

Semaine 45

MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
0					
ENTREE	Salade verte	Betteraves en vinaigrette		Concombres en vinaigrette	Salade verte
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu de dindonneau	Sauce bolognaise		Poulet Basquaise	<i>quenelles nature aux champignons</i> 
GARNITURE	Haricots beurre	torsades		Purée de pommes de terre	Riz pilaf
FROMAGE / LAITAGE	Yaourt nature	Emmental râpé		Yaourt / Fromage	Brie
DESSERT / FRUIT	Crêpe au chocolat	Fruits de saison		Yaourt aux fruits	Salade de fruits



bœuf français



porc français



volaille française



menu végétarien



produit bio



fait maison



produit local

Menus indicatifs sous réserve de modifications

Semaine 46

Menu				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
0				
ENTREE		Salade verte		Potage
PLAT PROTIDIQUE		diots au vin blanc		Bœuf bourguignon au cacao
GARNITURE		Polenta		Carottes au jus
FROMAGE / LAITAGE		Yaourt / Fromage		Yaourt / Fromage
DESSERT / FRUIT		Fruits de saison		pâtisserie
				Flan nappé caramel



bœuf français



mille repas gastronomique collective



porc français



volaille française



menu végétarien



produit bio



fait maison



produit local

Menus indicatifs sous réserve de modifications

Semaine 47

MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
0					
ENTREE	Salade verte	Haricots verts en salade		Potage	Salade verte
PLAT PROTIDIQUE	Paupiette de veau	Poulet rôti au jus		Paleron	Curry de légumes et lentilles
GARNITURE	Petits pois carottes	Pâtes au beurre		Brocolis au beurre	Riz pilaf
FROMAGE / LAITAGE	Yaourt nature sucré	Yaourt / Fromage		Yaourt / Fromage	fromage des Bornes
DESSERT / FRUIT	Fruits de saison	Cocktail de fruits		pâtisserie	Liégeois vanille



bœuf français



porc français



volaille française



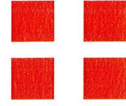
menu végétarien



produit bio



fait maison



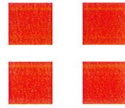
produit local

Menus indicatifs sous réserve de modifications

Semaine 48

MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
0					
ENTREE	Salade verte	Taboulé		Potage	Salade verte
PLAT PROTIDIQUE	Boulettes de bœuf à l'italienne	Jambon à l'os		Poulet moutarde à l'ancienne	Omelette paysanne
GARNITURE	Boulgour	Carottes Vichy		Haricots verts persillés	Riz pilaf
FROMAGE / LAITAGE	Yaourt nature sucré	Yaourt / Fromage		Yaourt / Fromage	Camenbert
DESSERT / FRUIT	Fruits de saison	Mousse chocolat		pâtisserie	compote de pommes



produit local



bœuf français



porc français



volaille française



menu végétarien



produit bio



mille
et un
repas
gastronomie collective

Menus indicatifs pour les repas et les réservations modifications

Semaine 49

MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
0					
ENTREE	Salade verte	Chou blanc		Salade verte	Potage
PLAT PROTIDIQUE	Brochette de dinde aux épices	Poulet sauté au lait de coco et curry		 Tartiflette	<i>Riz à la cantonnaise</i>
GARNITURE	Pennes régates	Ebby		Tartiflette	<i>Delic Vert</i>
FROMAGE / LAITAGE	Yaourt nature sucré	Yaourt / Fromage		Yaourt / Fromage	Emmental
DESSERT / FRUIT	Fruits de saison	Poire chocolat		Flan nappé caramel	pâtisserie



bœuf français



mille



porc français



volaille française

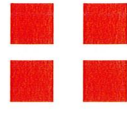
menu végétarien



produit bio



fait maison



produit local

Menus indicatifs sous réserve de modifications

Semaine 50

MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
0					
ENTREE	Salade verte	Choux fleurs en vinaigrette		Potage	Salade verte
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu de dinde	Rôti de dinde à la Normande		Sauté d'agneau cumin et coriandre	Quenelles nature <i>Quelc Vert</i> coulis de tomates
GARNITURE	Poêlée de légumes	Purée de pommes de terre		Semoule couscous	Riz petits légumes
FROMAGE / LAITAGE	Yaourt nature sucré	Yaourt / Fromage		Yaourt / Fromage	Tomme grise
DESSERT / FRUIT	Fruits de saison	Yaourt aux fruits		pâtisserie	Compote de fruits



bœuf français



porc français



volaile française



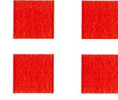
menu végétarien



produit bio



fait maison



produit local

Menus indicatifs sous réserve de modifications

Semaine 51

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
0					
ENTREE	Salade verte	Macédoine de légumes			Salade verte
PLAT PROTIDIQUE	 Bolognaise de légumes	 Rôti de porc aux pruneaux		REPAS DE NOEL	Omelette aux herbes 
GARNITURE	Pâtes au beurre	Gratin chouxfleurs			Pommes de terre rissolées
FROMAGE / LAITAGE	Yaourt nature sucré	Yaourt / Fromage			Samos
DESSERT / FRUIT	Fruits de saison	île flottante			Liégeois Chocolat

MENU



bœuf français



porc français



volaille française



menu végétarien



produit bio



fait maison



produit local

Menus indicatifs sous réserve de modifications