




Menu du 16 octobre au 17 novembre 2017

Semaine du 16 octobre au 20 octobre 2017

Salade palmier, maïs	Radis/beurre	Maquereaux à la tomate	Macédoine	Mousse de foie
Escalope viennoise	Sauté de porc à l'indienne	Rôti de veau	Bourguignon de bœuf	Blanquette de coli 
Petits pois 	Pommes mousseline	Courgettes au cumi 	Carottes persillées	Riz créole
Liegeois vanille	Edam, Raisin	Gruyère, compote de poires	Eclair chocolat	Petits suisses
<i>Yaourt arôme/gaufrette</i>	<i>Pain, pâte à tartiner</i>	<i>banane</i>	<i>Cake</i>	<i>Lait chocolaté</i>
	<i>jus de pommes</i>	<i>jus de fruits exotique</i>	<i>Fromage blanc sucré</i>	<i>barre bretonne</i>

Semaine du 23 octobre au 27 octobre 2017

vacances d'automne

Salade au bleu/emmental	Betteraves mimosa	Soupe de poisson	Cèleris rémoulade	Endives noix/croutons
Paupiette de veau gitane	Petit salé	Sauté de poulet thaï	Boul/ bœuf à la tomate	Pavé de saumon au citron
Poêlée méridionale	Lentilles paysannes	Haricots beurre	Semoule aux raisins	Duo de choux/Brocolis
Yaourt aromatisé	St moret, Pomme golden	Brie, tarte chocolat	Cocktail de fruits	Yaourt activia vanille
<i>crème vanille</i>	<i>Croissant</i>	<i>Pain au lait, chocolat</i>	<i>suisse aux fruits</i>	<i>Sirup de grenadine</i>
<i>galette bretonne</i>	<i>jus de raisins</i>	<i>Jus multivitaminé</i>	<i>Nouba</i>	<i>Pain, emmental</i>


Semaine du 30 octobre au 3 novembre 2017

vacances d'automne





Pêche au thon	Tranche de surimi	Salade Piemontaise	Crêpe fromage
Escalope de dinde persillée	Torsades à la bolognaise	Escalope de porc poêlée	Paëlla aux fruits de mer
Purée de butternut	salade verte	Carottes vichy	Cocktail
Mousse chocolat	Kiri, Compote de pommes	Fromage blanc aux fruits	de fruits exotiques
<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>chocolatine</i>	<i>Pain/samos</i>	<i>Velouté fruit</i>
<i>petits beurre</i>	<i>jus d'oranges</i>	<i>Orange</i>	<i>Gaufrettes</i>

Semaine du 6 novembre au 10 novembre 2017

FERIE

Salade coleslaw	Sardine à la tomate	Tarte aux 3 fromages	Salade niçoise	Œufs mimosa
Alouette de bœuf aux olives	Rôti de veau braisé	Blanquette de dinde	Croque Monsieur maison	Colin à la bordelaise
Céréales méditerranéennes	Pommes sautées	Riz pilaff	Salade verte	Duo de haricot 
Liegeois vanille	Comté, poire chocolat	Orange	Yaourt nature	Kidibou, kiwi
<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Fromage blanc</i>	<i>Yaourt à boire</i>	<i>Pain, babybel</i>	<i>Compote de poires</i>
<i>Madeleine</i>	<i>Petits écoliers</i>	<i>BN</i>	<i>jus de pommes</i>	<i>pompom</i>

Semaine du 13 novembre au 17 novembre 2017

Carottes rapées	Salade maïs/thon/olives	Rillettes de porc	Choux fleur vinaigrette 	Concombres vinaigrette
Poulet rôti	Tajine de mouton	Steack de boeuf grillé	Colombo de porc	Moul 
poêlée campagnarde	Semoule 	Gratin de courgettes	Macaronis au beurre	Frite 
Gervita à la fraise	St paulin, Poire	Petits suisses aux fruits	Kiri, Clémentine	Camembert, ananas
<i>banane</i>	<i>Pain, pâte à tartiner</i>	<i>Fromage blanc</i>	<i>Suisse aux fruits</i>	<i>Lait fraise</i>
<i>jus de pommes</i>	<i>Sirup de grenadine</i>	<i>Napolitain</i>	<i>jus d'orange</i>	<i>Sablé des Flandres</i>

Toutes nos crudités et salade verte sont fraîches et locales

Label rouge



Produits issus de l'agriculture biologique



poisson frais du marché



légumes frais



