



## Menus du 13 novembre au 8 décembre 2017



			Entrée	Plat	Fromage	Dessert
Lundi	13	Novembre	Salade mexicaine vinaigrette	Boulettes de bœuf sauce tomate, coquillettes	Emmental	Pêche au sirop
Mardi	14	Novembre	Tomates vinaigrette	Œufs durs sauce Aurore, brocolis persillés (PDS), pommes de terre cubes persillées	Fondu carré	Paris Brest
Mercredi	15	Novembre	Carottes rapées vinaigrette (PDS)	Sauté de mouton à l'orientale, légumes couscous, semoule		Mousse chocolat au lait
Jeudi	16	Novembre	Rillettes	Escalope de dinde au jus, haricots verts à la lyonnaise	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
Vendredi	17	Novembre	Salade bretonne (PDS)	Blanquette de poisson, pommes de terre forestières	Chanteneige	Fruit de saison

			Entrée	Plat	Fromage	Dessert
Lundi	20	Novembre	Salade pommes de terre cervelas	Brochette de dinde aux herbes, petits pois aux oignons		Fromage blanc aux fruits
Mardi	21	Novembre	Tomates œuf dur vinaigrette	Bœuf bourguignon, poêlée de pommes de terre carottes vichy (PDS)	Yaourt sucré	Tarte aux pommes
Mercredi	22	Novembre	Haricots verts vinaigrette	Rôti de veau à la normande, spaghettis au gruyère	Saint paulin	Fruit de saison
Jeudi	23	Novembre	<b>Carottes rapées BIO</b>	<b>Cuisse de poulet rôti BIO, blé pilaff BIO</b>	<b>Edam BIO</b>	<b>Fruit de saison BIO</b>
Vendredi	24	Novembre	Concombres bulgare	Portion de colin à la nantaise, épinards à la crème (PDS), riz créole beurre	Six de Savoie	Poire au sirop

			Entrée	Plat	Fromage	Dessert
Lundi	27	Novembre	Crêpe fromage	Rôti de dinde froid, trio de légumes, farfalles beurre	Yaourt nature sucré	Fruit de saison
Mardi	28	Novembre	Salade monégasque (PDS)	Côte de porc aux herbes, poêlée bruxelloise à la crème	Camembert	Compote pomme banane
Mercredi	29	Novembre	Tomates vinaigrette	Filet de hoki gratiné, champignons persillés, pommes de terre lamelles persillées	Gouda	Ile flottante
Jeudi	30	Novembre	Salade de pâtes au surimi	Rôti de bœuf, purée de carottes (PDS)	Vache qui rit	Chou vanille
Vendredi	1	Décembre	Céleri frais rémoulade (PDS)	Cordon bleu, ratatouille semoule de blé	Petit suisse sucré	Fruit de saison

			Entrée	Plat	Fromage	Dessert
Lundi	4	Décembre	Pamplemousse	Jambon blanc, chou fleur en gratin (PDS)	Yaourt aromatisé	Biscuits secs
Mardi	5	Décembre	Macédoine mayonnaise	Langue sauce cornichon, pommes quartines	Samos	Fruit de saison
Mercredi	6	Décembre	Concombre bulgare	Fricassée de volaille grand-mère, petits pois à l'estragon	Petit cotentin ail et fines herbes	Compote de pommes
Jeudi	7	Décembre	Salade à l'emmental	Hachis parmentier	Fromage blanc sucré	Fruit de saison
Vendredi	8	Décembre	Chou rouge rémoulade (PDS)	Filet de cabillaud à la fondue de poireaux, poêlée de légumes maison et riz c réole	Kiri	Eclair au chocolat

*Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté.  
 Conformément à la nouvelle réglementation (décret n° 2011-1227 du 30/09/11) nous nous devons d'indiquer les produits de saison.  
 Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)*

