






MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		Betteraves HVE ciboulette  	Carottes râpées vinaigrette 	Saucisson à l'ail	Salade verte aux croutons
<i>Menus de substitutions :</i>				Céleri rose	
PLAT		Paupiette de volaille sauce normande	Potée de lentilles aux dés de jambon 	Haché de Boeuf façon bourguignon 	Colin MSC sauce crème ciboulette 
<i>Menus de substitutions :</i>		Paupiette de poisson sauce crème	Potée de lentilles à la volaille ou poisson pané + lentilles	Omelette ciboulette	
GARNITURE		Pommes rosti	PLAT COMPLET	Carottes à la crème	Riz créole
LAITAGE		Gouda	Emmental	Carré fondu	Yaourt sucré
DESSERT		Compote de pomme	Crème dessert praliné	Galette des rois	Fruit 



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté

HVE



MSC



AOP



Les Produits biologiques



HVE



IGP

Nous te souhaitons un bon appétit !














MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade piémontaise	Menu Végétarien Salade maïs, pois chiches et poivrons	Kraut salat (Salade de chou blanc sauce sucrée)	Salade criola	Céleri remoulade
<i>Menus de substitutions :</i>				PEROU	
PLAT	Sauté de porc sauce estragon 	Farfalles crémeuses 	Paupiette de dinde sauce basquaise	Lomo Saltado (éminces de bœuf) 	Brandade de poisson
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Sauté de volaille sauce estragon ou œufs à la béchamel</i>		<i>Boulettes de soja sauce basquaise</i>	<i>Colin sauce crevettes</i>	
GARNITURE	Haricots verts à l'ail	PLAT COMPLET	Macaronis	Riz basmati	Salade verte
LAITAGE	Coulommiers	Petit suisse aromatisé	Edam	Crème de gruyère	Camembert
DESSERT	Crème dessert chocolat	Fruit	Gélinié vanille	Gâteau du Chef amandes oranges 	Fruit





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Potage au potiron ou Salade de haricots verts	Menu Végétarien Carottes râpées à l'orange 	Salade verte au surimi	Feuilleté au fromage ou Salade de pâtes	Pâté de foie
<i>Menus de substitutions :</i>					<i>Terrine tricolore</i>
PLAT	Emincés de dinde sauce forestière 	Quenelles Lyonnaises sauce aurore  	Boulettes de boeuf sauce paprika	Gratin de chou fleur au jambon 	Poisson pané
<i>Menus de substitutions :</i>	<i>Tarte au fromage</i>		<i>Boulettes de soja sauce paprika</i>	<i>Gratin de chou fleur à la volaille ou Colin sauce aneth et gratin de chou fleur</i>	
GARNITURE	Gratin dauphinois 	Batonnets de légumes à la crème	Boulgour	PLAT COMPLET	Epinard à la crème 
LAITAGE	Mi-chèvre	Petit moulé nature	Fromage blanc	Fromage frais ail et fines herbes	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Fruit 	Flan caramel	Demi pêche au sirop	Fruit 	Paris brest



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté

HVE



MSC



AOP



Les Produits biologiques



HVE



IGP

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade coleslaw 	Radis + beurre 	Velouté à la tomate ou Demi-pamplemousse	Betteraves HVE vinaigrette 	Salade croquante
<i>Menus de substitutions :</i>					
PLAT	Nuggets de volaille	Hachis parmentier	Poulet rôti	Mac'n Cheese 	Bâtonnets de poisson sauce tomate basilic
<i>Menus de substitutions :</i>					
	<i>Nuggets de blé</i>	<i>Omelette à la tomate + purée</i>	<i>Galette fromage épinard</i>		
GARNITURE	Petits pois carottes	PLAT COMPLET	Mélange de légumes à l'oriental	PLAT COMPLET	Blé
LAITAGE	Cantafrais	Pont l'évêque AOP 	Petit suisse aromatisé	Coulommiers	Yaourt sucré
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit 	Compote de pomme	Tarte aux pommes	Fruit

Menu Végétarien





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu Végétarien					
ENTREES	Oignons rings ou Salade de lentilles	Chou rouge à la mimolette	Céleri rose	Macédoine de légumes	Salade de perles
<i>Menus de substitutions :</i>					
PLAT	Paupiette de veau au jus	Risotto au champignon	Rôti de porc sauce soubise	Bolognaise	Accras de morue + mayonnaise
<i>Menus de substitutions :</i>					
GARNITURE	Haricots beurre à la tomate	PLAT COMPLET	Pommes vapeurs	Spaghetti au fromage	Gratin de courgettes à la béchamel
LAITAGE	Carré frais	Yaourt sucré	Brie	Petit suisse aromatisé	Emmental
DESSERT	Yaourt brassé mixé	Fruit	Cocktail de fruit au sirop	Fruit	Eclair au chocolat



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté

HVE



AOP



Les Produits biologiques



HVE




IGP

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade de pépinettes	Salade verte à l'emmental	Salade chinoise	Carottes râpées au raisin	Betteraves HVE persil
Menus de substitutions : Menu Végétarien				MARRAKECH	
PLAT	 Tortillas	Cordon bleu de volaille	Galopin de veau au jus	Boulettes à l'agneau tajine abricot	Colin MSC sauce hollandaise
Menus de substitutions :		<i>Crousti au fromage</i>	<i>Crêpe au fromage</i>	<i>Boulettes de soja tajine abricot</i>	
GARNITURE	Piperade	Purée de butternut	Poêlée de légumes	Semoule	Riz créole
LAITAGE	Tartare	Carré de l'est	Mimolette	Fromage blanc	Pont l'évêque AOP
DESSERT	Mousse au chocolat	Fruit	Yaourts aux fruits	Gâteau du Chef amande abricot	Fruit



Préparé par le Chef



Légumes et fruits frais



Nouveauté

HVE



MSC



AOP



Les Produits biologiques



HVE



IGP

Nous te souhaitons un bon appétit !

