



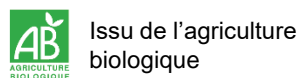


Menus de la Semaine du 2 au 6 Novembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Céleri râpé et edam		Salade verte et gouda	
Choucroute garnie (plat complet)	Croustillant de poisson	Rôti de bœuf au jus	Jambon	Parmentier de soja au potiron 
Petit fromage frais sucré lait entier	Semoule sauce tomate	Carotte et blé 	Coquillettes 	Petit cotentin
Fruit de saison 	Pomme façon tatin	Fruit de saison	Mandarinier  	Fruit de saison



Plat végétarien




Plat du chef

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus de la Semaine du 09 au 13 Novembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Friand au fromage</p> <p>Gratin de fruits de mer (dés de poisson, moule, crevette)</p> <p>Carottes </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Saucisse chipolata</p> <p>Haricots blancs</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison </p>		<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Œuf à la coque et ses mouillettes</p> <p>Frites </p> <p>Petit filou</p>	<p>Potage de légumes </p> <p>Sauté de bœuf au curry</p> <p>Petits pois</p> <p></p> <p>Yaourt chocolat</p>







Menus de la Semaine du 16 au 20 Novembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou blanc et raisins secs		Salade verte et mozzarella		Potage carottes pomme de terre
Nugget's de volaille	Penne rigate sauce 3 fromages  	Sauté de porc sauce champignon	Rôti de bœuf à l'estragon	Fricassée de thon sauce armoricaine
Carottes et boulgour 		Haricots beurre et blé	Purée de petits pois	Riz 
Yaourt vanille	Yaourt nature		Yaourt aromatisé	
	Fruit de saison 	Flan pâtissier	Fruit de saison	Petit pot de glace vanille chocolat








Menus de la Semaine du 23 au 27 Novembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes			 La France	Céleri sauce cocktail 
Burger de veau au jus	Filet de hoki sauce ciboulette	Bœuf strogonoff	Salade Parisienne (salade, œuf, emmental)	Crispidor à l'emmental 
Carottes persillées  Pommes vapeur	Blé	Brocolis béchamel et riz	Poulet rôti	Farfalle sauce tomate
	Saint Nectaire AOP 	Camembert	Gratin dauphinois et haricots verts	Fromage blanc nature
Fruit de saison	Cube de poire	Fruit de saison 	Pain perdu, sauce au chocolat 	



Menus de la Semaine du 30 au 4 Décembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou rouge vinaigrette framboise </p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Mélange de légumes racines et riz</p> <p>Lacté au chocolat</p>	<p>Parmentier de soja aux petits pois et pesto </p> <p>Carré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Blanquette de poisson aux petits légumes</p> <p>Gratin de pomme de terre</p> <p>Petit fromage frais sucré lait entier</p> <p>Cube de pêche au sirop</p>	<p>Cake thon sarrasin </p> <p>Carbonade de bœuf</p> <p>Carottes persillées pennes et fromage râpé </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Tartimouflette (plat complet)</p> <p>Compote pomme banane Allégée en sucre</p>

