

PROGRAMME DES REPAS DU LUNDI 18 NOVEMBRE AU VENDREDI 17 JANVIER 2020

1	Lundi 18 novembre 2019	Mardi 19 novembre 2019	Jeudi 21 novembre 2019	Vendredi 22 novembre 2019
ENTRÉES	BAR À SOUPE	TARTE AU FROMAGE	SALADE MÊLÉE CROUTONS À L'AÏL	TOMATE ET ŒUF EN HÉRISSON
		TARTE AU POIREAU	MAQUEREAU À LA MOUTARDE	
PLATS	PALERON DE BŒUF AU JUS	CARI DE LENTILLES ET LEGUMES	SAUCISSE FUMÉE	SAUTÉ DE POULET MOUTARDE
	TARTE CHÈVRE TOMATE BASILIC		BROCHETTE DE POISSON MEUNIÈRE	MARMITE DE POISSON (colin)
GARNITURES	HARICOTS BEURRE	POMMES VAPEUR	CAROTTES	HARICOTS PLATS
	COQUILLETTES		FLAGEOLETS À LA TOMATE	RIZ
PRODUITS LAIERS	CROC LAIT	VACHE QUI RIT	PETIT SUISSE NATURE BIO	YAOURT NATURE SUCRÉ
DESSERTS	FLAN NATURE	POMME CUITE SAUCE CAMEL	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POIRE ET SPECULOS

2	Lundi 25 novembre 2019	Mardi 26 novembre 2019	Jeudi 28 novembre - Thème : Belgique	Vendredi 29 novembre 2019
ENTRÉES	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	VELOUTÉ DE LEGUMES	ENDIVES AUX DÉS DE BREBIS	PIZZA AU FROMAGE
	CONCOMBRE VINAIGRETTE		PÈCHE AU THON SAUCE COCKTAIL	
PLATS	STEAK HACHÉ BŒUF BIO SAUCE TOMATE BASILIC	CUISSE DE POULET AU JUS	SAUTÉ DE BŒUF AUX LARDONS	COUSCOUS VÉGÉTARIEN (légumes couscous, pois chiche)
	FILET DE LIEU SAUCE SAFRANÉE	ENCORNETS SAUCE TARTARE	MOULES À LA FLAMANDE	
GARNITURES	TOMATES PROVENÇALES	EPINARDS EN BRANCHE À LA CRÈME	CHOUX DE BRUXELLES GRATINÉS	SEMOULE
	BLÉ	FUSILLI	FRITES	
PRODUITS LAIERS	YAOURT AROMATISÉ	PETIT SUISSE SUCRÉ	YAOURT À BOIRE	YAOURT SUCRÉ BIO
DESSERTS	CARRÉ ABRICOT	FRUIT DE SAISON	GAUFRE AU SUCRE	GELIFIÉ CHOCOLAT
				FRUIT DE SAISON BIO

3	Lundi 2 décembre 2019	Mardi 3 décembre 2019	Jeudi 5 décembre 2019	Vendredi 6 décembre 2019
ENTRÉES	SALADE DE BLÉ PROVENÇALE	ŒUFS DURS MAYONNAISE	CRÊPES AUX FROMAGES	SURIMI MAYONNAISE
	SARDINES			RILLETES CORNICHON
PLATS	MERGUEZ	CORDON BLEU DE DINDE	CHILI AUX LENTILLES (haricots rouges, carottes, poivrons, maïs, tomates) (et pas de lentilles???)	SAUTÉ DE VEAU FORESTIER
	SUPRÊME DE COLIN SAUGE ET TOMATE	RAVIOLIS TOFU-BASILIC SAUCE TOMATE		FILET DE CABILLAUD SAUCE À LA CRÈME
GARNITURES	RATATOUILLE	PETITS POIS À LA FRANÇAISE	RIZ	BIO HARICOTS VERTS
	POMMES VAPEUR PERSILLÉES			PURÉE DE POMMES DE TERRE POTIRON
PRODUITS LAI TIERS	MIMOLETTE	YAOURT NATURE SUCRÉ BIO	FROMAGE BLANC « DE CAMPAGNE »	EMMENTAL
	PETIT ROULÉ FOL EPI			PETIT SUISSE SUCRÉ
DESSERTS	FRUIT DE SAISON	TARTE SABLÉE À LA PRUNE	ÉCLAIR CAFÉ	DESSERT TOUS FRUITS

