

















































	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Période du 5 novembre au 9 novembre	Salade de pommes de terre à la parisienne ( <i>maïs, tomates, basilic...</i> ) Oeufs durs Purée de carottes et pommes de terre Yaourt Les 2 vaches  à la framboise Fruit de saison 	Laitue iceberg Steak haché de cabillaud sauce tomate Lentilles  Fromy Mousse au chocolat au lait	Rillettes aux deux poissons maison Médailillon de merlu sauce basquaise (tomates, poivrons rouges et verts, herbes de Provence...) Macaronis  Carré de l'est Fruit de saison 	Salade asiatique (chou chinois râpé, <i>oignons frits, sauce soja...</i> ) Aiguillette de colin panée Epinards  à la béchamel Brie Cake aux poires maison	Macédoine mayonnaise Rôti de boeuf sauce 4 épices Semoule  Coeur de dame Fruit de saison
Période du 12 novembre au 16 novembre	Roulé au fromage Quenelles sauce mornay (lait, crème, <i>muscade, emmental râpé...</i> ) Haricots verts  Fromage fondu Cocktail de fruits au sirop	Chou blanc râpé aux raisins Filet de hoki sauce provençale (poivrons rouges et verts, courgettes, tomates, herbes de Provence...) Riz  créole Fromage blanc nature Fruit de saison	Endives vinaigrette Rôti de veau aux oignons Petits pois  saveur du jardin (tomates, ciboulette, échalote...) Yaourt brassé  à la fraise Tarte abricotine	Salade de betteraves Gigot d'agneau façon grand-mère ( <i>carottes, champignons de Paris, oignons...</i> ) Pommes smiles Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison 	 Jus de pamplemousse Steak de Colin sauce aux condiments (bouillon de légumes bio, jus de tomate, pommes de terre, oignons, ail, thym...) Ratatouille  et blé  Edam Crème de framboise au yaourt brassé (crème pâtissière, yaourt brassé nature, <i>vanille...</i> )
Période du 19 novembre au 23 novembre	Duo de carottes Sauté de boeuf bourguignon (champignons, persil, oignons, laurier, <i>thym...</i> ) Choux de Bruxelles et pommes de terre Cotentin nature Compote de pommes 	Salade de haricots verts Colin sauce ciboulette Coquillettes  Tomme blanche Fruit de saison	Salade verte  et maïs  Quenelles nature sauce forestière Purée de céleri et pommes de terre Mimolette Ile flottante	<b>LE PORTUGAL, UN REGAL</b> Rillettes comme une brandade (purée de pommes de terre, lait, crème, colin, ail, <i>échalote, ciboulette, huile...</i> ) Moules à la Portugaise (tomates, thym, <i>ail, coriandre...</i> ) Riz Portugais (bouillon de légumes bio, carottes râpées, tomates, thym...) Yaourt nature  Pastel de nata	Salade de blé à la catalane (tomates, poivrons rouges et verts, ciboulette, olives <i>vertes...</i> ) Omelette nature Courgettes  aux herbes Brebis crème Fruit de saison 
Période du 26 novembre au 30 novembre	 <b>Céleri  méditerranéen</b> (mayonnaise, <i>huile, safran, basilic, ail...</i> ) Pépite de poisson pané Pommes rissolées / Ketchup Fromy Liégeois à la vanille	Carottes râpées maison Penne  à l'italienne (lentilles, poivrons rouges et verts, brunoise de légumes, olives vertes et noires, tomates, herbes de Provence...) Cantal Compote pommes abricots 	Salade de betteraves Filet de hoki sauce aneth Haricots blancs  à la tomate Fromage blanc nature Fruit de saison 	Pizza au fromage Rôti de veau froid / Mayonnaise Petits pois  saveur du midi Carré de l'est Fruit de saison	Endives aux pommes Poisson blanc gratiné au fromage Chou-fleur  béchamel Petit gervais aux fruits Cake pépites chocolat spéculoos maison

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Période du 3 décembre au 7 décembre	Blé à la provençale (maïs, poivrons rouges et verts, tomates...) <b>Bœuf sauté sauce lyonnaise</b> (oignons, ail...) Jardinière de légumes (haricots verts, petits pois, navets, carottes...) Coulommiers Fruit de saison 	Salade fantaisie (salade frisée, chou chinois, chicorée rouge...) Médaille de merlu au curry Boullgour  Edam Flan nappé caramel	Radis et beurre Emincé de poulet sauce poulette (crème, jus de citron, jaune d'œuf, ciboulette...) Gratin de piperade (piperade, macaronis, emmental râpé...) Brie Compote pommes poires 	Oeufs durs mayonnaise Riz  au chili végétarien (haricots rouges, haricots plats, poivrons rouges et verts, tomates, carottes, maïs, cumin; ketchup...) Yaourt nature  les 2 vaches Fruit de saison	Salade verte  Beaufilet de colin poêlé Purée de potiron et pommes de terre Fromage fondu Gâteau ananas caramélisé maison 
Période du 10 décembre au 14 décembre	Pomelos <b>Boulettes de bœuf sauce tomate</b> Spirales  Carré de l'est Compote pommes abricots 	Taboulé  <b>Steak haché de saumon sauce fromage frais</b> Mélange légumes haricots plats (carottes jaunes et oranges, brocolis...) Fromage blanc aux fruits Fruit de saison 	Carottes  râpées maison Omelette nature Jardinière de légumes Six de Savoie Moelleux aux myrtilles maison	Potage de légumes aux vermicelles (carottes, poireaux, chou-fleur, céleri, petits pois, haricots verts, navets, pommes de terre...) Ragoût de pommes de terre et haricots blancs (tomates, carottes, navets, bouillon de légumes bio, thym, laurier, persil...) Yaourt nature  les 2 vaches Fruit de saison	Céleri rémoulade  Colin sauce tomate Emincé de poireau béchamel Chèvre fine Beignet chocolat noisette
Période du 17 décembre au 21 décembre	Salade harmonie (scarole, chou pomme rouge, maïs...) Cubes de saumon sauce lombarde (tomates, ciboulette, crème, safran...) Semoule Rouy Compote pommes bananes 	Crêpe au fromage <b>Bœuf sauté sauce chasseur</b> (champignons de Paris, tomates, estragon...) Chou romanesco et carottes Fraidou Fruit de saison 	<b>REPAS DE FIN D'ANNEE</b> Laitue iceberg & tomates cerise, vinaigrette au miel Poisson blanc crumble de pain d'épices Gratin Dauphinois Dessert au chocolat Clémentine & Chocolat	<b>REPAS DE FIN D'ANNEE</b> Cake au saumon et citron maison  Filet de hoki sauce crème Christmas Star Dessert au chocolat Clémentine & Chocolat	Endives vinaigrette Colin sauce brésilienne Courgette mexicaine  (tomates, haricots rouges, maïs, bouillon de légumes bio...) Tomme grise Flan au chocolat