

NOVEMBRE 2019						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 4/11	MARDI 5/11	MERCREDI 6/11	JEUDI 7/11	VENDREDI 8/11	SAMEDI 9/11	DIMANCHE 10/11
Avocat à la mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Maquereau à la moutarde*	Taboulé à l'orientale BIO <i>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins secs, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)</i>	Carottes râpées citronnette	Salade de tomate et maïs à la vinaigrette	Salade de pommes de terre à la dijonnaise <i>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, carottes fraîches, tomates fraîches, échalote fraîche, moutarde à l'ancienne, persil plat frais, œuf dur, sel fin, poivre)</i>	Asperges à la vinaigrette
Sauté d'agneau à la provençale	Tarte aux poireaux maison	PLAT 2 EN 1 Endives au jambon Label Rouge	Cuisse de canette sauce cassis	Cœur de merlu sauce ciboulette	Filet de poulet sauce mexicaine	★ Blanquette de veau à l'ancienne
Purée Saint-Germain <i>(Pois cassés)</i>	Salade de mâche		Pommes boulangères	Pâtes BIO macaronis et emmental râpé	Courgettes sautées à l'ail	Riz BIO pilaf
Brie	Emmental	Chèvre	Gouda	Saint Nectaire AOP	Munster AOP	Comté AOP
Compote et son biscuit	Fruit de saison	Tarte bourdaloue	Salade de fruits frais exotiques	Mousse au café	Mille-feuilles	Fruit de saison
DINER						
LUNDI 4/11	MARDI 5/11	MERCREDI 6/11	JEUDI 7/11	VENDREDI 8/11	SAMEDI 9/11	DIMANCHE 10/11
Jambon de pays* et son beurre	Crème de brocolis	Salade du Pirée <i>(Tomates fraîches, concombre frais, poivron, olives noires, oignons frais, feta, vinaigrette, origan)</i>	Salade chinoise <i>(Soja, carottes fraîches, vinaigrette, riz thaï parfumé, surimi, miel de fleurs, coriandre, sel, ail, poivre)</i>	Salade de lentilles BIO à la vinaigrette	Champignons à la grecque	Salade de Naples BIO <i>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</i>
Filet de colin meunière* et son citron	Rôti de dinde sauce basquaise	★ Bœuf bourguignon <i>(vbf)</i>	Boudin blanc sauce Porto	Steak haché sauce poivre <i>(vbf)</i>	★ Œufs à la berrichonne <i>(Vin rouge, lardons, tomate)</i>	★ PLAT 2 EN 1
Epinards au beurre	Riz BIO pilaf	Pâtes BIO fusillis et emmental râpé	Choux de Bruxelles à la paysanne <i>(Lardons)</i>	Purée de navets	Polenta crémeuse	Potée Auvergnate
Yaourt velouté nature	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage Boursin ail et fines herbes	Faisselle	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage frais Carré frais
Fruit de saison	Flan gélifié nappé caramel	Compote et son biscuit	Compote et son biscuit	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert au caramel

