

MENU SEMAINE 45

NB	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Haricots verts	Macedoine de légumes		Artichaut	Taboulé
	Emincé de choux chinois	Salade cauchoise	Pamplemousse	Sallade Fromagère	Potage fermier
Plats	Coquillettes semi complet <i>BIO</i>	Couscous (semoule <i>BIO</i>)	Filet de poisson sauce tapenade	Omelette	Rougail Purée de patate douce
Accompagnements			Penne <i>BIO</i>	Pommes noisettes	
Laitages	Yaourt aromatisé	Fromage blanc	St Moret	Yaourt Brassé <i>BIO</i>	Yaourt aromatisés
	Emmental <i>BIO</i>	Chevre		St Nectaire	St Paulin
Desserts	Ile flottante	Pomme <i>BIO</i>	Entremet chocolat	Salade de fruits	Crème caramel
	Crème renversée	Poire <i>BIO</i>		Compote de pomme framboise	Flan nappé

* Salade cauchoise : celeri, jambon, jus de citron, pomme de terre, pomme, vinaigrette

MENU SEMAINE 46

NB	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Carottes rapées <i>BIO</i>	Salade automnale		Soupe de légumes	Salade napolitaine
	Chou rouge	Carottes et celeri rapé <i>BIO</i>		Terrine de poisson	Salade rustique
Plats	Jambon blanc	Pizza aux 3 fromages Salade verte		Bœuf Bourguignon	Poisson sauce vin blanc
Accompagnements	Purée			Carottes <i>BIO</i>	Brocolis vapeur Semoule <i>BIO</i>
Laitages	Tomme blanche	Emmental		Cantal	Brie
	Yaourt aromatisés <i>BIO</i>	Petits suisses		Fromage blanc battu <i>BIO</i>	Yaourt vanille <i>BIO</i>
Desserts		Compote de peche		Quatre Quart	Salade de fruits
	Raisin	Poire au chocolat		Tarte abricots	Banane

Salade automnale : panais, raisin frais, noix, salade verte et vinaigrette

salade rustique : pomme de terre, tomate, lardons, salade,

Salade napolitaine : penne, olives noires, surimi, tomate

MENU SEMAINE 47

NB	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Celeri remoulade <i>BIO</i>	Radis noir rapé		Haricots verts	Saucisson à l'ail
	Potage St Germain	Poireau vinaigrette	Quiche aux fromage	Piemontaise	Œuf dur
Plats	<i>BIO</i>	Hachis Parmentier	Poule au pot	Beignets de calamar	Escalope de volaille

Accompagnements	Gratin de pâtes aux légumes et fromage BIO	Salade verte	Ratatouille	Gratin de chou fleur (1/3) et de pomme de terre (2/3)	Purée de carottes BIO
Laitages	Camembert	St Paulin		Chèvre	Comté
	Yaourt nature sucré BIO	Fromage blanc nature		Yaourt vanille BIO	Fromage blanc aux fruits
Desserts	Salade d'agrumes	Mousse chocolat	Fromage blanc nature	Raisin	Clémentine
	Banane	Entremet vanille		Kiwi BIO	Pommes BIO

MENU SEMAINE 48

NB	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Soupe de légumes	Macedoine de légumes		Salade antillaise	Salade automnale
	Paté de foie	Salade rustique	Radis noir et carottes rapés BIO	Pomme de terre au thon	Carottes rapées BIO
Plats	Brandade de poisson	Emincé de poulet sauce marchand de vin	Fallafel	Roti de porc	Bœuf braisé
Accompagnements		Riz BIO Petits pois	Ratatouille Semoule BIO	Lentilles BIO	Haricots verts Coquillettes BIO
Laitages	St Paulin	Camembert		Chèvre	Comté
	Fromage blanc nature BIO	Yaourt Brassé aux fruits		Yaourt coco BIO	Yaourt aromatisé
Desserts	Salade de fruits	Mousse caramel	Crème aux œufs	Orange	Tiramisu poire chocolat
	Pommes BIO	Entremet vanille		Poire BIO	Far Breton