4	Lundi 9 décembre 2019	Mardi 10 décembre 2019	Jeudi 12 décembre 2019	Vendredi 13 décembre 2019
ENTRÉES	VELOUTÉ DE POTIRON + CROUTONS	TOMATE VINAGRETTE BALSAMIQUE	MENU SURPRISE (FÊTES DE FIN D'ANNÉE)	BAR À SOUPE
PLATS	CURRY DE POIS CHICHES AU LAIT DE COCO	SAUCISSE DE VOLAILLE		ROTI DE BŒUF SAUCE AU POIVRE
		ŒUFS BROUILLÉS À LA TOMATE		QUENELLES NATURES BIO SAUCE TOMATE
GARNITURES	BOULGOUR	POEELE MÉRIDIONALE		GRATIN DE CHOUX FLEUR
		COQUILLETES		RIZ
PRODUITS LAITIERS	BRIE BIO	YAOURT NATURE SUCRÉ BIO		PETIT ROULÉ FOL EPI
	PETIT SUISSE SUCRÉ			
DESSERTS	MUFFIN PÉPITES DE CHOCOLAT	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	

5	Lundi 16 décembre 2019	Mardi 17 décembre 2019	Jeudi 19 décembre 2019	Vendredi 20 décembre 2019
ENTRÉES	TABOULÉ	VELOUTÉ DE LEGUMES BIO	ROSETTE + CORNICHON	POMELOS + SUCRE
	SALADE VERTE AUX CROÛTONS		SURIMI MAYONNAISE	BETTERAVES AU MAÏS
PLATS	TARTIFLETTE COMPLÈTE AUX LARDONS	CURRY DE LEGUMES AU LAIT DE COCO (haricots rouges, carottes, courgettes, lait coco, épices)	SAUTÉ DE BŒUF AUX CAROTTES	PAVÉ DE SAUMON SAUCE À L'ANETH
	PAVÉ DE POISSON BEARNAISE		CALAMARS + CITRON	
GARNITURES	POMMES DE TERRE AU FROMAGE	RIZ	CHOUX DE BRUXELLE	RATATOUILLE
			PENNES	PURÉE DE POMMES DE TERRE
PRODUITS LAITIERS	MIMOLETTE	SAMOS	FROMAGE BLANC SUCRÉ BIO	YAOURT NATURE SUCRÉ
	PETIT SUISSE BIO NATURE			
DESSERTS	ÎLE FLOTANTE NAGE FRAMBOISE CHOCOLAT	FROMAGE BLANC AU SPECULOS	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMME

6	Lundi 6 janvier 2020	Mardi 7 janvier 2020	Jeudi 9 janvier 2020	Vendredi 10 janvier 2020
ENTRÉES	SALADE DE MAÏS AU THON	POTAGE MINISTRONE (légumes, pâtes) + CROÛTONS	ŒUFS DURS BIO MAYONNAISE	BAR À SOUPE
	TERRINE DE VOLAILLE		SALADE PIÉMONTAISE NATURE	
PLATS	CANNELLONI AU BŒUF GRATINÉS	ACHARD DE LEGUMES (haricots blancs, haricots plats, carottes, persil)	SAUTÉ DE VEAU AUX PRUNEAUX	PALETTE DE PORC À LA PROVENÇALE
	RAVIOLIS AU SAUMON GRATINÉS		BROCHETTE MEUNIÈRE	DOS DE LIEU SAUCE BEURRE BLANC
GARNITURES		PENNE	HARICOTS VERTS	RATATOUILLE
			COQUILLETTES	PURÉE DE POMMES DE TERRE
PRODUITS LAI TIERS	SAMOS	VACHE QUI RIT	BRIE	CARRÉ ROUSSOT
			FROMAGE BLANC SUCRÉ BIO	CAMEMBERT BIO
DESSERTS	BISCUITS PLUMETIS	CRÈME DESSERT PRALINÉ	GALETTE À LA FRANGIPANE	OREILLONS PÊCHE CRÈME ANGLAISE ET AMANDES

7	Lundi 13 janvier 2020	Mardi 14 janvier 2020	Jeudi 16 janvier 2020	Vendredi 17 janvier 2020
ENTRÉES	PIZZA AU FROMAGE	TABOULÉ	DUO DE SAUCISSONS	SARDINES
		POMELOS BIO	CAROTTES RAPÉES BIO AU CITRON	SALADE ICEBERG AUX CROUTONS
PLATS	TAJINE VÉGÉTARIEN (courgette, carotte, pois chiches, raisins secs)	AILE ET MANCHONS DE POULET	ROTI DE BŒUF SAUCE ROQUEFORT	CHEESEBURGER
		OMELETTE BIO AU FROMAGE	FILET DE COLIN AUX PETITS LEGUMES	FISHBURGER
GARNITURES	POMMES DE TERRE	PIPERADE	HARICOTS VERTS	GRATIN DE CHOUX FLEUR
		FUSILLI	SEMOULE BIO	FRITES
PRODUITS LAITIERS	EMMENTAL	YAOURT NATURE SUCRÉ	COULOMMIER	PETIT SUISSE NATURE BIO
	BABYBEL	MIMOLETTE	FAISSELLE	
DESSERTS	ÉCLAIR VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE AUX POMMES BIO	ANANAS AU SIROP COULIS FRAMBOISE
				FRUIT DE SAISON