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par



Bon
Appétit 

NOVEMBRE 2019						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 11/11	MARDI 12/11	MERCREDI 13/11	JEUDI 14/11	VENDREDI 15/11	SAMEDI 16/11	DIMANCHE 17/11
FERIE Terrine de sanglier* et cornichon	Salade vendéenne <small>(Haricots blancs, vinaigrette, poitrine de porc, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</small>	Salade d'endives à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Soupe aux vermicelles	Feulleté poisson sauce citron*	Salade coleslaw <small>(Carotte et chou blanc râpés à la mayonnaise)</small>
Rôti de bœuf sauce cognac <small>(vbf)</small>	Cuisse de pintade cocotte	Aile de raie aux câpres	Andouillette de porc* et son confit d'oignons	Rôti de veau sauce poivre	Travers de porc sauce miel	Colombo d'agneau
Subric de pommes de terre	Purée de butternut	Riz BIO pilaf	Frites au four*	Gratin de chou-fleur	Cordial de légumes <small>(salsifis, navets, carottes, petits pois, oignons)</small>	Semoule BIO
Cantal AOP	Fromage brique croûte noire	Coulommiers	Montboissier	Carré de l'Est	Mimolette	Bûche des Dômes
Opéra	Fruit de saison	Mirabelles au sirop léger	Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Mousse aux marrons	Crème dessert praliné
DINER						
LUNDI 11/11	MARDI 12/11	MERCREDI 13/11	JEUDI 14/11	VENDREDI 15/11	SAMEDI 16/11	DIMANCHE 17/11
Potage maison	Céleri rémoulade	Salade aux deux pommes <small>(Pommes de terre locales fraîches, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre)</small>	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade du chef <small>(Concombre frais, tomates fraîches, maïs, vinaigrette, sel, menthe)</small>	Poireaux à la vinaigrette	Salade californienne <small>(Riz thaï parfumé, tomates fraîches, concombre frais, vinaigrette, ananas, maïs, olive noire, oignons frais, persil plat frais, poivre, sel)</small>
Beaufilet de colin-lieu pané* et son citron	Omelette* aux lardons et oignons	Tajine tunisien maison <small>(Feuille de brick, poulet, pommes de terre, œuf, emmental, curcuma, persil)</small>	Fondant de bœuf à la niçoise <small>(vbf)</small>	Dos de cabillaud sauce normande	PLAT 2 EN 1 Spaghettis à la bolognaise et emmental râpé <small>(vbf)</small>	Escalope de dindonneau à la viennoise* et son citron
Haricots verts persillés	Pâtes BIO coquillettes et emmental râpé	Salade verte	Carottes Vichy	Pommes de terre vapeur persillées		Purée de haricots verts
Yaourt nature	Fromage fondu Samos	Petits suisses nature	Faisselle	Fromage Cantadou ail et fines herbes	Fromage blanc nature	Fromage frais pavé 1/2 sel
Compote et son biscuit	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen à la cannelle	Riz au lait	Fruit de saison	Fruit de saison

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par



Bon Appétit

NOVEMBRE 2019



Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"

DEJEUNER

LUNDI 18/11	MARDI 19/11	MERCREDI 20/11	JEUDI 21/11	VENDREDI 22/11	SAMEDI 23/11	DIMANCHE 24/11
Salade de betteraves à la crème	Segments de pomelos* et sucre	Œuf dur à la mayonnaise* <i>Dosette de mayonnaise</i>	Salade vosgienne <i>(Pommes de terre locales fraîches, cervelas, vinaigrette, oignons frais hachés, persil plat frais, sel, poivre)</i>	Carottes râpées à la vinaigrette	Salade de riz aux deux couleurs <i>(Concombre frais, riz thai parfumé, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, sel, poivre, curcuma)</i>	Avocat à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>
★ PLAT 2 EN 1 Choucroute	Langue de bœuf sauce piquante <i>(vbf)</i> Purée de pommes de terre	Blanquette de dinde Petits pois à la française	Quiche aux trois fromages maison <i>(Cantal AOP, Bûche des Dômes, emmental)</i> Salade de mâche	Filet de saumon sauce à l'aneth Pâtes BIO penne et emmental râpé	Sauté de veau marengo Purée de céleri	Cuisse de lapin sauce moutarde Polenta crémeuse
Munster AOP	Pont l'Evêque AOP	Edam	Buchette laits mélangés <i>(Laits vache et chèvre)</i>	Saint Paulin	Saint Nectaire AOP	Brie
Fruit de saison	Semoule au lait maison	Baba au rhum	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen au thé	Tarte aux pommes grand-mère	Crème dessert au chocolat

