

# PROGRAMME DES REPAS DU LUNDI 6 AU VENDREDI 10 NOVEMBRE 2017

1	Lundi 6 novembre 2017	Mardi 7 novembre 2017	Jeudi 9 novembre 2017	Vendredi 10 novembre 2017
<b>ENTRÉES</b>	VELOUTE DE TOMATE	CAROTTES RAPEES BIO AU MIEL	TOMATE ET ŒUF DUR BIO	TARTE AU FROMAGE
		SALADE DE BLE A LA PROVENCALE	RILLETES CORNICHON	
		POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	
<b>PLATS</b>	POISSON PANE + CITRON	SAUTE DE POULET SAUCE BLANCHE	PALETTE DE PORC PROVENCALE	COUSCOUS POISSON (colin) : PLAT COMPLET
	RAVIOLIS AU BŒUF	PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE BEURRE CITRON	FILET DE CABILLAUD SAFRANE	COUSCOUS PILON / MERGUEZ : PLAT COMPLET
<b>GARNITURES</b>	PETITS POIS CAROTTES	HARICOTS VERTS	DUO DE CAROTTES	
		POMMES DE TERRE PERSILLEES	RIZ	
<b>PRODUITS LAITIERS</b>	EMMENTAL BIO	FROMAGE BLANC SUCRE BIO	CAMEMBERT BIO	BABYBEL
	VACHE QUI RIT			BÛCHE DU PILAT
<b>DESSERTS</b>	COMPOTE POMME BIO	MINI BEIGNETS SUCRES	RIZ AU LAIT POIRE BIO	ANANAS AU SIROP
	BISCUIT ROULE ABRICOT X 2			TARTE AUX POMMES BIO

2	Lundi 13 novembre 2017	Mardi 14 novembre 2017	Jeudi 16 novembre 2017	Vendredi 17 novembre 2017
<b>ENTRÉES</b>	VELOUTE DE POTIRON	CREPES AU FROMAGE	ICEBERG AUX CROUTONS	TERRINE DE CAMPAGNE
	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE		DUO DE SAUCISSON ET BEURRE	CHOU BLANC BIO AUX RAISINS SECS
	SALADE DE PIEMONTAISE NATURE			AVOCAT ET SURIMI EN SALADE
<b>PLATS</b>	CHIPOLATAS X 2	OMELETTE AU FROMAGE	HOKI AUX 3 CEREALES	EMINCES DE POULET KEBBAB
	DOS DE COLIN SAUCE CITRON	CORDON BLEU DE VOLAILLE	COURGETTE FARCIE A L'ANCIENNE	MOULES SAUCE CREME (décortiquées)
<b>GARNITURES</b>	POÊLEE CHAMPÊTRE (haricot, tomate, aubergine, champignons)	GRATIN DE CHOUX FLEURS	PIPERADE	FRITES
	MINI PENNES	BLE AUX PETITS LEGUMES		
<b>PRODUITS LAI TIERS</b>	FOURME AMBERT	EMMENTAL BIO	CARRE FRAIS BIO	PETIT SUISSÉ NATURE X 1 BIO
	FROMAGE BLANC NATURE BIO INDIV	YAOURT NATURE SUCRE		
<b>DESSERTS</b>	ECLAIR CHOCOLAT	VERRINE TIRAMISU FACON PINA COLADA (ananas - coco)	CLAFOUTIS AUX GRIOTTES	GELIFIE VANILLE
	RAISIN	CLEMENTINES X 2 BIO	BANANE	

3	Lundi 20 novembre 2017	Mardi 21 novembre 2017	Jeudi 23 novembre 2017	Vendredi 24 novembre 2017
<b>ENTRÉES</b>	VELOUTE DE LEGUMES	POMELOS BIO	PIZZA AU FROMAGE	CONCOMBRE VINAIGRETTE
		SALADE CHARCUTIERE AU CERVELAS		SALADE MARCO POLO (pâtes, surimi)
		MOUSSE DE CANARD S/P		TOMATE BIO CROQ'SEL
<b>PLATS</b>	SAUTE DE BŒUF SAUCE MARCHAND DE VIN	BROCHETTE DE POISSON MEUNIERE	FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE	AIGUILLETES DE POULET ROTIES SAUCE FORESTIERE
	TARTE THON TOMATE	RÔTI DE VEAU SAUCE MOUTARDE	SAUTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE	CARBONARA DE SAUMON
<b>GARNITURES</b>	SALADE VERTE	PUREE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON	COURGETTES	PETITS POIS
	RIZ		BOULGOUR	FUSILLI
<b>PRODUITS LAITIERS</b>	SAINT PAULIN BIO	TOMME GRISE	YAOURT NATURE SUCRE	EMMENTAL
	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE	BRIE BIO		SAINT NECTAIRE
<b>DESSERTS</b>	CLEMENTINES X 2	SALADE DE FRUITS FRAIS	VERRINE LA BANANA à faire (CHOCOLAT NAGE CREME AGLAISE)	POIRE AU CHOCOLAT ET SES AMANDES GRILLEES
				ILE FLOTANTE

4	Lundi 27 novembre 2017	Mardi 28 novembre 2017 Menu à thème : HAUT DE France	Jeudi 30 novembre 2017	Vendredi 1 décembre 2017
<b>ENTRÉES</b>	CAROTTES RÂPEES BIO AU CITRON	SALADE D'ENDIVES BIO BREBIS ET FRUITS SECS	CHOU BLANC BIO VINAIGRETTE	CREPES AU FROMAGE X 2
	SALADE NORVEGIENNE		ASPERGES VINAIGRETTE	
			SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HARENG	
<b>PLATS</b>	HACHIS PARMENTIER DE BŒUF	MOULES A LA CREME (décortiquées)	FILET DE LIEU SAUCE RPOVENCALE	POISSON MEUNIÈRE
	PAVE DE SAUMON SAUCE BEURRE BLANC	TARTELETTE OIGNON JAMBON	CERVELAS A L'ALSACIENNE	POULET ROTI BBQ
<b>GARNITURES</b>	POÊLÉE CAMPAGNARDE (h.verts, h.beurres, aubergines, carottes)	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRES	RATATOUILLE
	PURÉE DE POMMES DE TERRE	FRITES	POMMES VAPEUR	PENNES
<b>PRODUITS LAITIERS</b>	CAMEMBERT BIO	MIMOLETTE	YAOURT ARÔME	FROMAGE BLANC SUCRE INDIVIDUEL BIO
	CROC LAIT	BUCHETTE MI CHEVRE		
<b>DESSERTS</b>	ORANGE	GAUFRE AU SUCRE	GÂTEAU DE RIZ A L'ANANAS	GELIFIE CARMEL
			CLEMENTINES X 2 BIO	COMPOTE DE POMMES BIO