

SEMAINE DU: 31 Octobre au 4 Novembre 2016

CAPUCINES

*Vive  
l'automne !*

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Céleri rémoulade

Cordon bleu

Petits pois à la provençale

Fruit frais

Carottes râpées vinaigrette

Tranche de hoki meunière

Fondue de poireaux

Riz

Crème dessert saveur 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: 7 au 11 Novembre 2016

CAPUCINES

Vive  
l'automne !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Bœuf mode aux carottes Duo de carottes et pommes de terre Rondelé ail et fines herbes Yaourt aromatisé	Salade de langues d'oiseaux (pépinettes) Poêlée de colin doré au beurre Haricots verts aux échalotes Fruit frais	Endives vinaigrette Filet de poulet sauce basquaise Mezze penne Eclair au chocolat	Salade jurassienne (carotte, haricot vert, champignon, emmental, vinaigrette) Cassoulet* (saucisse, lardons, saucisson à l'ail) Haricot blanc à la tomate et pommes de terre Fruit frais	FERIE

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: 14 au 18 Novembre 2016

CAPUCINES

*Vive  
l'automne !*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Jambon blanc* qualité supérieure + cornichons Pommes de terre Fromage à raclette Yaourt nature sucré Spécialité pomme fraise	Demi pomelo et sucre Aiguillettes de poulet sauce vallée d'auge Pâtes Fromage râpé Brownies	Concombres vinaigrette Rôti de bœuf sauce dijonnaise Lentilles cuisinées Fruit frais	Parmentier de poisson aux fines herbes Salade Gouda Liégeois chocolat	Steak haché VBF Poêlée de champignons à la crème Pommes rissolées St paulin Fruit 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

SEMAINE DU: 21 au 25 Novembre 2016

CAPUCINES

Vive  
l'automne !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pot au feu (braisé de bœuf) Légumes et pommes de terre du pot Fraidou Duo de fromage blanc et coulis de fruits rouge + pop corn	Escalope de volaille sauce napolitaine Bouquetière de légumes à l'ail et au persil Pointe de brie Fruit frais	Salade d'automne (salade, pomme, noix) Paupiette de veau sauce marchand de vin Beignets de chou-fleur Fripons	<b>PLAT D'HIVER</b> Carottes râpées à l'orange Tartiflette* (pdt, oignons, lardons, fromage) Salade Carré aux pommes	Tranche de colin sauce brestoise Riz composé aux petits légumes Bûche lait de mélange Fruit 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

SEMAINE DU: 28 Novembre au 2 Décembre 2016

CAPUCINES

*Vive  
l'automne !*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Blanquette de sauté de veau à l'ancienne Pâtes Poêlée de champignons Cantafras Spécialité pomme mirabelle	Salade et dés de mimolette Tajine de poisson (cubes de poisson, herbes orientales, fumet de poisson) Semoule Légumes couscous Beignet à la framboise	Salade sucré (carottes, pomme, yaourt) Omelette au fromage Pommes de terre persillées Fruit frais	Hachis parmentier maison Salade Camembert Gélifié saveur chocolat	Nugget's de poulet (plein filet) Petits pois et carottes Dosette de ketchup Edam Fruit 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

SEMAINE DU: 5 au 9 Décembre 2016

CAPUCINES

Vive  
l'automne !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz malgache Waterzooï de volaille Pâtes Délicatesse aux fruits	Sauté de porc* à la diable Purée de pois cassés Pointe de brie Entremet pistache et biscuit spéculoos	Crêpe au fromage Boulette à l'agneau sauce chili Haricots rouges aux poivrons Fruit frais	Carbonade flamande Frites Salade Gouda Fruit frais	Salade d'endives aux raisins secs Filet de poisson meunière et quartier de citron Epinards hachés à la crème Pommes de terre Gaufre liégeoise

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: 12 au 16 Décembre 2016

CAPUCINES

Vive  
l'automne !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauté de bœuf façon bourguignonne Penne rigate Fromage râpé Cantafrais Crème dessert saveur chocolat	Choucroute* (saucisse de Strasbourg, rondelles de saucisson à l'ail, lard fumé) Chou choucroute Pommes de terre Emmental Fruit frais	Céleri vinaigrette Rôti de dinde à la crème Pommes de terre rissolées au beurre et à l'oignon Choux de Bruxelles Bûche lait de mélange	<b>REPAS DE NOEL</b> Mousse de canard et ses toasts Sauté de chapons aux cranberry Pommes dauphines Haricots plats au beurre Bûche de Noël Clémentine et chocolat	Salade mêlée aux croûtons Poisson blanc pané et citron Purée de potiron et pomme de terre 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: 19 au 23 Décembre 2016

CAPUCINES

Vive  
l'automne !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chipolatas* sauce dijonnaise Gratin de pommes de terre et salsifis Chanteneige Mousse saveur chocolat	Carottes râpées persillées Rôti de bœuf et dosette de ketchup Pâtes Fruit frais	Salade beaucaire (endives, pommes, betteraves) Pépite de colin aux 3 céréales Riz Epinards haché sauce blanche Yaourt nature sucré	Lasagnes Salade Gouda Fruit frais	<b>REPAS DE FETES</b>

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: 26 au 30 Décembre 2016

CAPUCINES

*Vive  
l'automne !*

## LUNDI

Bœuf bourguignon  
Purée crécy  
Fraidou  
Yaourt aromatisé

## MARDI

Céleri rémoulade  
Cubes de saumon sauce citron  
Riz  
Courgettes braisées  
Fruit frais

## MERCREDI

Rôti de dinde et son jus  
Semoule  
Piperade  
Tomme blanche  
Liégeois au café

## JEUDI

Carottes râpées vinaigrette  
Raviolis gratinés  
Fruit frais

## VENDREDI

Repas de fin d'année



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: 2 au 6 Janvier 2017

CAPUCINES

Vive  
l'automne !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Petit salé* sauce moutarde Lentilles aux carottes Fripons Spécialité pomme pêche	Salade fantaisie (céleri, ananas, pomme, fromage blanc, citron) Lasagnes Salade Galette aux pommes	Salade mêlée aux noix Omelette au fromage Pommes de terre persillées Fruit frais	Sauté de bœuf à la provençale Ratatouille Riz Emmental Fruit frais	Tranche de colin sauce brestoise Gratin de chou-fleur (avec pommes de terre) Pointe de brie Fromage blanc nature sucré

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

\*Présence de porc