DINER

LUNDI 18/11	MARDI 19/11	MERCREDI 20/11	JEUDI 21/11	VENDREDI 22/11	SAMEDI 23/11	DIMANCHE 24/11
Salade de pâtes à l'indienne BIO <i>(Pâtes risone BIO, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre frais, oignons rouge frais, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</i>	Mousse de foie* et cornichon	Tomate persillée à la vinaigrette <i>Dosette de vinaigrette</i>	Terrine aux trois poissons* et mayonnaise <i>Dosette de mayonnaise</i>	Taboulé libanais <i>(Boulogour, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, oignons frais, vinaigrette maison, jus de citron frais, menthe, huile d'olive, amandes effilées, persil plat frais, curcuma, paprika, poivre, sel)</i>	Salade de haricots verts et œuf dur	Salade landaise <i>(Pommes de terre locales fraîches, gesiers de volaille, oignons frais, persil plat frais plat, vinaigrette)</i>
Omelette* aux herbes Ratatouille	Cœur de merlu sauce dieppoise Fondue de poireaux	PLAT 2 EN 1 Petit salé aux lentilles BIO	Rôti de veau sauce provençale Riz BIO pilaf	Steak haché sauce marchand de vin <i>(vbf)</i> Endives braisées	Merguez <i>Dosette de ketchup</i> Pommes dauphines	Jambon blanc Label Rouge Gratin de courgettes
Fromage frais Cantafrais	Fromage fondu Kiri	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Fromage Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature	Petits suisses nature
Mousse au citron	Compote et son biscuit	Fruit de saison	Ananas au sirop léger	Liégeois au café	Fruit de saison	Fruit de saison

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par



Bon Appétit 

NOVEMBRE 2019						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 25/11	MARDI 26/11	MERCREDI 27/11	JEUDI 28/11	VENDREDI 29/11	SAMEDI 30/11	DIMANCHE 1/12
Salade sicilienne BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</small>	Radis et beurre	Velouté de potimarron	Pâté en croûte* et cornichon	Chou blanc râpé à l'ananas	Céleri rémoulade	Taboulé BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>
Sauté d'agneau à la menthe	★ PLAT 2 EN 1	Filet de limande meunière* et son citron	Carbonade flamande <small>(vbf)</small>	Rôti de veau sauce forestière	Fricassée de poulet antillais	Fondant de porc à la crème d'ail
Jardinière de légumes	Cassoulet	Purée de brocolis	Carottes Vichy	Gratin Dauphinois	Riz BIO pilaf	Légumes ensoleillés <small>(Haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</small>
Emmental	Fromage brique croûte noire	Mimolette	Cantal AOP	Bûche des Dômes	Gouda	Chèvre
Fruit de saison	Poire cuite sauce chocolat	Fruit de saison	Crème dessert au caramel	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Flan pâtissier
DINER						
LUNDI 25/11	MARDI 26/11	MERCREDI 27/11	JEUDI 28/11	VENDREDI 29/11	SAMEDI 30/11	DIMANCHE 1/12
Champignons à la grecque	Salade camarguaise <small>(Riz thaï parfumé, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Courgettes râpées au basilic	Concombre à l'estragon <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade mexicaine <small>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</small>	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Macédoine à la mayonnaise
Boudin noir et sa compote de pommes	Quiche chèvre épinards maison	Cuisse de pintade sauce chasseur	Omelette* aux oignons et à la tomate	Dos de colin lieu sauce oseille	Rôti de bœuf sauce poivre <small>(vbf)</small>	PLAT 2 EN 1
Purée de pommes de terre	Salade d'endives <small>Dosette de vinaigrette</small>	Riz BIO pilaf	Pâtes BIO fusillis et emmental râpé	Haricots verts persillés	Chou-fleur persillé	Hachis Parmentier de canard
Fromage frais Saint Môret	Yaourt velouté nature	Petits suisses nature	Fromage fondu Six de Savoie	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Fromage Boursin ail et fines herbes
Crème dessert à la vanille	Mousse au café	Pêche au sirop léger	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote et son biscuit	Mousse au chocolat

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par


