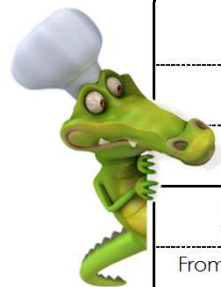


Menus à nous retourner avant le **VENDREDI 5 OCTOBRE**

SEMAINE DU 5 AU 11 NOVEMBRE 2018


LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
5-nov		6-nov		7-nov		8-nov		9-nov	
<u>Potage à la tomate</u>		<u>Crêpe aux champignons</u>				<u>Salade verte</u>	x	<u>Terrine de campagne*</u> (à couper par vos soins)	
Pommes de terre mimosa		Maïcédoin	x			Potage aux légumes		Céleri rémoulade	
Betteraves vinaigrette	x	Betteraves vinaigrette				Crêpe au fromage (entrée)		Crêpe au fromage (entrée)	x
Paupiette de veau chasseur		<u>Tarte au fromage</u>				<u>Potée de lentilles aux dés de jambon*</u> (plat complet)	x	<u>Colin meunière</u>	x
Sauté de volaille à la dijonnaise		Saucisse de Strasbourg*	x			Cœur de colin à l'aneth		Sauté de porc sauce normande*	
Poisson pané	x					Potée de lentilles aux dés de volaille (plat complet)	sans porc		
Haché de veau		Haché de veau				Omelette		Omelette	
<u>Torti</u>	50	<u>Chou-fleur</u>				Lentilles maison		<u>Purée de céleri</u>	x
Courgettes	50	Frites	x			Carottes		Boulgour	
Haricots verts		Haricots verts				Frites		Frites	
<u>Yaourt sucré</u>	x	<u>Camembert</u>	x			<u>Pointe de Brie</u>	x	<u>Saint Paulin</u>	x
Fromage fouetté Mme Loïk		Yaourt sucré				Petit suisse aromatisé		Carré de l'Est	
<u>Pomme</u>	x	<u>Géllifié chocolat</u>	x			<u>Fruit</u>		<u>Crème dessert caramel</u>	x
Flan nappé caramel		Biscuit fourré abricot				Mousse au chocolat	x	Compote pomme fraise	

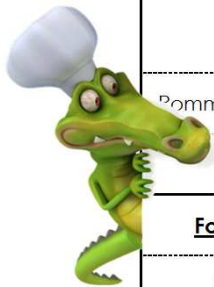


NOM DU CLIENT


SEMAINE DU 12 AU 18 NOVEMBRE 2018

Menus à nous retourner avant le VENDREDI 5 OCTOBRE

LUNDI 12-nov		MARDI 13-nov		MERCREDI 14-nov		CONTES D'ANDERSEN 15-nov		VENDREDI 16-nov	
 Soupe potagère de légumes		 Pommes de terre en salade	x			 Salade Blanche-neige (céleri, pommes, raisins)		 Salade de blé au surimi	x
 Taboulé oriental	 x	 Betteraves vinaigrette				 Chou-fleur sauce cocktail		 Potage Crécy	
Crêpe au fromage (entrée)		Crêpe au fromage (entrée)				 Lentilles vinaigrette	x	 Lentilles vinaigrette	
Nuggets de poulet	x	 Bœuf aux carottes	x			Le régal des musiciens de Brême (saucisse fumée*)		 Cœur de colin au lait de coco	
Feuilleté au chèvre		Poisson pané				Omelette		 Boulettes d'agneau sauce barbecue	x
Omelette		Omelette				Nuggets de poisson	x	Nuggets de poisson	
Petits pois	x	Carottes rondelles				Cheveux d'Ange de Raiponce (spaghetti)	50	Riz	x
Pomme de terre vapeur		Semoule	x			Brocolis	50	 Poireaux à la crème	
Frites		Frites				Carottes		Carottes	
Fondu Président		Gouda	x			Coulommiers		 Camembert	x
Yaourt sucré	x	Pont L'Evêque AOP				Petit suisse aromatisé	x	Yaourt sucré	
Orange	x	Cocktail de fruits	x			 Gâteau maison d'Hansel et Gretel (gâteau épices speculos)	x	Flan nappé caramel	
Biscuit fourré fraise		Fruit de saison				Gélatifié chocolat		Compote de pomme	x






