

SEMAINE DU : 06 AU 10 NOVEMBRE 2017



LUNDI

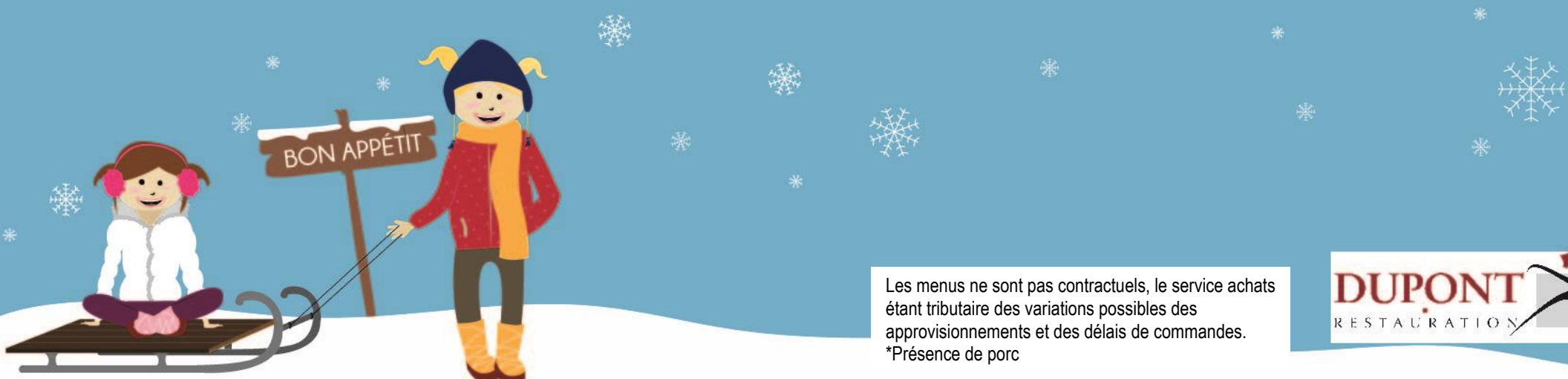
MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Potage du jour Bœuf VBF mode aux carottes Duo de carottes et pommes de terre BIO Rondelé ail et fines herbes Yaourt aromatisé	Salade de pépinettes Poêlée de colin doré au beurre Sauce tartare Haricots verts aux échalotes BIO Emmental Fruit du jour	Endives vinaigrette Filet de poulet sauce basquaise Pâtes BIO Fromage râpé BIO Petit suisse sucré Eclair au chocolat	Salade jurassienne Cassoulet* Sp : Cassoulet de volaille Haricots blanc à la tomate et pommes de terre BIO Camembert Fruit du jour	Chou-fleur sauce cocktail Moussaka Riz BIO Pont l'Evêque Compote + biscuit
---	--	---	---	--



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc



SEMAINE DU : 13 AU 17 NOVEMBRE 2017



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Saucisson* à l'ail et cornichons Sp : Roulade de surimi mayonnaise Haché de veau Pommes rissolées BIO - Poêlée de champignons à la crème BIO Gouda Liégeois saveur café	Demi pomelo et sucre Aiguillette de poulet sauce vallée d'auge Pâtes BIO Fromage râpé BIO Tomme blanche Brownies	Concombres vinaigrette Rôti de bœuf VBF sauce dijonnaise Lentilles aux carottes BIO Vache picon Fruit du jour	Potage du jour Jambon* blanc Sp : Jambon de dinde Pommes de terre / Fromage à raclette BIO Yaourt nature sucré Compote + biscuit	Haricots beurre vinaigrette Hachis parmentier de poisson BIO St Paulin Fruit du jour
--	---	---	---	---



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc



SEMAINE DU : 20 AU 24 NOVEMBRE 2017



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves vinaigrette Pot au feu (bœuf VBF) Légumes du pot au feu BIO Brie Fromage blanc et coulis de fruits rouge	Potage du jour Rôti de porc* sauce napolitaine Sp : Rôti de dinde Bouquetière de légumes BIO Fraidou Fruit du jour	Salade d'automne Paupiette de veau sauce marchand de vin Chou-fleur au beurre BIO / Pommes de terre BIO Fripons Crème dessert saveur caramel	MENU ITALIEN Aubergines grillées au parmesan Fettucines aux cubes de saumon et dés de tomates Fromage de brebis Tiramisu maison	Pâté* de campagne et cornichons Sp : Maquereau à la tomate Cordon bleu Petits pois carottes BIO Camembert Fruit du jour
---	---	--	---	--



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc



SEMAINE DU : 27 NOVEMBRE AU 1^{ER} DECEMBRE 2017



LUNDI

Macédoine vinaigrette
Omelette au fromage
Pommes de terre rissolées BIO
Cantafrais
Compote + biscuit

MARDI

Salade verte et dés de mimolette
Pavé de colin
Riz BIO
Epinards hachés à la crème BIO
Carré frais
Beignet à la framboise

MERCREDI

Salade sucrée
Sauté de veau façon blanquette
Pâtes BIO
Poêlée de champignons BIO
Tomme noire
Fruit du jour

JEUDI

Potage du jour
Steak haché de bœuf VBF sauce poivre
Purée écrasée BIO
Camembert
Gélifié saveur chocolat

VENDREDI

Mousse de foie* et cornichons
Sp : Mousse de foie de volaille et cornichons
Nuggets de poulet plein filet
Semoule BIO – Ratatouille BIO
Edam
Fruit du jour



