

Semaine du 27 Novembre au 03 Décembre 2017

## Novax-amxor


Printemps

<b>Lundi 27</b>	Potage de légumes Raviolis à la tomate Salade verte Cantadou ou laitage Liégeois vanille / Liégeois chocolat
<i>St Séverin</i>	
<b>Mardi 28</b>	Crêpe au fromage Porc aigre doux Haricots verts/ Boulgour Chèvre ou laitage Fruit de saison / Fruit de saison
<i>St Jacq. de la M.</i>	
<b>Mercredi 29</b>	Terrine de poisson Rôti de Dinde grand-mère Petits légumes / Pommes vapeur Fruit de saison
<i>St Saturnin</i>	
<b>Jeudi 30</b>	Salade aux dés de fromages et croûtons Poisson du marché sauce citron Brocolis au beurre/ Riz Emmental ou Laitage Chou pâtissier / Gâteau basque
<i>St André</i>	
<b>Vendredi 1er</b>	Terrine campagne Hachis Parmentier Salade verte Brie ou Laitage Fruit de saison / Fruit de saison
<i>St Florence</i>	

Semaine du 04 au 10 Décembre 2017

## Prix

Prix

<b>Lundi 4</b>	 Salade bretonne Galette saucisse Salade verte Bleu ou Laitage Crêpe sucre/ Crêpe confiture
<i>St Barbara</i>	
<b>Mardi 5</b>	Tomate Poisson meunière sauce tartare Brunoise de légumes/ Blé gourmand Vache qui rit ou Laitage Flan vanille / Crème aux œufs
<i>St Gérald</i>	
<b>Mercredi 6</b>	Tarte au fromage Poulet au miel Petit pois au jus Fruit de saison
<i>St Nicolas</i>	
<b>Jeudi 7</b>	Pomelos au sucre Sauté de veau sauce champignons Riz Cantadou ou Laitage Mousse au chocolat / Liégeois caramel
<i>St Aménoise</i>	
<b>Vendredi 8</b>	Betteraves mimosa Brandade de poisson Salade verte Pyrénées ou Laitage Fruit de saison / Fruit de saison
<i>Im. Concept</i>	

Semaine du 11 au 17 Décembre 2017

## Kelover



Professeur

<b>Lundi 11</b>	Œufs durs mayonnaise Sauté de Dinde à l'estragon Carottes / Tortis Croc' lait ou Laitage Fruit de saison / Fruit de saison
<i>St Daniel</i>	
<b>Mardi 12</b>	Tomates basilic Bœuf Bourguignon Purée de pommes de terre Edam ou Laitage Crème vanille / Crème chocolat
<i>St Jean. Fr.-Ch.</i>	
<b>Mercredi 13</b>	Potage de légumes Filet de poisson aux poivrons Riz safrané Yaourt aromatisé
<i>St Lucie</i>	
<b>Jeudi 14</b>	Salade Coleslaw Porc au caramel Courgettes / Semoule Gouda ou Laitage Eclair / Tarte à l'abricot
<i>St Odile</i>	
<b>Vendredi 15</b>	Salade niçoise Poisson pané et citron Pommes vapeur Brie ou Laitage Salade de fruits/ Ananas au sirop
<i>St Nimon</i>	

Semaine du 18 au 24 Décembre 2017

## Don

Profond

<b>Lundi 18</b>	 Salade de tomates, maïs, surimi Lasagnes bolognaise Salade verte Emmental / Produit laitier Fruit de saison / Fruit de saison
<i>St Gatien</i>	
<b>Mardi 19</b>	Mousse de canard sur toast Blanc de poulet sauce champignons Pommes noisettes / Fagots de haricots verts Fromage Bûchette Glacée/ Clémentines
<i>St Urbain</i>	
<b>Mercredi 20</b>	Potage Normandin de veau sauce crème Brocolis/ Semoule Fromage blanc sucré
<i>St Théophile</i>	
<b>Jeudi 21</b>	 Carottes au citron Poisson du jour Julienne de légumes / Riz Croc'lait / Produit laitier Beignet aux pommes / Beignet framboises
<i>Hiver</i>	
<b>Vendredi 22</b>	Terrine de campagne Rôti de Porc au jus Coquillettes Chanteneige / Produit laitier Fruit de saison / Fruit de saison
<i>St Fr.-Xavière</i>	

\* Nous travaillons avec les trois boulangeries d'Elven et la boulangerie bio de Saint Guyomard

Pour être conforme aux recommandations nutritionnelles, l'aliment en gras doit représenter plus de 50% du grammage de l'accompagnement.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