salade antillaise: riz, ananas, carottes, poivrons, maïs, salade verte, raisin sec,

salade rustique : pomme de terre, tomate, lardons, salade,

MENU SEMAINE 49

NB	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Achard de légumes	Betterave rapée		Betterave et carottes rapées	Paté de campagne
	Salade napolitaine	Rillettes de maquereau	Piemontaise	Potage fermier	Pâtes au surimi
Plats	Omelette basquaise	Sauté de veau aux olives	Filet de poisson sauce curry	Risotto de petits pois et lentilles	Poulet Roti
Accompagnements	Gratin de brocolis Riz BIO	Haricots verts Purée de pois cassés BIO	Carottes persillées BIO		Gratin de pomme de terre et courge à la muscade
Laitages	Yaourt aromatisé	Fromage blanc BIO		Yaourt vanille BIO	Yaourt Brassé aux fruits BIO
	Emmental BIO	Chevre		St Nectaire	St Paulin
Desserts	Pomme cuite	Yaourt aromatisé	Gateau de semoule	Quatre Quart caramel	Kiwi BIO
	Compote de poire	Fromage blanc coulis fruits rouge		Tarte chocolat	Orange

Salade napolitaine : penne, olives noires, surimi, tomate

MENU SEMAINE 50

NB	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Chou fleur	Œuf dur		Soupe de légumes	Fond d'artichaut
	Macédoine de légumes	Taboulé	Salade fromagère	Haricots verts, maïs, betterave	Salade niçoise
Plats	Dahl de lentille corail et patate douce	Saucisse	Blanc de poulet à la crème	Filet de poisson sauce au citron	Sauté de bœuf aux carottes
Accompagnements	Blé	Purée	Penne BIO Haricots verts	Riz aux petits légumes	Semoule BIO Carottes au jus
Laitages	Tomme blanche	Emmental	Fromage frais ail et fines herbes	Cantal	Brie
	Yaourt aromatisé BIO	Petits suisses		Fromage blanc battu BIO	Yaourt vanille BIO
Desserts	Salade de fruits	Entremet caramel	Liegeois chocolat	Clementine	Gateau Breton
	Poire BIO	Panna Cotta		Kiwi BIO	Tarte aux pommes

Salade niçoise: haricots verts, œuf dur, olives, poivrons, riz, thon

MENU SEMAINE 51

Repas de Noel

NB	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Coleslaw	Soupe de légumes		Terrine de St Jacques	Carottes et celeri rapés BIO
	Lentilles BIO en salade	Pamplemousse	Soupe de Butternut		Piemontaise
Plats	Gratin de pates et lardons	Chili sin carne	Filet de poisson à l'oseille	Sauté de poulet aux châtaignes	Paupiette de veau forestière
Accompagnements	Salade verte		Gratin de Poireaux (1/3) et pommes de terre (2/3)	Pommes Pins	Flageolets BIO
Laitages	Camembert	St Paulin			Comté
	Yaourt Brassé aux fruits BIO	Fromage blanc nature			Fromage blanc aux fruits
Desserts	Compote de pêche	Salade d'agrumes		Buche au chocolat	Yaourt aromatisé BIO
	Poire en cube	Banane	Pomme BIO	Clémentine	Crème vanille

MENU SEMAINE 52

NB	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Soupe de légumes				Noel
		Salade rustique	Salade niçoise	Carottes rapées BIO	
Plats	Rougail Bigoudin	Poisson sauce beurre de poivron	Sauté de bœuf forestier	Hachis végétal	
Accompagnements	Riz BIO	Penne BIO aux légumes	Semoule BIO		
Laitages	Camembert				
	Yaourt nature sucré				
Desserts	Poire BIO		Compote de pomme	Kiwi BIO	

LESSEL

Fromage blanc aromatisé