



« 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
NOVEMBRE 2015 DU 2 AU 6	<b>Lasagnes à la Bolognaise</b> Salade et assaisonnement Tartare Fruit de saison	Carotte râpée au fromage Aiguillettes de volaille marengo Jardinière et pommes de terre Mousse chocolat	Chipolatas sauce tomate Pâtes et râpé St-Paulin Purée de fruits exotiques	<b>Filet de lieu</b> sur légumes brunoise Riz pilaf Gouda à la coupe Yaourt aromatisé	Potage de légumes Omelette au fromage Pommes noisettes Fruit de saison
DU 9 AU 13	<b>Sauté de bœuf aux carottes</b> Petits pois en fricassée Vache qui rit Fruit, pomme locale	Potage potiron Rôti de porc aigre-doux Coquillettes et râpé Crème dessert vanille	<b>FÉRIÉ</b>	<b>Couscous de poulet</b> Semoule et légumes Edam à la coupe Fruit BIO	Salade Coleslaw <b>Filet de colin</b> sur fondue de poireaux Riz nature Fromage blanc aromatisé
DU 16 AU 20	Saucisse Knack sauce brune Haricots blancs à la tomate Fripon Fruit de saison	Potage carotte <b>Poisson sur confit niçois</b> Farfalles et râpé Yaourt nature sucré	Salade de tomate huile d'olive Cordon bleu sauce ciboulette Jardinière Crème dessert praliné	Céleri vinaigrette <b>Carbonnade de bœuf</b> au pain d'épices Pommes de terre persillées Purée de fruit, pomme fraise	<b>Blanc de poulet à la forestière</b> Julienne et riz Mimolette à la coupe Liégeois chocolat
DU 23 AU 27	Poisson pané sauce Tartare Epinards Pommes de terre Emmental à la coupe Petits Suisses aromatisés	Betterave au maïs <b>Tranche de jambon</b> Purée de pommes de terre Fruit de saison	Concombre paprika Burger de veau sauce tomate Carottes braisées Boulgour Ile flottante, crème anglaise	Potage aux poireaux Rôti de dinde sauce paprika Pâtes tortis et râpé Fruit de saison	<b>Steak haché</b> <b>sauce douce au poivre</b> Haricots verts et pommes de terre Chanteneige Pâtisserie
DU 30 AU 4	Macédoine de légumes <b>Sauté de porc au curry</b> Pommes de terre frites Yaourt aux fruits	<b>Haut de cuisse de poulet rôti</b> et jus de cuisson Petits pois - Carottes Edam à la coupe Fruit, pomme locale	Carotte râpée <b>Paupiette de lapin en sauce</b> Mousseline de pommes de terre Petits Suisses sucrés	Potage tomate <b>Estouffade de bœuf mode</b> Pâtes coquillettes et râpé Crème dessert chocolat	Saumon sauce citron Courgettes et riz Carré Président Fruit de saison
DU 7 AU 11	Haricots verts vinaigrette Raviolis et fromage Salade et assaisonnement Biscuit BIO	Poisson meunière Gratin de chou-fleur et pommes de terre Camembert à la coupe Flan caramel	<b>Rôti de porc à la moutarde</b> sur julienne / pommes de terre sautées Gouda à la coupe Eclair chocolat	<b>Bœuf mijoté sauce soubise</b> Riz à la brunoise St-Paulin Fruit, poire locale	Chou râpé aux raisins Burger de poulet Semoule - Ratatouille Yaourt aromatisé
DU 14 AU 18	<b>Waterzoi de poisson</b> sur lit de légumes Pâtes coudes et râpé Petit Suisse nature sucré Fruit de saison	Potage légumes Tarte au fromage <b>Salade du Chef</b> Fromage blanc aromatisé	Poisson pané sauce persillée Riz - Epinards Yaourt brassé sucré Gaufre	Terrine de St-Jacques sauce curry Volaille à la crème d'asperges Pommes Duchesse Babybel en habit de fête Bûche traditionnelle	Salade verte <b>Steak haché sauce Bercy</b> Purée de pommes de terre Flan chocolat