

semaine du 31 octobre au 6 novembre

Lundi 31 Octobre	Mardi 1 Novembre	Jeudi 3 Novembre	Vendredi 4 Novembre
		Taboulé	Duo de choux mayonnaise
		Cordon bleu sauce tomate	Bourride de colin - pommes de terre (plat complet)
		Haricots verts	Camembert
		Vache qui rit	Compote de pommes
		Moelleux aux fruits exotiques	



Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT





Tour de France des régions : OCCITANIE

Les groupes d'aliments	
	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers
	Matières grasses
	Produits sucrés



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'exigent.

semaine du 7 au 13 novembre

Lundi 07 Novembre	Mardi 08 Novembre	MENU OCCITANIE Jeudi 10 Novembre	Vendredi 11 Novembre
Betteraves vinaigrette	Piémontaise	Salade Méditerranéenne (brunoise de légumes)	
Paupiette de veau en macaronade (plat complet - macaronis) 	Blanquette de poulet à l'ancienne	Cassoulet Toulousain (plat complet) 	
	Poêlée de carottes		
Fondu président	Carré de l'Est	Fromage de chèvre	
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Clafoutis aux abricots maison	

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPÉTIT



Tour de France des régions : OCCITANIE

Les groupes d'aliments

	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers
	Matières grasses
	Produits sucrés



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



semaine du 14 au 20 novembre

Lundi 14 Novembre	Mardi 15 Novembre	Jeudi 17 Novembre	Vendredi 18 Novembre
Salade de riz au thon	Emincé bicolore (carottes, céleri)	Concombre vinaigrette	Médailillon de surimi mayonnaise
Jambonnette de volaille Printanière (plat complet)	Haché de cabillaud sauce citron	Rôti de porc aux oignons	Boles de picolat (boulettes de bœuf, pommes de terre, tomate, olive - plat complet)
Yaourt local	Semoule	Gratin de légumes à la Languedocienne	Edam
Madeleine	Camembert	Rondelé	Fruit de saison



Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPÉTIT





Les groupes d'aliments
Fruits et légumes verts
Viandes / Poissons / Oeufs
Féculents
Produits laitiers
Matières grasses
Produits sucrés



Tour de France des régions : OCCITANIE

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

semaine du 21 au 27 novembre

Lundi 21 Novembre	Mardi 22 Novembre	Jeudi 24 Novembre	Vendredi 25 Novembre
Carottes râpées	Salade de pommes de terre, tomate, ciboulette	Macédoine mayonnaise	Salade de maïs, radis, concombre
Brouffade de volaille à la Nîmoise 	Steack haché sauce fromagère	Saute de porc à la Catalane 	Poisson pané sauce tomate
Purée de pommes de terre	Haricots verts	Coquillettes	Gratin de brocoli - Pommes vapeur
Brie	Vache qui rit	Fromage blanc sucré	Pyrénées
Liégeois vanille	Banane	Fruit de saison	Eclair au chocolat

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT



Tour de France des régions : OCCITANIE

Les groupes d'aliments

	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers
	Matières grasses
	Produits sucrés

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



semaine du 28 novembre au 4 decembre

Lundi 28 Novembre	Mardi 29 Novembre	Jeudi 01 Décembre	Vendredi 02 Décembre
Céleri rémoulade	Betteraves vinaigrette	Salade de blé aux légumes	Saucisson à l'ail
Chili con carne	Raviolis gratinés (plat complet)	Rognons de Bœuf à la Normande	hache de saumon sauce cressonnette
riz		Pennes - Haricots verts	Fricassée de courgettes - pommes Anglaise
Croc lait	Yaourt local	saint Paulin	Coulommier
Pomme	Barre Bretonne	Compote de poire	Semoule au lait maison



Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT



Les groupes d'aliments

- Fruits et légumes verts
- Viandes / Poissons / Oeufs
- Féculents
- Produits laitiers
- Matières grasses
- Produits sucrés



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

semaine du 5 au 11 decembre

Lundi 05 Décembre	Mardi 06 Décembre	Jeudi 08 Décembre	Vendredi 09 Décembre
Salade de pâtes à l'Italienne (fromage, tomate, radis)	Carottes râpées	Chou rouge aux pommes	Concombre vinaigrette
Emincé de Bœuf à la Bourguignonne	Dip & Fish NOUVEAU	Sauté de volaille Basquaise	Rôti de porc aux flageolets (plat complet)
Poêlée campagnarde	Potatoes Rosty	Semoule	
Tomme blanche	Yaourt aromatisé	Fraidou	Brie
Pêche au sirop	Fruit de saison	Compote de pommes	Cake aux fruits rouges FAIT MAISON

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT



Les groupes d'aliments



	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers
	Matières grasses
	Produits sucrés



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

semaine du 12 au 18 decembre







MENU DE NOËL

Lundi 12 Décembre	Mardi 13 Décembre	Jeudi 15 Décembre	Vendredi 16 Décembre
Friand au Fromage	Betteraves vinaigrette	Surimi à la Parisienne	Boulgour Provençale
Grignotine de porc tomate basilic 	Lasagnes Bolognaise (plat complet)	Filet de dinde aux marrons	Dos de colin aux petits légumes (plat complet)
Poêlée de haricots plats		Pommes noisette	
Yaourt Local 	Vache picon	Saint Nectaire	Fromage blanc sucré
Petit fourré chocolat	Compote de poire	Dessert de Noël	Banane

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT



Les groupes d'aliments

	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers
	Matières grasses
	Produits sucrés

