

PROGRAMME DES REPAS DU LUNDI 12 NOVEMBRE AU VENDREDI 11 JANVIER 2019

1	Lundi 12 novembre 2018	Mardi 13 novembre 2018	Jeudi 15 novembre 2018	Vendredi 16 novembre 2018
ENTRÉES	VELOUTÉ DE POTIRON	CRÊPES AU FROMAGE X 2	CHOU BLANC BIO	TERRINE DE CAMPAGNE
	POMELOS BIO		DUO DE SAUCISSONS (ail, salami)	SALADE ICEBERG ET SES CROÛTONS
	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON			ŒUFS DURS MAYONNAISE
PLATS	STEAK HACHÉ	CHIPOLATAS X 2	SAUTÉ DE DINDE SAUCE FORESTIERE	EMINCÉS DE POULET SAVEUR KEBBAB
	CAPPELLETTI TOFU ET ÉPINARDS BIO	OMELETTE AU FROMAGE	DOS DE COLIN SAUCE BEURRE CITRON	NUGGETS DE POISSON
GARNITURES	GRATIN DE BROCOLIS	HARICOTS VERTS AIL ET PERSIL	PIPERADE	CORDIALE DE LÉGUMES
		POMMES DE TERRE EN LAMELLES	BOULGOUR	POMMES DE TERRE
PRODUITS LAITIERS	TOMME GRISE	EMMENTAL BIO	PETIT SUISSE NATURE BIO	
	FROMAGE BLANC BIO	YAOURT NATURE		
DESSERTS	GELIFIÉ VANILLE INDIV	FRUIT DE SAISON BIO	CLAFOUTIS AUX GRIOTTES	ECLAIR AU CHOCOLAT
	FRUIT DE SAISON			

2	Lundi 19 novembre 2018	Mardi 20 novembre 2018	Jeudi 22 novembre 2018	Vendredi 23 novembre 2018
ENTRÉES	CÉLERI REMOULADE	POMELOS + SUCRE	SALADE MÊLÉE AUX CROÛTONS A L'AIL	PIZZA AU FROMAGE
	MOUSSE DE CANARD	SALADE CHARCUTIÈRE CERVELAS		
	BETTERAVES BIO	SALADE MARCO POLO (pâtes, surimi)	MAQUEREAU A LA MOUTARDE	
PLATS	BOULETTES DE BŒUF	FILET DE POULET SAUCE CRÈME À L'ANETH	SAUTÉ DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE	SAUTÉ DE DINDE MOUTARDE
	TARTE CHÈVRE TOMATE BASILIC	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	FILET DE LIEU SAUCE SAFRANÉE	MARMITTE DE POISSON (colin)
GARNITURES	HARICOTS BEURRE	GRATIN DE CHOU FLEUR	DUO DE COURGETTES JAUNES ET VERTES	HARICOTS PLATS
	COQUILLETES	PURÉE DE POMMES DE TERRE / POTIRON	BLÉ	RIZ
PRODUITS LAITIERS	GOUDA BIO	BRIE BIO	MIMOLETTE	VACHE QUI RIT®
	FROMY	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE NATURE BIO	
DESSERTS	FLAN NATURE	PETITS SUISSES FRUITÉS BIO	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTANTE "EN FÊTE" (vermicelles colorés)
		SALADE DE FRUITS FRAIS		

3	Lundi 26 novembre 2018	Mardi 27 novembre 2018	Jeudi 29 novembre : AMERICAN FOOD	Vendredi 30 novembre 2018
ENTRÉES	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	ŒUFS DURS MAYONNAISE	SALADE CAESAR	CRÊPES AU FROMAGE X 2
	CHOU ROUGE BIO			
	SALADE RISONI (pâtes, maïs, tomate, courgette, poivron)			
PLATS	BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE BASILIC	SAUTÉ DE VEAU MARENGO	HOT DOG SAUCISSE DE FRANCFORT	CUISSE DE POULET ROTIE AU JUS
	MEDAILLONS DE MERLU SAUCE HOLLANDAISE	BROCHETTE DE POISSON MEUNIÈRE	FISH BURGER	ENCORNETS SAUCE TARTARE
GARNITURES	TOMATES PROVENCALES	CAROTTES BIO	FRITES	ÉPINARDS EN BRANCHE À LA CRÈME
	SEMOULE	HARICOTS BLANCS		FUSILLI
PRODUITS LAITIERS	CAMEMBERT BIO	GOUDA		SAINT NECTAIRE
		CARRÉ LIGUEIL		
	YAOURT AROMATISÉ	FAISSELLE		YAOURT BIO
DESSERTS	CARRÉ ABRICOT	BISCUIT MOELLEUX CHOCOLAT AMANDE	YAOURT À BOIRE À LA FRAISE	GELIFIÉ CHOCOLAT
			Coca cola®	FRUIT DE SAISON

