

LUNDI


MARDI


MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

Entrée


 Concombre vinaigrette (BIO)**

 Céleri rémoulade**

Plat

Omelette Nature**
semoule
 Ratatouille de légumes (BIO)


Sauté de veau sauce au cumin**
Riz
Brunoise de légumes
Pavé de colin sauce à l'aneth**

Rôti de dinde sauce poulette**
 Duo de carotte et pomme de terre
Falafel (pois chiche) sauce
Tomate**

Pâtes aux deux saumons
crémés**
Fromage Rapé

Fromage


Tomme blanche


 Gouda (BIO)

Dessert

Yaourt aromatisé

 Pomme

 Flan saveur vanille

 Ananas (BIO)

LÉGENDE



Bio



Local et de saison

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

*Présence de porc / ** Plat de substitution

LUNDI

MARDI

MERCREDI


JEUDI

VENDREDI

Entrée

 Chou rouge vinaigrette (BIO)**


LA FÊTE DU RAISIN


 Salade d'endives aux raisins secs**


Plat

Galette panée pois légumes
sauce curry**
Poêlée de Légumes
Riz


Limande meunière**
Sauce Citron
Pâtes gratinées aux brocolis

 Sauté de porc* sauce
moutarde
Haricot vert
Pommes Rissolées
Rôti de dinde sauce moutarde**
Carré fromage fondu**

Filet de Poulet**
 Semoule (BIO)
Sauce aux raisins
Fricassée de saumon**

 Rôti de boeuf sauce brune**
Purée de potiron et pommes de
terre
Boulettes au Soja tomate et
basilic sauce tomate**

Fromage


 Brie (BIO)

Fripons

Camembert


Dessert

Yaourt nature sucré

 Orange (BIO)



Eclair Vanille

Raisins

 Crème dessert Chocolat (BIO)

LÉGENDE

 Bio
 Contient du porc

 Local et de saison
 Viande Bovine Française

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

*Présence de porc / ** Plat de substitution

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Carottes râpées (BIO)**

Salade Sawaï
(ananas, maïs, carotte, céleri,
poivrons verts)**

Plat

Pavé de colin sauce crème**
Fondue de poireaux
Riz

Choucroute (viande)
 Pomme Vapeur
Chou Choucroute
Choucroute de la Mer**

Daube de boeuf sauce aux
olives**
Concassé de tomates
 Pâtes (BIO)
Falafel (pois chiche) sauce
Tomate**

Tarte tomate chèvre**
Salade iceberg

émincé de volaille sauce
crème (BIO)**
Bâtonnets de légumes
Galette de quinoa à la
provençale sauce crème**

Fromage

Cantafrais

Saint Paulin

Tomme noire

Petit suisse aux fruits

Dessert

Pomme (BIO)

Purée de Pomme (BIO)

Fromage blanc façon straciatella

Gâteau 50 ans Dupont

LÉGENDE

Bio
 Contient du porc

Local et de saison
 Viande Bovine Française

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

*Présence de porc / ** Plat de substitution

LUNDI

MARDI


MERCREDI


JEUDI

VENDREDI


Entrée

Potage Légumes**

 Salade d'endives aux raisins secs**



 Coleslaw (BIO)**

Plat

 Sauté de boeuf sauce au romarin**
Blé
Poêlée de carottes à la crème
Galette de lentilles, boulgour et légumes // Sauce Napolitaine**


Omelette Nature**
Ketchup (dosette)
Pommes de terre rissolées

Rôti de Porc* à la graine de moutarde
Lentilles aux oignons (BIO)
Rôti de dinde sauce moutarde**
Filet de merlu meunière + sauce citron**

 Egréné de boeuf à la bolognaise**
Fromage Rapé
 Macaronis (BIO)
Pané de blé fromage épinard à la sauce tomate**


Poêlée de colin doré au beurre**
Purée d'épinards et pomme de terre
Sauce Citron

Fromage

 Tomme (BIO)

Petit Suisse sucré


Dessert

 Gélifié saveur caramel

 Kiwi (BIO)



Velouté Nature

Clémentines

 Gaufre Liégeoise

LÉGENDE

 Bio
 Contient du porc

 Local et de saison
 Viande Bovine Française

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

*Présence de porc / ** Plat de substitution

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI


VENDREDI


Entrée

Plat

Aiguillette de dinde sauce suprême**
 Pomme Vapeur
 Petits pois à l'étuvée carottes
 Galette de Soja à la provençale**

Pavé au thon haché sauce tomate**
 Haricot vert
 Pâtes


Sauté de veau façon blanquette**
 semoule (BIO)
 Poêlée de Champignons à la crème
 Pavé de colin sauce crème**

 Tartiflette* (pomme de terre-lardons-oignons-reblochon)
 Gratin savoyard que fromage (pomme de terre-oignons-fromage reblochon)**

Chili Végétarien**
 Riz

Fromage

Cantafras


 Emmental (BIO)

Buchette de chèvre

Petit Suisse sucré


Carré de l'est

Dessert

 Yaourt nature sucré (BIO)

Banane



Purée Pomme Cassis

 Mandarine (bio)

Fromage Blanc Nature Sucré

LÉGENDE

 Bio
 Contient du porc

 Local et de saison
 Viande Bovine Française

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

*Présence de porc / ** Plat de substitution

LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


Entrée


 Chou rouge vinaigrette**



FLOCON D'HIVER

 Saumon bellevue revisité**

Plat

 Pot au feu (boeuf)**
Légumes du Pot au Feu
Limande meunière**

Pané de sarrasin et lentilles aux
poireaux sauce tomate**
semoule
 Ratatouille de légumes (BIO)

 Jambon blanc*
 Ecrasée de pomme de terre
Salade iceberg
Jambon Dinde**
Baigan Pakora sauce tomate**

Médailon de pintade sauce
forestière**
Pommes de terre Dauphine
Petits pois à la française
Steak fromage Emmental sauce
tomate**


Pépites de colin dorées aux 3
céréales**
Ketchup (dosette)
Pâtes à la brunoise de légumes


Fromage Chanteneige

Brie


Fripons

Dessert  Pomme (BIO)




 Flan saveur vanille



 Ananas (BIO)

Bûche pâtissière, clémentines,
petit chocolat

 Yaourt nature sucré (BIO)

LÉGENDE

 Bio
 Contient du porc
 Recette du chef

 Local et de saison
 Viande Bovine Française

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

*Présence de porc / ** Plat de substitution

LUNDI


MARDI


MERCREDI


JEUDI



VENDREDI

Entrée Potage du Jour (potiron)**

 Carottes râpées (BIO)**

Plat Pavé au cabillaud haché sauce
crème**
Haricot vert
 semoule (BIO)

 Carbonara* (lardons*)
Fromage Rapé
Pâtes
Viande carbonara de dinde**
Boulettes au Soja tomate et
basilic sauce tomate**

  Carbonnade de Boeuf**
Frites
Salade iceberg
Croquette Mexicaine sauce
curry**

Sauté de volaille à l'oignon**
Riz aux champignons
Pavé de colin sauce nantua**

Croq pané de blé fromage**
Purée de patate douce et
pomme de terre écrasée

Fromage


Fripons


Emmental

Buchette de chèvre

Dessert Spécialité Pomme Framboise




Galettes aux pommes



 Orange (BIO)

 Fromage Blanc (BIO) et coulis
de fruits rouge

 Pomme
de terre

LÉGENDE

 Bio
 Contient du porc
 Recette du chef

 Local et de saison
 Viande Bovine Française

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

*Présence de porc / ** Plat de substitution