i>	SF Rillettes de poisson	
S Filet de lieu	F Sauté de porc	F Filet de volaille	S Boulettes de bœuf	F Poisson du marché	F <i>Cuisse de pintade</i>	F Rôti de porc	
F Pommes de terre	F Gratin de patate douce	E Semoule 	F Purée de pommes de terre	E Riz	E <i>Pâtes au pesto de fanes de légumes</i>	E Flageolets	
F <i>Fenouil</i>	F <i>Céleri branche braisé</i>	S Haricots beurre	F <i>Carottes</i>	F <i>Chou-fleur</i>	F <i>Flan de légumes</i>	F Pommes de terre vapeur	
F Fromages	F  Fromages 	F Fromages	F  Fromages 	F Fromages	F  Fromages 	F Fromages	
E Poire au sirop	F Corbeille de fruits	F Œufs au lait	E Compote de fruits	F Corbeille de fruits	F <i>Crumble aux fruits</i>	FE Génoise à la poire	
GOUTERS							
Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	
F Madeleine	F <i>Gâteau d'anniversaire</i>	FE Marbré	FE <i>Moelleux aux poires</i>	S Pain au chocolat	FE Pudding	FE Moelleux au citron	
DINERS							
F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F <i>Potage de légumes</i>	F Potage de légumes	
F Emincé de bœuf	ES Lasagnes à la bolognaise	S Filet de poisson beurre d'orange	FE Gratin de pâtes aux lardons	FS <i>Quiche potiron, jambon et chèvre</i>	F <i>Œufs durs</i>	POêlée lyonnaise (haricots verts, champignons, oignons, carottes, lardons, persil)	
E Riz		E Lentilles			F <i>Pommes de terre sautées</i>	SF	
F <i>Flan de potiron</i>	F Salade verte	F <i>Endives à la crème</i>	F Salade verte	F Salade verte	S <i>Epinards</i>		
F  Fromages 	F Fromages	F  Fromages 	F Fromages	F  Fromages 	F <i>Fromages</i>	F  Fromages 	
F Banane crème anglaise	F Fromage blanc au miel	EF Semoule au lait à la vanille	F Yaourt nature sucré	F Mousse aux fruits	F <i>Crème au chocolat</i>	F Velouté aux fruits	

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis Les viandes de bœuf, porc et volaille sont servies françaises et les poissons MSC

Carte de remplacement : potage de légumes / omelette / compote et crème dessert

















Légende : F : frais – S : surgelés – E : épicerie  *Repas végétarien* *Produit de saison*  *Atelier cuisine* *Plat fait maison*

DEJEUNERS						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
F Terrine de campagne	F Tartare d'avocat	F Poireaux vinaigrette	F Salade d'endives	F Salade strasbourgeoise (pommes de terre, cervelas, chou)	F Carottes et radis noir 	F Terrine de légumes sauce ciboulette
F Emincé de volaille au curry	F Pilons de poulet	F Saucisse de Toulouse	F Rôti de veau	S Poisson du marché	S Boulettes de bœuf	F Pot au feu
E Riz	S Frites	F Purée de pommes de terre	E Polenta crémeuse	E Pâtes	E Spaghettis	F Pommes de terre vapeur
F Céleri garniture	F Salade verte	S Haricots verts	F Brocolis	S Epinards	S Salsifis	F Légumes du pot
F Fromages	F Fromages	F Fromages 	F Fromages 	F Fromages	F Fromages 	F Fromages
F Corbeille de fruits	E Compote de pommes	F Crème au café	F Corbeille de fruits	F Mousse au chocolat	F Corbeille de fruits	F Gâteau au chocolat
GOUTERS						
Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson
E Pain au lait	F Moelleux au chocolat	S Croissant	F Far aux pommes	S Gaufre	F Clafoutis	F Gâteau au fromage blanc
DINERS						
F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes
F Croque-Monsieur	FS Feuilleté aux moules	ES Pâtes à la bolognaise	F Jambonneau	FS Quiche savoyarde	SF Riz cantonnais (petits pois, omelette, jambon)	EF Gratin de pâtes à l'effiloché de porc
F Salade verte	F Cardes persillées		E Lentilles	F Salade verte		F Salade verte
F Fromages 	F Fromages	F Fromages 	F Fromages	F Fromages 	F Fromages	F Fromages 
F Yaourt au choix	E Mirabelles au sirop	F Petits suisses aux fruits	EF Riz au lait	F Fromage blanc à la confiture	F Crème caramel	F Yaourt aromatisé