4	Lundi 3 décembre 2018	Mardi 4 décembre 2018	Jeudi 6 décembre 2018	Vendredi 7 décembre 2018
ENTRÉES	SALADE DE BLÉ À LA PROVENCALE	POMELOS + SUCRE	TARTE AU FROMAGE	CAROTTES RAPÉES BIO AU MIEL
	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG ET SES DÉS DE FROMAGE		RILLETES ET CORNICHONS
		SARDINES		SALADE PIÉMONTAISE
PLATS	SAUCISSE FUMÉE	CARBONARA AUX LARDONS	AILES ET MANCHONS POULET	CORDON BLEU DE DINDE
	OMELETTE NATURE BIO	CARBONARA DE SAUMON	BRANDADE DE MORUE	FILET DE COLIN AUX TROIS CÉRÉALES
GARNITURES	RATATOUILLE	PENNES	DUO DE CAROTTES	RIZ AUX PETITS LÉGUMES
	POMMES DE TERRE BIO PERSILLÉES			
PRODUITS LAITIERS	MIMOLETTE	YAOURT NATURE BIO	FROMY	EMMENTAL BIO
	PETIT ROULÉ FOL EPI		FROMAGE BLANC BIO	PETIT SUISSE
DESSERTS	PETIT FILOU CHOCOLAT	ECLAIR VANILLE	COOKIE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

5	Lundi 10 décembre 2018	Mardi 11 décembre 2018	Jeudi 13/12 REPAS DE FIN D'ANNÉE	Vendredi 14 décembre 2018
ENTRÉES	TARTE CHÈVRE TOMATE BASILIC	TOMATE VINAIGRE BALSAMIQUE	S U R P R I S E . . .	CHOU ROUGE BIO
		SALADE MARCO POLO (pâtes, surimi)		SURIMI MAYONNAISE
PLATS	PALETTE DE PORC À LA DIABLE	CUISSE DE POULET ROTIE		BOULETTES DE BŒUF
		PAVÉ DE SAUMON AU CITRON		ŒUFS BROUILLÉS À LA TOMATE
GARNITURES	DUO DE COURGETTES	PIPERADE		GRATIN DE CHOUX FLEURS
	LENTILLES AUX OIGNONS ET HERBES DE PROVENCE	PURÉE DE POMMES DE TERRE		BOULGOUR BIO
PRODUITS LAI TIERS	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE	COULOMMIERS		SAINT NECTAIRE
		YAOURT NATURE BIO		VACHE QUI RIT®
DESSERTS	MUFFIN AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	TARTE AUX POMMES	GELIFIÉ CARMEL	
			FRUIT DE SAISON	

6	Lundi 17 décembre 2018	Mardi 18 décembre 2018	Jeudi 20 décembre 2018	Vendredi 21 décembre 2018
ENTRÉES	TABOULÉ	PIZZA AU THON	ROSETTE + CORNICHON	SALADE VERTE
	SALADE MÊLÉE AUX CROÛTONS		TOMATE ET OEUFS DURS EN HÉRISSEMENT	BETTERAVE BIO
	SALADE DE HARICOTS ROUGES ET MAÏS			
PLATS	STEAK HACHÉ SAUCE TOMATE PROVENCALE	SAUCISSE FUMÉE + MOUTARDE	BOULETTE DE BŒUF	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
	FILET DE HOKI SAUCE ARMORICAINE	SCHNITZEL VEGETAL BIO SAUCE TOMATE	AIGUILLETES DE SAUMON AU CURRY	
GARNITURES	AUBERGINES GRATINÉES	BATONNETS DE CAROTTES	CHOUX DE BRUXELLES	RATATOUILLE
	POMMES VAPEUR EN PERSILLADE	FUSILLI	RIZ	SEMOULE
PRODUITS LAITIERS	PETIT SUISSE BIO	CAMEMBERT	BRIE	SAMOS
		YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC BIO	
DESSERTS	ÎLE FLOTANTE ET NAGE FRAMBOISE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	FAR BRETON	COMPOTE DE POMME

7	Lundi 7 janvier 2019	Mardi 8 janvier 2019	Jeudi 10 janvier 2019	Vendredi 11 janvier 2019
ENTRÉES	VELOUTÉ DE POTIRON	BETTERAVE ROUGES	ŒUFS DURS BIO ET MAYONNAISE	ENDIVES BIO VINAIGRETTE
	CŒUR DE PALMIER AU SURIMI	SALADE DE MAÏS AU THON	SALADE PIÉMONTAISE	MOUSSE DE CANARD
				SALAMI + CORNICHONS
PLATS	CANNELLONI AU BŒUF GRATINÉS	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	STEAK HACHÉ	PALETTE DE PORC À LA DIABLE
	RAVIOLIS DE SAUMON		FILET DE LIEU SAUCE BEURRE CITRON	MÉDAILLONS DE MERLU SAUCE DIEPPOISE
GARNITURES		PETITS POIS AU JUS	RATATOUILLE	HARICOTS VERTS
		PURÉE DE POMME DE TERRE	COQUILLETES	SEMOULE
PRODUITS LAITIERS	FROMY	GOUDA BIO	CAMEMBERT BIO	SAINT NECTAIRE
	CHANTENEIGE	VACHE QUI RIT	FROMAGE BLANC	YAOURT NATURE BIO
DESSERTS	COMPOTE DE POMME ET ABRICOT BIO	BISCUITS PLUMETIS AU CHOCOLAT	GALETTE À LA FRANGIPANE (et sa couronne des rois...)	GELIFIÉ CHOCOLAT
	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	CRÈME DESSERT PRALINÉE		FRUIT DE SAISON