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc



SEMAINE DU : 04 AU 08 DECEMBRE 2017



LUNDI

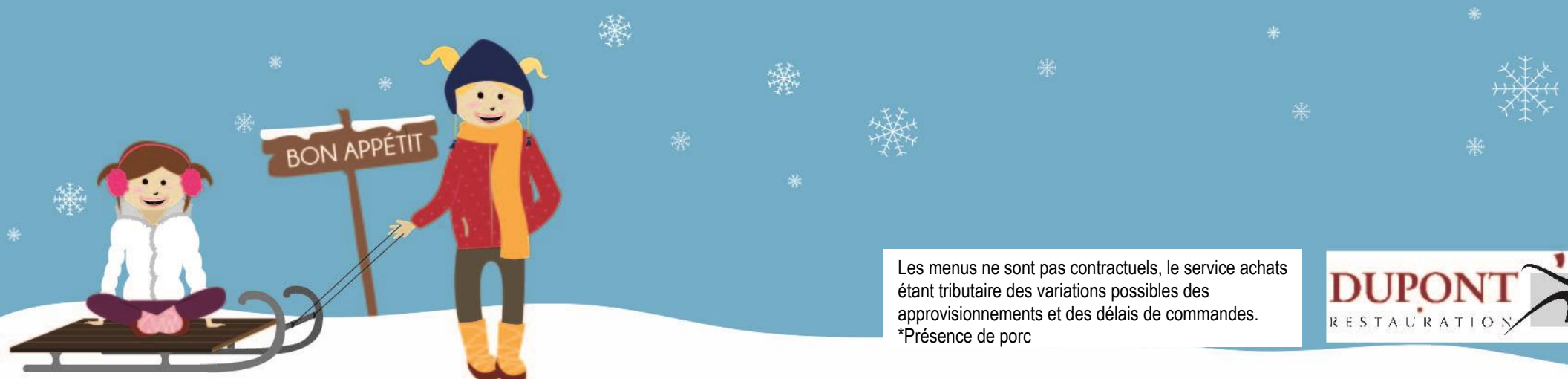
MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Crêpe au fromage	Coleslaw	Salade d'endives aux raisins secs	Brocolis vinaigrette	Potage du jour
Emincé de volaille sauce waterzooï	Sauté de porc* à la sauge	Boulettes à l'agneau sauce chili	Carbonade de bœuf VBF	Filet de poisson meunière et quartier de citron
Pâtes BIO aux petits légumes	Sp : sauté de dinde à la sauge	Haricots verts BIO	Pommes de terre rissolées BIO - Salade	Gratin de chou-fleur et pommes de terre BIO
Vache picon	Purée de pois cassés BIO	Pommes de terre BIO	Gouda	Petit suisse aux fruits
Délicatesse aux fruits	Brie	Camembert	Fruit du jour	Gaufre liégeoise
	Fruit du jour	Liégeois chocolat		



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc



SEMAINE DU : 11 AU 15 DECEMBRE 2017



LUNDI

Salade de soja
vinaigrette
Pilons de poulet
Petits pois à la
provençale BIO
Cantafras
Crème dessert saveur
chocolat

MARDI

Potage du jour
Choucroute*
Sp : Choucroute de la
mer
Chou BIO
Pommes de terre BIO
Emmental
Fruit du jour

MERCREDI

Roulade de surimi
mayonnaise
Sauté d'agneau au
romarin
Trio de légumes BIO
Riz BIO
Buche lait de mélange
Compote + biscuit

JEUDI

Céleri vinaigrette
Lasagne de bœuf VBF
BIO
Salade
St Paulin
Fruit du jour

VENDREDI

Salade iceberg aux
croûtons
Poisson pané et quartier
de citron
Purée de potiron et
pommes de terre BIO
Carré de l'Est
Velouté aux fruits



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU : 18 AU 22 DECEMBRE 2017



LUNDI

Salade d'haricot rouge
vinaigrette
Chipolatas* grillées sauce
dijonnaise
Sp : saucisse de volaille
sauce dijonnaise
Pommes de terre rissolées
BIO - Choux de bruxelles
braisés BIO
Chanteneige
Mousse chocolat noir

MARDI

Carottes râpées aux
raisins secs
Pépites dorées aux 3
céréales
Riz BIO - Epinards
hachés sauce blanche
BIO
Brie
Fruit du jour

MERCREDI

Salade beaucaire
Rôti de bœuf VBF
sauce ketchup
Gratin de pommes de
terre et salsifis BIO
St Paulin
Yaourt nature sucré

JEUDI

REPAS DE NOËL
Pain de truite fumé et sa
crème ciboulette
Moelleux de haut de cuisse
de chapon rôti sauce aux
baies roses
Poêlée gourmande aux
champignons et aux marrons
- Pommes sourires
Bûche pâtissière
Clémentine et petit chocolat

VENDREDI

Potage du jour
Haché de veau
Torsades BIO
Sauce ketchup
Camembert
Flan saveur vanille



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

SEMAINE DU : 08 AU 12 JANVIER 2018



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Potage du jour Bœuf VBF mode aux carottes Purée de pommes de terre BIO Camembert Compote + biscuit	Macédoine vinaigrette Pavé de hoki Riz Ratatouille Fripons Galette aux pommes	Chou rouge vinaigrette Courgette farcie sauce tomate Pâtes BIO Emmental Fromage blanc nature sucré	Céliéri aux pommes Gratin de pommes de terre* BIO (pommes de terre – lardons* - oignons – crème – reblochon) Sp : Tartiflette norvégienne Salade Petit suisse aux fruits	Tarte au fromage Escalope de poulet sauce paprika Petits pois carottes BIO Buche lait de mélange Salade de fruits frais
--	--	--	--	---



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc