





























Déjeuners du :
5 novembre 2018– 9 novembre 2018

Choux bicolores	Cubes de betteraves	Pommes de terre au thon	Macédoine mayonnaise
Maïs	Salade verte et dés de mimolette	Endives	Taboulé à la menthe
Potage tomate vermicelles	Pâté de campagne	Céleri râpé aux raisins	Crêpe au fromage
Filet de hoki sauce aurore	Bœuf bourguignon	Escalope de dinde au jus	Nuggets de poulet
Saucisse chipolata	Haché au veau sauce pizzaiolo 	Boulettes de boeuf sauce catalane	Marmite de poisson à l'orientale
Ratatouille	Carottes au thym	Semoule	Torti
Purée de pommes de terre	Riz créole	Légumes couscous	Haricots beurre
Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels
Camembert	Petit cotentin	Petit moulé	Bleu
Fraidou	Edam	St Paulin	Vache picon
Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits
Entremets praliné	Gaufre Bruxelloise 	Entremets café 	Flan saveur chocolat 
Barre bretonne et crème anglaise	Mousse à la noix de coco	Cake chocolat et banane 	Smoothie à la pomme et ananas 
Mousseline de poire caramel et amandes	Compote allégée pomme abricot	Salade de fruits frais	Madeleine










Déjeuners du :
12 novembre 2018– 16 novembre 2018

Salade verte et dés d'edam	Taboulé	Endives au bleu	Salade d'agrumes
Salade de riz espagnole	Céleri rémoulade	Macédoine à la sauce mayonnaise	Tortis tricolores
Salade d'haricots verts et échalotes	Tartine œuf et ciboulette	Saucisson à l'ail	Macédoine
Echine de porc demi sel	Sauce aux 3 fromages	Sauté de dinde au romarin	Jambon fumé sauce Louisiane
Haut de cuisse de poulet aux herbes	Sauce carbonara 	Steak haché sauce brune	Filet de colin lieu sauce citron
Julienne de légumes	Macaroni	Epinards	Purée de pomme de terre
Lentilles		Riz créole	Haricots verts persillés
Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels
Saint Bricet	Coulommiers	Mimolette	Cantafras
Tomme noire	Fromage frais demi sel	Vache picon	Emmental
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Compote allégée de poire 	Compote allégée pomme cassis 	Salade de fruits frais 	Compote allégée pomme abricot 
Génoise à la confiture d'abricot 	Yaourt fruits mixés 	Cake à la vanille 	Milk shake à la pomme et fruits rouges 
Mousse à la noisette 	Riz au lait 	Flan vanille	Moelleux citron 

Déjeuners du :
19 novembre 2018– 23 novembre 2018

Pâtes au surimi	Maïs	Céleri rémoulade	Petits pois en salade
Radis noirs	Salade verte et dés de mimolette	Haricots blanc sauce ravigote	Chou blanc et dés de mimolette
Macédoine mayonnaise	Salade de riz	Potage tomate et vermicelles	Friand au fromage
Escalope de dinde à la crème	Rôti de porc aux oignons caramélisés		Poisson blanc sauce vierge
Parmentier de poisson et patate douce aux épices	Tarte aux légumes 	Omelette	Saucisse de Toulouse
		Pilons de poulet sauce barbecue	
Carottes béchamel et vache qui rit	Semoule	Epinards béchamel	Haricots verts persillés
Riz créole	Ratatouille	Poêlée de céréales	Penne rigate
Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourt nature	Assortiment de yaourt nature
Gouda	Saint Paulin	Petit moulé	Camembert
Rondelé aux noix	Fromage frais demi-sel	Tomme noire	Croc'lait
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Flan saveur vanille nappé caramel	Ananas et kiwi 	Milk shake coco 	Compote allégée pomme banane 
Roulé à la framboise	Yaourt arome 	Cubes de poires au sirop 	Crème légère au caramel
Salade de fruits frais	Marbré 	Brownie 	Barre bretonne et crème anglaise
Parmentier de poisson et patate douce aux épices fumées			

Déjeuners du :
26 novembre 2018– 30 novembre 2018

Radis roses	Riz aux poivrons et maïs	Haricots rouges en salade façon Texane	Carottes râpée à l'aneth
Salade Coleslaw	Céleri sauce cocktail	Salade verte	Taboulé
Potage de carottes	Chou fleur sauce ravigote	Cake américain (lardon, cheddar maïs) 	Mortadelle
Rôti de porc sauce tomate	Boulettes de bœuf façon Catalane	Aiguillette de poulet sauce barbecue 	Pavé de colin d'Alaska sauce estragon
Torti au potiron et carottes mozzarella	Torti au potiron et carottes mozzarella		Steak haché sauce brune
Flamiche aux poireaux		Blanquette de veau	
Carottes persillées	Torti	Riz créole	Jardinière de légumes
Frites	Fondue de poireaux	Poêlée Texane (légumes, haricots rouge et maïs)	Polenta façon ugali
Yaourt nature	Gouda	Yaourt nature	Yaourt nature
Fromage frais demi-sel	Yaourt nature	Cantafrais	Emmental
Camembert	Petit cotentin	Tomme noire	Vache qui rit
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Fromage blanc et Oréo	Roulé chocolat 	Gâteau Texar (chocolat noir et noix de pécan) 	Compote allégée pomme fraise
Crumble pomme banane mangue et coco 	Milk shake au chocolat 	Crème caramel 	Mousse à la noisette 
Pêche façon melba	Banane au caramel 	Salade de fruits frais piquante	Pain d'épices et crème anglaise 