

# Menu

*Semaine du 05 au 09 novembre 2018*

<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Radis beurre	Betteraves vinaigrette au miel	Salade vendéenne	Taboulé	Saucisson sec*
Croquant au fromage	Filet de colin meunière et citron	Sauté de veau marengo	Rôti de dinde à l'estragon	Paupiette de veau à la provençale
Purée	Ratatouille à la pomme de terre	Frites	Mijoté de légumes	Purée de carottes
Vache qui rit Fruit BIO	Emmental Crème dessert caramel	Cœur des dames Tarte flan maison	Camembert Arlequin de fruits	Petit Louis Riz au lait

\* Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Menu

Semaine du 12 au 16 novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe au fromage	Chou blanc aux pommes	Salade Languedocienne	Betteraves vinaigrette graine moutarde	Céleri rémoulade
Boulettes d'agneau à la coriandre	Chili con carne (pc)	Crépinette au jus *	Blanquette de sot l'y laisse à l'ancienne	Nuggets de poisson au ketchup
Petits pois	Tomme blanche	Lentille au jus	Penne aux légumes anciens rôtis	Gratin de chou fleur
Fromage ovale	Compote de pommes	Cantal	Brie	Camembert
Yaourt sucré BIO		Fruit	Tarte à la rhubarbe	Galette au beurre

\* Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Menu

*Semaine du 19 au 23 novembre 2018*

<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Saucisson à l'ail*	Carottes rapées à la ciboulette BIO	Pâté de campagne*	Terrine de légumes ciboulette	Tomate vinaigrette
Cordon bleu	Lasagnes au saumon (pc)	Rôti de dinde à la crème	Boulettes de bœuf sauce tomate	Poisson poêlé au beurre
Coquillettes	Carré de l'est	Mijoté de légumes	Gratin d'épinards	Pommes de terre en quartiers
Fromage frais sucré	Pâtisserie	Chanteneige	Kiri	Coulommiers
Fruit		Fruit	Gâteau de semoule	Mousse au chocolat

\* Plat contenant du porc

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements*

# Menu

*Semaine du 26 au 30 novembre 2018*

<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Radis beurre	Œuf dur mayonnaise	Paté en croûte de volaille	Salade verte	Salade de riz
Sauté de poulet à la niçoise	Rissolette de veau	Sardine à la tomate	Couscous boulettes merguez (pc)	Filet de colin meunière
Macaroni	Haricots verts persillés	Omelette au fromage	Mimolette	Pommes noisettes
Petits suisses sucres bio	Buchette	Purée de potimarron	Poire au chocolat	Fromage ovale
Compote biscuitée	Tarte aux fruits	Pont l'évêque Yaourt aromatisé		Flan nappé caramel

\* Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



# Menu

*Semaine du 03 au 07 décembre 2018*

<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Saucisson sec*	Quiche*	Macédoine de légumes vinaigrette et asperges	Concombre à la crème	Tranche de surimi mayonnaise
Escalope milanaise	Saucisse fumée*	Blanquette de poisson	Lasagnes bolognaise (pc)	Brandade de poisson (pc)
Riz à la tomate	Poêlée de légumes	Beignets de chou fleur	Emmental	Yaourt aromatisé
Petits suisses aux fruits	Yaourt à boire	Edam	Ananas	Fruit BIO
Fruit	Fruit BIO	Far breton maison		

\* Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Menu

*Semaine du 10 au 14 décembre 2018*

<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Tomate vinaigrette	Salade fleurette	Marbré de saumon sauce safranée	Terrine de légumes	Salami*
Manchons poulet barbecue	Poisson pané sauce tartare	Rôti de veau aux herbes	Aiguillettes poulet sauce forestière	Grignotine de porc sauce moutarde*
Pépinettes au beurre	Frites	Tortis tricolores	Gratin blettes et pommes de terre	Jardinière de légumes
Tartare nature	Fromage blanc sucré bio	Cheddar	Samos	Carré de l'est
Fruit	Fruit	Fruit	Crème vanille	Madeleine

\* Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Menu

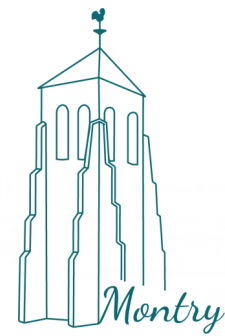
*Semaine du 17 au 21 décembre 2018*

<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Feuilleté de hot dog*	Concombre bulgare	Radis beurre		Celeri rémoulade
Sauté de veau gremolata	Steak haché	Gratin aubergines façon moussaka		Feuilleté poisson au beurre blanc
Carottes persillées	Macaroni	Vache qui rit	<b>REPAS DE NOËL</b>	Epinards à la crème
Coulommiers	Yaourt aromatisé	Gâteau basque		Chanteneige
Fromage frais aromatisé	Donuts			Quatre quart

\* Plat contenant du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Menu



*Semaine du 24 au 28 décembre 2018*

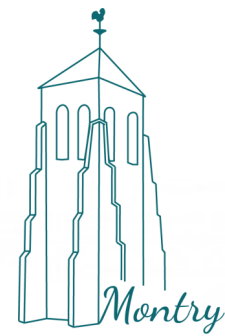
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>

*\* Plat contenant du porc*

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements*



# Menu



*Semaine du 31 décembre au 04 janvier 2019*

<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Salade verte		Mortadelle pure volaille		Salade surprise
Lasagne bolognaise (pc)		Rôti de porc au thym*	<b>REPAS DE NOUVEL AN</b>	Colin poêlée au beurre
Fromage blanc sucré		Purée		Gratin de courgettes
Fruit		Tomme noire		Buchette
				Beignet à la framboise

\* Plat contenant du porc

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements*