


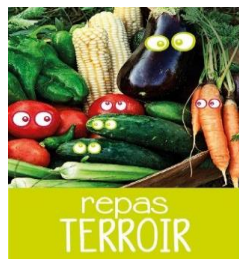








Semaine du 6 au 12 novembre 2017

Lundi 06 Novembre	Mardi 07 Novembre	Jeudi 09 Novembre	Vendredi 10 Novembre
Betteraves vinaigrette	<u>Piémontaise</u>	Carottes râpées	Salade de riz à la Parisienne (macédoine)
Raviolis Salade verte (plat complet)	Poisson pané ketchup	Mijoté de volaille au cidre 	Rôti de porc sauce camembert 
	Haricots plats	Pommes rissolées	Poêlée campagnarde
Fondu président	Yaourt nature sucré	Fromage de chèvre	Petit suisse sucré
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Crème dessert praliné	Clafoutis aux pommes maison 

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT



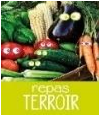



Les groupes d'aliments	
	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculets
	Produits laitiers
	Matières grasses
	Produits sucrés



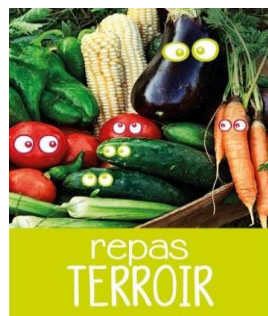
plat contenant du porc

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

Semaine du 13 au 19 Novembre 2017

Lundi 13 Novembre	Mardi 14 Novembre	Jeudi 16 Novembre	Vendredi 17 Novembre
Salade Basque (pommes de terre, thon, tomate)	Salade Coleslaw (carottes, chou)	Salade Inca (maïs, tomate, radis)	Céleri rémoulade
Steak haché de bœuf sauce barbecue	Jambonette de volaille haricot blanc (plat complet)	Tartiflette du Calvados (camembert, andouille, jambon, crème) Salade verte	Dos de colin à la Diéppoise
Poêlée de jeunes carottes			 Semoule
Yaourt local  	Croc'lait		Edam
Madeleine	Compote de fraise	Fruit de saison	Congolais 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



plat contenant du porc

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

Semaine du 20 au 26 Novembre 2017




Lundi 20 Novembre	Mardi 21 Novembre	Jeudi 23 Novembre	Vendredi 24 Novembre
Carottes râpées	Betteraves vinaigrette	Macédoine mayonnaise	<u>Salade Deauvillaise</u> (chou, jambon, mimolette)
Haut de cuisse de poulet à la crème 	<u>Knacki lentilles</u> (plat complet)	<u>Emincé de bœuf aux poires</u> 	Parmentier de Poisson Salade verte (plat complet)
Coquillettes		Pommes de terre rôties	
<u>Camembert</u> 	Vache qui rit	Buchette de chèvre	Pyramée
Liégeois vanille	Fruit de saison	Compote de pommes	Cake au pépites chocolat

FAIT MAISON

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT






plat contenant du porc

Les groupes d'aliments	
	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculets
	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 27 Novembre au 3 Décembre 2017

Lundi 27 Novembre	Mardi 28 Novembre	Jeudi 30 Novembre	Vendredi 1er Décembre
Emincé bicolore (carottes, céleri)	Betteraves vinaigrette	Chou blanc et maïs	Salade Caennaise (pommes de terre, pommes, jambon)
Fricassée de volaille au curry	Paupiette de veau en choucroute (plat complet)	Dos de colin aux crevettes	 Gratin de courgettes à la Bolognaise (plat complet)
riz		 Purée de pommes de terre	
Croc lait	Petit suisse aux fruits	saint Paulin	Coulommier
Fruit de saison	Barre Bretonne	Compote de pomme abricot	Teurgoule  Production locale

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

Convivio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

plat contenant du porc

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

Semaine du 04 au 10 Décembre 2017

Lundi 04 Décembre	Mardi 05 Décembre	Jeudi 07 Décembre	Vendredi 08 Décembre
Salade de pâtes à l'Italienne (fromage, tomate, radis)	Carottes râpées	Chou rouge aux pommes	Concombre vinaigrette
Saute de volaille chasseur	Dip an Fish ketchup	Jambon grill sauce Diable	Emincé de Bœuf à la Mexicaine (plat complet)
Poêlée campagnarde	Potatoes	Lentilles	
Brie	Camembert	Fraidou	Tomme blanche
Pêche au sirop	Fruit de saison	Cake aux fruits rouges	Compote de pomme banane

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



Semaine du 11 au 17 Décembre 2017

Lundi 11 Décembre	Mardi 12 Décembre	Jeudi 14 Décembre	Vendredi 15 Décembre
Boulgour à la provençale	Betteraves vinaigrette	Emincé Bicolore (carottes, céleri)	Friand au fromage
Boulettes de Bœuf en Tajine (plat complet)	Cordon bleu ketchup	<u>Rôti de porc à la moutarde à l'ancienne</u>	Gratin de poisson au Panais (plat complet)
Yaourt Local 	Purée de pommes de terre	Semoule	Saint Nectaire
Madeleine	Compote de pommes	Fruit de saison	Gateau au yaourt 

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT



plat contenant du porc


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 18 au 24 Décembre 2017

Lundi 18 Décembre	Mardi 19 Décembre	Jeudi 21 Décembre	Vendredi 22 Décembre
<u>Quiche Lorraine</u>	Macédoine mayonnaise	Galantine de volaille	Taboulé
Aiguillettes de volaille à l'espagnole	Lasagnes Bolognaise Salade verte (plat complet)	Emincé de veau Forestière (cocktail de champignons, crème)	Poisson pané
Poêlée Méditerranéenne	Vache qui rit 	Pommes noisettes	Carottes au curry
Yaourt sucré		Emmental	Brie
Sablé des Flandres	Fruit de saison	Bûche de Noël au chocolat	Crème dessert praliné

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

