













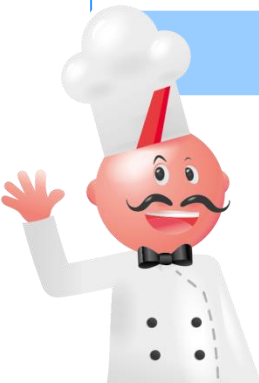


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	« Fêtons la galette » 			MENU VEGETARIEN
Potage d'hiver (céleri rave, carotte, poireau )	Carottes râpées / mozzarella 		Salade de chou blanc / rémoulade 	Potage butternut / châtaigne 
Sauté de bœuf au vinaigre de Xérès 	Gésiers de volaille sauce normande		Thon sauce tomate basilic	<u>Pizza végétarienne</u> (brunoise de légumes) 
Semoule 	Purée au brocoli (brocoli )		Pommes vapeur	Salade verte
St Nectaire 	Fromage frais salé		Camembert 	Yaourt aromatisé à la fraise 
Clémentines	Galette des rois à la frangipane		Flan saveur chocolat	Kiwi 



Produit issu de l'agriculture biologique



Poisson frais



Œuf plein air



Viande bovine



Label rouge




















Cuisiné par nos équipes

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
Toutes les viandes de bœuf sont d'origine France (né, élevé et abattu en France).





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			MENU VEGETARIEN	
Céleri râpé  sauce cocktail	Soupe à l'oignon		Potage Dubarry (chou fleur )	Salade mêlée maïs  surimi
Blanquette de dinde 	Filet de colin meunière		Omelette  à la tomate	Rôti de boeuf  au jus
Boulghour 	Epinards  Béchamel		Coquillettes 	Gratin dauphinois 
Mimolette	Fromage blanc  aromatisé vanille		Cantal 	Yaourt sucré 
Purée pomme poire 	Banane 		Ananas frais	Clafoutis aux pommes 



Produit issu de l'agriculture biologique



Poisson frais



Oeuf plein air



Viande bovine

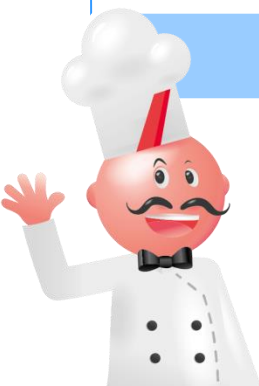


Label rouge




















Cuisiné par nos équipes

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
Toutes les viandes de bœuf sont d'origine France (né, élevé et abattu en France).





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU VEGETARIEN		A la découverte des saveurs des USA 	
Potage parmentier (poireau )	Chou rouge râpé  Sauce moutarde		Carottes râpées  vinaigrette	Velouté de potiron lentilles corail et emmental
Sauté de veau marengo	Chili sin carne (ratatouille, maïs  Tomate, œuf, emmental)		Cheeseburger au boeuf 	Gratin de poisson à la provençale (colin )
Salsifis persillés/ Carottes rondelles 	Riz créole 		Potatoes	Pâtes spirales 
Emmental 	Brie 		Milkshake saveur fraise (fromage blanc ) 	Yaourt aromatisé abricot 
Orange	Crème dessert caramel			Pomme 



Produit issu de l'agriculture biologique



Poisson frais



Œuf plein air



Viande bovine



Label rouge















Cuisiné par nos équipes

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
Toutes les viandes de bœuf sont d'origine France (né, élevé et abattu en France).





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU VEGETARIEN			Fêtons les crêpes
Crêpe au fromage	Potage de fèves à la paysanne (carotte )		Velouté d'épinards (épinards )	Carottes râpées sauce crème
Poulet rôti 	Bouchée végétarienne garnie (égrené de pois, champignon oignon sauce aurore emmental)		Emincé de bœuf sauce échalote 	Filet de lieu sauce citron
Petits pois à l'étuvée 	Mélange de légumes racines		Purée de pomme de terre	Blé pilaf au chou romanesco
St Nectaire 	Fromage blanc sucré 		Pont l'Evêque 	Fromage fondu
Banane 	Clémentines		Salade de fruits (kiwi, banane, mangue, ananas) 	Crêpe à la pâte à tartiner « maison » 



Produit issu de l'agriculture biologique



Poisson frais



Œuf plein air



Viande bovine



Label rouge

















Cuisiné par nos équipes

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
Toutes les viandes de bœuf sont d'origine France (né, élevé et abattu en France).





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			MENU VEGETARIEN	
Crème de patate douce / betterave 	Pamplemousse		Salade de chou rouge 	Potage carotte (carotte )
Colombo de porc	Viande pot au feu/ mayonnaise 		<u>Lasagnes épinards chèvre</u> (épinards )	Saumonette sauce moutarde 
Mélange de 5 céréales	Légumes du pot au feu (carotte, poireau  pdt)		*****	Riz pilaf 
Carré des écluses (fromage au lait de foin) 	Yaourt aromatisé fruits rouges 		Suisse nature 	Cantal 
Orange	Beignet nature		Glace Petit pot vanille fraise	Poire 



Produit issu de l'agriculture biologique



Poisson frais



Oeuf plein air



Viande bovine



Label rouge















Cuisiné par nos équipes

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
Toutes les viandes de bœuf sont d'origine France (né, élevé et abattu en France).





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MENU VEGETARIEN				
<p>Salade d'agrumes (orange et pamplemousse)</p> <p>Tajine végétarien (carotte pois chiche , patate douce, olive, pulpe de tomate, épice à couscous)</p> <p>Semoule </p> <p>Coulommiers </p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Crème de champignon</p> <p>Chipolatas (de porc)</p> <p>Ecrasé de lentilles corail</p> <p>Edam </p> <p>Ananas frais</p>		<p>Carottes râpées rémoulade </p> <p>Sauté de boeuf cyrano </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Délice fondu chèvre</p> <p>Gâteau haricot blanc et myrtilles (haricot blanc ) </p>	<p>Potage parisien au fromage (carotte poireau )</p> <p>Filet de cabillaud sauce armoricaine </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Faisselle</p> <p>Kiwi </p>



Produit issu de l'agriculture biologique



Poisson frais



Oeuf plein air



Viande bovine



Label rouge














Cuisiné par nos équipes

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
Toutes les viandes de bœuf sont d'origine France (né, élevé et abattu en France).





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				MENU VEGETARIEN
Betteraves cubes aux oignons rouges 	Potage St Germain		Bouillon de tomate alphabet	Céleri râpé rémoulade 
Jambon grillé	Emincé de dinde sauce au curry 		Filet de lieu Sauce nantaise 	Boulette de sarrasin sauce provençale
Flageolets	Printanière de légumes		Chou romanesco en gratin	Spaghetti 
Tomme de Pays 	Pont l'Evêque 		Yaourt sucré 	Fromage frais salé
Clémentines	Pomme 		Banane 	Macédoine de pêches



Produit issu de l'agriculture biologique



Poisson frais



Oeuf plein air



Viande bovine



Label rouge



Cuisiné par nos équipes

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
Toutes les viandes de bœuf sont d'origine France (né, élevé et abattu en France).

