














Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				MENU VEGETARIEN
Pamplemousse	Soupe à l'oignon		Crème de petits pois (petits pois et carotte )	Céleri sauce cocktail  /œuf dur
Sauté de bœuf sauce stroganov 	Merlu sauce armoricaine 		Gésiers de volaille sauce portugaise	Fajitas végétarienne (lentille verte  brunoise et légumes)
Haricots verts 	Riz créole 		Ratatouille / semoule 	Salade verte
Emmental 	Tomme de Pays 		Fromage fondu	Yaourt aromatisé noix de coco 
Beignet chocolat noisette	Clémentines		Salade de fruits frais (banane, kiwi, mangue, ananas)	Purée de pomme 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Produit issu de l'agriculture biologique



label rouge



Viande bovine de race bouchère














Appellation d'origine protégée




Indication géographique protégée




Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			MENU VEGETARIEN	
FERIE	Potage parisien (carotte, poireau ) Poulet rôti  Röstis de pomme de terre aux légumes St Nectaire  Orange		Crème de butternut (butternut, carotte ) Boulette de sarrasin sauce armoricaine Pâtes « fusilli »  Yaourt sucré  Ananas frais	Chou rouge au maïs  vinaigrette Filet de lieu  sauce nantaise Mélange de légumes racines / blé pilaf  Edam  Tarte normande aux pommes


Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Produit issu de l'agriculture biologique


label rouge



Viande bovine de race bouchère















Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU VEGETARIEN			
Céleri râpé  rémoulade	Potage de lentilles corail		Potage poireau carotte (poireau et carotte )	Salade mêlée mimolette surimi
Blanquette de veau	<u>O</u> ufs durs à la florentine (épinard )		Saumonette  sauce moutarde	Saucisses grillées
Spirales tricolores 	*****		Purée de pomme de terre	Poêlée d'automne (potiron, navet, carotte )
Cantal 	Suisse nature 		Emmental 	Crème anglaise
Purée pomme poire 	Banane 		Clémentines	Cake aux châtaignes

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Produit issu de l'agriculture biologique



label rouge



Viande bovine de race bouchère









Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			MENU VEGETARIEN	
Bouillon de tomate alphabet	Salade endive carottes râpées  oignons frits		Velouté de haricot vert (haricot vert )	Panais râpé sauce cocktail
Sauté de dinde  sauce normande	Rôti de bœuf  au jus		Egrené de pois  façon bolognaise /emmental râpé	Bouchées au saumon et quenelles de brochet (saumon )
Petits pois à l'étuvée 	Gratin dauphinois		Spaghetti 	Julienne de légumes/ Riz de Camargue 
Tomme de Pays 	Fromage frais ail et fines herbes		Yaourt sucré 	Camembert 
Poire 	Flan vanille nappé caramel	Kaki	Glace Vanille fraise	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Produit issu de l'agriculture
biologique



label rouge



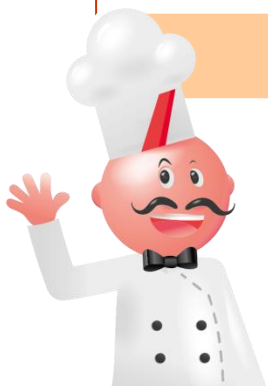
Viande bovine
de race
bouchère
















Appellation
d'origine protégée



Indication géographique
protégée



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU VEGETARIEN			
Taboulé (semoule )	Potage aux légumes d'hiver (céleri, carotte, poireau  et navet)		Salade coleslaw (carotte, chou blanc )	Crème de champignons
Sauté de bœuf au vinaigre de Xérès 	<u>Quiche pomme de terre fromage à tartiflette</u>		Filet de lieu 	Colombo de porc
Gratin de chou-fleur (chou-fleur )	Salade verte		Purée de potiron	Boulghour 
Fromage blanc sucré 	Yaourt aromatisé abricot 		Fromage frais salé 	St Nectaire 
Orange	Banane 		Riz au lait au chocolat	Clémentines

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Produit issu de l'agriculture biologique



label rouge



Viande bovine de race bouchère



















Appellation d'origine protégée




Indication géographique protégée




Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU VEGETARIEN			
Potage carotte (carotte )	Salade de chou rouge  aux céréales gourmandes		Céleri râpé  rémoulade	Velouté à la tomate
Saumon  sauce citron	Croq'tofu à l'emmental 		Emincé de boeuf  sauce échalote	Rôti de porc au jus
Riz safrané 	Epinards  béchamel		Pâtes « penne » 	Carottes  /Flageolets
Mimolette	Camembert 		Emmental 	Yaourt sucré 
Pomme 	Flan saveur vanille		Smoothie à la pêche	Kiwi 


Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Produit issu de l'agriculture biologique


label rouge



Viande bovine de race bouchère



Appellation d'origine protégée


















Indication géographique protégée





SERVICES DE QUALITÉ DE VIE





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU VEGETARIEN		« Repas de fin d'année »	
Velouté d'épinards (épinard )	Carottes râpées  / œuf dur		Rillettes de saumon / blinis 	Potage de brocolis (brocoli )
Paleron de bœuf sauce piquante 	<u>Parmentier de lentilles vertes</u> à la purée de pomme de terre (lentille verte )		Filet de hoki  sauce tomate basilic	
Coquillettes 	*****		Pommes « pins » / fricassée de butternut 	Mélange de 5 céréales
Edam 	Yaourt aromatisé aux fruits rouges 		Dessert de fête (finger chocolat noisette)	Cantal 
Ananas frais	Mini crêpes au sucre		 Clémentine /Sujet chocolat	Poire 


Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits




Produit issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable




label rouge



Viande bovine de race bouchère



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée

