

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**	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	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