 Cuisiné maison
  Légume frais
 Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

 viande bovine d'origine française
  Nouveauté
 * Plat contenant du porc
 Provenance locale

NOM DU CLIENT

Menus à nous retourner avant le VENDREDI 5 OCTOBRE

SEMAINE DU 19 AU 25 NOVEMBRE 2018

	LUNDI 19-nov	MARDI 20-nov	MERCREDI 21-nov	JEUDI 22-nov	VENDREDI 23-nov
 Salade jaune (tort, œuf, maïs)	x	 Carottes râpées vinaigrette 	x		 Salade de blé (blé, macédoine, sauce salade)
 Haricots verts vinaigrette		 Taboulé de chou-fleur		 Chou blanc mimolette 	x  Potage Crécy (carottes)
 Lentilles vinaigrette		 Lentilles vinaigrette		 Betteraves vinaigrette	 Betteraves vinaigrette x
 Sauté de porc braisé*		 Boulettes d'agneau à l'indienne		 Tartiflette* (plat complet)	 Timbale de la mer à l'aneth
 Accras de morue sauce tartare	x	Quiche Lorraine*		 Rôti de bœuf	Saucisse de Toulouse* x
		Kefta à l'indienne (boulettes végétales)	x	 Tartiflette à la volaille* (plat complet)	sans porc
Nuggets de poisson		Nuggets de poisson		Tarte au fromage	Tarte au fromage
Julienne de légumes	x	Coquillettes	x	<u>Pommes vapeur</u>	 Epinards béchamel
Semoule		Courgettes		Carottes	Riz x
Carottes		Carottes		Pommes vapeur	Pommes vapeur
Petit moulé nature		 Camembert	x	Petit suisse aromatisé	x Yaourt sucré
Fondu Président	x	Fromage fouetté mme Loïk		<u>Petit as ail et fines herbes</u>	Coulommiers
Yaourt aromatisé		Ananas frais (à couper par vos soins)	x	Orange	x Tranche de quatre-quarts
Madeleine	x	Gélifié vanille		Mousse au chocolat	Gélifié vanille



 Cuisiné maison
  Légume frais
 Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

 viande bovine d'origine française
  Nouveauté
 * Plat contenant du porc
 Provenance locale

NOM DU CLIENT

Menus à nous retourner avant le VENDREDI 5 OCTOBRE

SEMAINE DU 26 NOVEMBRE AU 2 DECEMBRE 2018

	LUNDI 26-nov	MARDI 27-nov	MERCREDI 28-nov	JEUDI 29-nov	30-nov
Pâté de foie* (à couper par vos soins)	x	Salade de riz au surimi		Salade Esaü (lentilles, œuf, tomate)	Potage à la tomate
 <u>Salade verte</u>		Soupe potagère de légumes		 <u>Chou blanc</u> <u>mimolette</u>	 Betteraves persillées
 Betteraves vinaigrette		 Betteraves vinaigrette	x	Crêpe au fromage	Crêpe au fromage
 Brandade de poisson (plat complet)		Saucisse de Strasbourg*	x	 Gratin de carottes et pommes de terre au fromage blanc (plat complet végétarien)	Fishburger
Moussaka		 <u>Cœur de colin à la crème</u>		Raviolis (plat complet)	 <u>Rôti de bœuf</u>
Tarte au fromage	x	Tarte au fromage		Haché de veau	Haché de veau
Purée		<u>Chou choucroute</u>	50	Carottes	Beignets de légumes
Courgettes	x	Coquillettes		Semoule	 Légumes d'hiver (carottes, navets, pommes de terre)
Pommes vapeur		Pommes vapeur	50	Haricots verts	Haricots verts
 <u>Pont L'Evêque AOP</u>	x	Fondu Président	x	Fromage bûchette	
Yaourt sucré		Petit moulé nature		Yaourt sucré	x
<u>Crème dessert praliné</u>		Fruit		 Mousse au chocolat	 Yaourt de la Ferme du Coudroy à la mandarine (yaourt en seau)
Beignet pomme	x	Madeleine	x	Pomme	x

JETER MOINS
MANGER MIEUX

 Cuisiné maison
  Légume frais
 Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire
  Provenance locale
  Nouveauté
  * Plat contenant du porc