



« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement »

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

DU 3 AU 4

Bonne rentrée !

Raviolis pur bœuf

Salade mêlées
et assaisonnement

Vache qui rit

Fruit de saison

Potage de légumes

**Waterzoï de poisson
sur julienne de légumes**

Riz au bouillon

Liégeois chocolat

DU 7 AU 11

**Sauté de porc
à la chicorée**

Pommes de terre dorées
au four
Saint-Morêt
Fruit de saison

Carottes râpées persillées

Bolognaise pur bœuf

Coquillettes et râpé

Yaourt sucré à la louche

**Rôti de dinde
sauce paprika doux**
Chou-fleur béchamel
et pommes de terre
Camembert à la coupe
Poire au chocolat

Potage poireaux

Poisson meunière

Semoule - Ratatouille

Ile flottante

et crème anglaise

FÉRIÉ

DU 14 AU 18

**Hachis de bœuf
en Parmentier**
Salade verte
et assaisonnement
Rondelé nature
Fruit de saison

Piémontaise
**Aiguillettes de poulet
à la forestière**
Petits pois - Carottes
Yaourt aromatisé

Bœuf en pot au feu
Pommes de terre
Légumes du pot
Edam
Salade de fruits

Macédoine de légumes
Rôti de porc dijonnaise

Riz pilaf
Crème dessert chocolat

**Filet de lieu
sur lit de poireaux**
Pennes et râpé
Carré fondu
Pâtisserie

DU 21 AU 25

Potage légumes verts
**Escalope de volaille
basquaise**
Semoule
Fromage blanc pulpé

Salade fromagère
Saucisse Knack
Choucroute
et pommes de terre
Fruit de saison

Colin saveur safran
Riz
et brunoise de légumes
Emmental
*Compote de pomme
sans sucre ajouté*

Céleri bulgare
Carbonnade de bœuf

Frites
Flan caramel

Jambon tranche
Purée de légumes
Boursin
aïl et fines herbes
Fruit de saison

DU 28 AU 2

Poisson pané Tartare
Pommes persillées
Epinards branches
Mimolette à la coupe
Fruit de saison

Potage potiron
**Rôti de bœuf
sauce ciboulette**
Coquillettes et râpé
Yaourt mixé

Parmentier de canard
Salade mâche
et assaisonnement
St-Paulin
Abricots au sirop

Coleslaw
**Sauté de haut de cuisse
marengo**
Haricots verts
et pommes de terre
Flan à la vanille

Normandin de veau
sauce maraîchère
Riz soubise
Chanteneige fouetté
Fruit de saison

DU 5 AU 9

Gordon bleu sauce tomate
Mijoté de petits pois
Gouda à la coupe
Fruit de saison

Duo de crudités
**Rôti de porc
sauce cheddar**
Purée grand-mère
Crème dessert chocolat

**Sauté d'agneau
aux navets**
Navets caramélisés
Chèvre bûchette
Fruit de saison

Potage tomate
Bœuf mode
Lentilles - Carottes
*Fromage blanc nature
sucré*

**Steak de saumon
sauce curry**
Fenouil
Pommes de terre
Milanette
Pâtisserie

DU 12 AU 16

Couscous de poulet
Semoule et légumes
Palmier biscuit
Yaourt nature sucré

Potage carottes
Omelette sur confit niçois
Tortis et râpé
Fruit de saison

Gratin de thon à la tomate
Riz aux poivrons
Tomme noire
Pomme au four

REPAS DE NOËL
Entrée festive
**Escalope de volaille,
crème de cèpes**
Pommes Duchesse
*Bûche de Noël
et le chocolat*

**Steak haché de bœuf
sauce poivre doux**
Haricots beurre
Mousseline
Petit Louis tartine
Liégeois vanille caramel

NOVEMBRE 2016

DECEMBRE 2016