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis Les viandes de bœuf, porc et volaille sont servies françaises et les poissons MSC

Carte de remplacement : potage de légumes / omelette / compote et crème dessert









Légende : F : frais – S : surgelés – E : épicerie Repas végétarien Produit de saison Atelier cuisine Plat fait maison

DEJEUNERS						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
F Pamplemousse	F Salade verte aux croûtons	F Salade de crudités	S Macédoine mayonnaise	F Radis noir râpé	ES Taboulé aux crevettes	F Rillettes
F Escalope de dinde panée	S Filet de poisson gratiné aux moules	F Tartiflette	F Bœuf miroton	S Filet de poisson au citron	F Poulet rôti 	F Blanquette de veau à l'ancienne
F Patate douce	E Riz		S Frites	E Boulgour	E Flageolets	E Riz pilaf
S Epinards béchamel	S Haricots beurre	F Salade verte	F Chou braisé	S Haricots beurre	F Carottes	F Légumes du pot
F Fromages	F  Fromages 	F Fromages	F  Fromages 	F Fromages	F  Fromages 	F Fromages
FE Semoule au lait	F Corbeille de fruits	E Compote tous fruits	F Petits suisses aromatisés	F Corbeille de fruits 	F Fromage blanc au miel	FE Pain perdu
GOUTERS						
Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson
E Brioche	FE Moelleux aux poires	FE Quatre-quarts	FE Cake aux pépites de chocolat	S Pain au chocolat	FS Flan pâtissier	E Roulé à la framboise
DINERS						
F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage Parmentier	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes
F Cervelas obernois	E Pâtes à la carbonara	F Omelette	F Chipolatas aux herbes	SF Gratin de chou-fleur à la volaille	FS Quiche lorraine	F Jambon blanc
F Purée de pommes de terre	F Salade verte	F Poireaux étuvés	E Lentilles	F Salade verte	F Salade verte	F Pommes de terre vapeur
S Brocolis			F Endives			S Petits pois
F  Fromages 	F Fromages	F  Fromages 	F Fromages	F  Fromages 	F Fromages	F  Fromages 
E Compote de fruits	F Ile flottante	F Fromage blanc	F Poire au vin	F Banane crème anglaise	E Compote de fruits	F Velouté aux fruits

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis Les viandes de bœuf, porc et volaille sont servies françaises et les poissons MSC

Carte de remplacement : potage de légumes / omelette / compote et crème dessert







Légende : F : frais – S : surgelés – E : épicerie Repas végétarien Produit de saison Atelier cuisine Plat fait maison

