
























lundi 5 novembre 2018	mardi 6 novembre 2018	mercredi 7 novembre 2018	jeudi 8 novembre 2018	vendredi 9 novembre 2018
 <p>Potage Sauté de veau BIO sauce aux herbes Petits pois à la française Coulommiers Mousse au chocolat</p> 	 <p>Salade de tomates Cœur de colin sauce Mornay Pâtes au beurre Fromage frais Gâteau sec</p>	<p><b>MENU PLAISIR</b></p> <p>Salade iceberg Couscous maison  (Merguez / boules d'agneau) Carré de l'Est Fruit de saison*</p>	 <p>Quiche Lorraine S/P: Pizza Emincé de poulet à la célestine Riz à la tomate Pointe de Brie Pâtisserie</p>	 <p>Salade de maïs au thon 50% Œuf dur mayonnaise maison 50% Calamars à la romaine sauce tartare  Trio de légumes aux brocolis Fromage blanc Fruit de saison*</p>
		Compote / Roulé confiture / Fromage frais		
lundi 12 novembre 2018	mardi 13 novembre 2018	mercredi 14 novembre 2018	jeudi 15 novembre 2018	vendredi 16 novembre 2018
<p><b>MENU PLAISIR</b></p> <p>Salade mélangée Tortelloni tricolore à la viande Rond des Ducs Flan nappé caramel</p>	<p>Friand au fromage Boulettes de veau aux olives Semoule aux 2 pois Yaourt bulgy  Fruit de saison BIO*</p>	 <p>Céleri rémoulade Colombo de porc S/P: Rôti de dinde au paprika Pommes à l'anglaise Bûchette de lait de mélange Fruit de saison*</p> 	 <p>Radis - Beurre Escalope à la crème Riz pilaf / Ratatouille Coq de Bruyère Compote</p>	<p>Salade Milanaise 50%  Salade de betteraves mimosa 50% Saumonette sauce citron Batonnets de légumes aux haricots plats Recette Madame Loïc Cocktail de fruits au sirop</p>
		Pain / Pâte à tartiner / Jus de fruits		
lundi 19 novembre 2018	mardi 20 novembre 2018	mercredi 21 novembre 2018	jeudi 22 novembre 2018	vendredi 23 novembre 2018
<p>Potage Boulettes de bœuf provençale Pâtes au beurre Yaourt Fruit de saison*</p>	 <p>Salade de riz façon Niçoise Manchon de poulet rôti jus aux herbes de Provence Trio de légumes aux brocolis  Joli Pré double crème Entremet vanille</p>	 <p>Œuf dur sauce verte Steak haché au jus Haricots beurre à la tomate St Morêt Pêche au sirop</p>	 <p>Pâté de campagne - Cornichon 50% Salade Mexicaine 50% Filet de porc rôti à l'ananas S/P: Sauté de veau façon orloff Purée de pomme de terre, carottes, poivrons Yaourt Petit fourré confiture</p>	 <p>Salade verte BIO au gouda Poitrine de veau farcie aux oignons Frites Brique de vache Crème onctueuse au chocolat</p>
		Fruit / Carré abricot / Yaourt		
lundi 26 novembre 2018	mardi 27 novembre 2018	mercredi 28 novembre 2018	jeudi 29 novembre 2018	vendredi 30 novembre 2018
<p>Pomme de terre au paprika Saucisse de Toulouse S/P: Sauciss de volaille Aubergines à la grecque (tomates, oignons, olives) Pointe de Brie Liégeois vanille</p>	 <p><b>PLAT DE NOS REGIONS</b></p> <p>Salade de pâtes mayonnaise au thon Sauté de bœuf gros sel Pommes Lyonnaise Fraidou Compote Bi-fruit</p>	 <p>Taboulé tomate, concombre et citron Emincé de poulet aigre doux Duo de carottes et salsifis Fromage blanc Fruit de saison*</p>	 <p>Salade mélangée aux noix et dés de dinde 50% Concombre à la tzatziki 50% Hachis Parmentier de canard maison  Yaourt aromatisé Fruit de saison*</p> 	<p>Crêpe au fromage Colin pané - Citron Epinards à la crème / Pomme vapeur Coulommiers BIO  Fruit de saison*</p>
		Pain / Fromage / Compote		

\* Produit de Saison



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement

Produit BIO

