

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Potage légumes verts**

 Concombre vinaigrette (BIO)** Salade iceberg aux croûtons**

 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

Vache picon

 Gouda (BIO)

Saint Paulin

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	Potage du Jour (poireaux et pommes de terre)**	Salade d'Automne (Salade-Pommes fruits-Noix)**	 Chou rouge vinaigrette (BIO)**	LA FÊTE DU RAISIN  Salade d'endives aux raisins secs**	Crêpe au fromage**
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	Mimolette	Petit suisse aux fruits	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

 Potage du Jour (Endives) au fromage fondu**

Salade aux croûtons**

oeufs durs mayonnaise**

 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

Edam

Dessert

 Pomme (BIO)

 Purée de Pomme (BIO)

Fromage blanc façon straciatella  Poire

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	Macédoine Vinaigrette**	Potage Légumes**	Salade d'endives aux raisins secs**	Quiche au fromage**	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)	Brie	Camembert	Petit Suisse sucré	Tomme noire
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	Salade Sariz**	Potage Poireaux et Pomme de terre**	Roulade de surimi mayonnaise** Céleri rémoulade**	Chou blanc vinaigrette (BIO)**	
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	Cantafrais	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 Potage du Jour (potiron)**

Salade de Mâche aux noix**

 Chou rouge vinaigrette**

FLOCON D'HIVER
 Saumon bellevue revisité**

Betterave vinaigrette**

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**

Médailillon 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

Saint Paulin

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage du Jour (potiron)**	 Céleri rémoulade (BIO)**	Macédoine Vinaigrette**	  Saucisson à l'ail et cornichon  Carottes râpées (BIO)**	
				 Roulade de volaille et cornichon** Sardine à l'huile**	
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	Camembert	Fripons	Emmental	Buchette de chèvre	Petit Suisse sucré
Dessert	Spécialité Pomme Framboise	Galettes aux pommes	 Orange (BIO)	 Fromage Blanc (BIO) et coulis de fruits rouge	 Pomme

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