DEJEUNERS						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Petit festin	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
F Salade coleslaw (chou et carottes)	F Céleri au curry	F Cervelas vinaigrette	SF Rillettes de poisson	F Salade de mâche et croûtons	F Salade de crudités	F Salade d'avocat
F Colombo de porc	S Filet de lieu noir	F Tajine de volaille	S Boulettes de bœuf	F Poisson du marché	F Cuisse de pintade	F Bœuf bourguignon
F Pommes de terre sautées	E Semoule	F Patate douce	E Haricots blancs	E Riz 	F Pommes de terre vapeur	E Coquillettes
F Panais sauté	S Haricots verts	F Fondue de poireaux	F Carottes	S Haricots beurre	S Petits pois	F et ses légumes
F Fromages	F Fromages	F Fromages 	F Fromages 	F Fromages	F Fromages 	F Fromages
F Yaourt aux fruits	F Corbeille de fruits	F Fromage blanc à la confiture	F Corbeille de fruits	F Crème dessert	E Compote de fruits	FS Tarte fine aux pommes
GOUTERS						
E Boisson Compote de fruits	Boisson FE Pain d'épices	Boisson FE Cake au citron	Boisson FE Moelleux au chocolat	Boisson S Croissant	Boisson FE Far breton	Boisson E Madeleine
DINERS						
F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes	F Potage de légumes
S Quenelles de veau sauce poulette	F Parmentier de lentilles	S Poisson meunière	F Œufs durs à la florentine	FS Tarte aux brocolis et poulet	EF Gratin de pâtes, potiron et lardons	F Boudin blanc
E Riz aux oignons	F Salade verte	E Riz	E Semoule	F Salade verte	F Salade verte	F Purée
F Gratin de blattes		F Chou braisé	S Epinards			F Pomme fruit
F Fromages 	F Fromages	F Fromages 	F Fromages	F Fromages 	F Fromages	F Fromages 
F Fromage blanc	FE Semoule aux raisins	E Fruits au sirop	FE Crème aux spéculoos	E Poire au sirop	F Fromage blanc au coulis	F Crème catalane

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis Les viandes de bœuf, porc et volaille sont servies françaises et les poissons MSC

Carte de remplacement : potage de légumes / omelette / compote et crème dessert

Légende : F : frais – S : surgelés – E : épicerie Repas végétarien Produit de saison Atelier cuisine Plat fait maison

DEJEUNERS						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
F Betteraves vinaigrette	F Salade de radis noir	FE Salade d'endives au maïs	Repas de Noël	F Salade de crudités	F Carottes râpées vinaigrette	E Sardines beurre
S Filet de poisson à la Dugléré	F Echine de porc	F Emincé de bœuf aux épices		S Filet de poisson sauce vierge	F Emincé de volaille à la crème	F Jambon grillé
E Riz	E Lentilles	E Pâtes		F Pommes de terre vapeur	E Boulgour	E Flageolets
F Endives	F Carottes	S Petits pois 		F Fenouil	F Chou-fleur	F Céleri
F Fromages	F Fromages	F Fromages 		F Fromages	F Fromages 	F Fromages
F Corbeille de fruits	E Compote de fruits	E Poire au sirop		F Corbeille de fruits	E Compote de fruits	FE Tiramisu
GOUTERS						
Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson	Boisson
F Crêpes	FE Marbré	E Roulé à la framboise	E Compote de fruits	FE Moelleux aux poires et cannelle	S Pain au chocolat	E Brioche
DINERS						
F Potage de légumes	F Potage de légumes	Réveillon de Noël	F Potage de légumes	F Potage de légumes Poêlée de lentilles et saucisse fumée	F Potage de légumes Omelette paysanne (pommes de terre et champignons)	F Potage de légumes
ES Lasagnes à la bolognaise	S Filet de merlu sauce oseille		ESF Gratin de pâtes au jambon et épinards	F	F	S Cassolette aux fruits de mer
F Salade verte	E Semoule					E Pâtes
	F Brocolis au beurre					S Haricots verts
F Fromages 	F Fromages		F Fromages	F Fromages 	F Fromages	F Fromages 
F Petits suisses	FE Riz au lait		F Clémentines	F Fromage blanc au miel	F Crème dessert	F Banane crème anglaise

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis Les viandes de bœuf, porc et volaille sont servies françaises et les poissons MSC

Carte de remplacement : potage de légumes / omelette / compote et crème dessert

Légende : F : frais – S : surgelés – E : épicerie Repas végétarien Produit de saison Atelier cuisine Plat fait maison