

# Menus du 06 Novembre au 10 Novembre 2017



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 06/11	MARDI 07/11	MERCREDI 08/11	JEUDI 09/11	VENDREDI 10/11
<b>Entrées au choix</b>	Carottes râpées et maïs Betteraves crues émincées et salade verte	Taboulé à l'orientale Salade piémontaise	Batavia au Comté Avocat au surimi	Salade verte, thon, olives noires 🗑️ Salade coleslow	Mortadelle / cornichons Rosette cornichons
<b>Viandes et légumes</b>	Escalope de volaille aux noisettes Frites	Steak haché au jus Carottes bâtonnets et pommes de terre à la crème	Emincé de Veau aux poivrons Pâtes au beurre	Rôti de porc au thym Flageolets aux oignons	Filet de truite sauce aux épices du soleil Poêlée maraîchère
<b>Fromages</b>	Camembert 8/8 Président/ mini roitelet	Rondelé poivre 16,6g	Tomme noire Président 20g	Yaourt nature	Bombel ind
<b>Desserts au choix</b>	Liégeois vanille Liégeois chocolat (voir fournisseur)	Pomme Oranges	Crème dessert Lactel caramel/café 125g	Cocktail de fruits	Poire Raisin

: Produits BIO : Recettes Maison : Produits Locaux

Menus validés par Madame Véronique Champomier, diététicienne diplômée d'état

La Principale,

La Gestionnaire,

Madame Claude LANG-SALVADOR

Madame Fabienne CASCARRA

# Menus du 13 Novembre au 17 Novembre 2017



Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 13/11	MARDI 14/11	MERCREDI 15/11	JEUDI 16/11	VENDREDI 17/11
<b>Entrées au choix</b>	Salade frisée au roquefort Salade verte, croûtons, œuf	Salade coleslaw Salade verte aux noix	Assiette de charcuterie/ assiette anglaise	Avocat vinaigrette Céleri branche sce cocktail	Feuilleté au fromage Feuilleté hot dog
<b>Viandes et légumes</b>	Côte de porc sce Charcutière Petits pois aux lardons	Brochette de dinde au jus Gratinée de chou-fleur aux pommes de terre	Dés de colin sauce curry Purée de carottes	Estouffade Bourguignonne Coquillettes au beurre	Blanquette de poisson Poêler Asiatique
<b>Fromages</b>	Yaourt aromatisé	Brie Bridel	Saint- Paulin 20g Président	Tomme noire Président 20g	Bleu ind
<b>Desserts au choix</b>	Cocktail de fruits exotiques	Crêpe fourrée chocolat	Kiwi banane	Flan nappé caramel AGB Crème dessert vanille	Clémentines Pomme

: Produits BIO : Recettes Maison : Produits Locaux

Menus validés par Madame Veronique Champomier, diététicienne diplômée d'état

La Principale,

La Gestionnaire,

Madame Claude LANG-SALVADOR

Madame Fabienne CASCARRA



# Menus du 20 Novembre au 24 Novembre 2017

Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 20/11	MARDI 21/11	MERCREDI 22/11	JEUDI 23/11	VENDREDI 24/11
Entrées au choix	Potage de légumes Macédoine mayonnaise	Salade verte aux croûtons Endives et mimolette	Pizza aux fromages	Wrap crudités Salade verte	Pâté de campagne Rosette au beurre
Viandes et légumes	Cordon bleu Carottes à la crème	Sauté de veau marenngo Pommes sautées	Palette à la diable Chou-fleur persillé	Hachis Parmentier	Filet de hoki sauce fines herbes Champignons aux riz
Fromages	Coulommiers	Gervita nature	Camembert bio 250g Président (8*32g)	Yaourt aromatisé	Brebiscrème Président 20g
Deserts au choix	banane Clémentines	Cocktail de fruits	Kiwi Raisin	Pomme Poire	Eclair chocolat Eclair vanille

: Produits BIO : Recettes Maison : Produits Locaux

Menus validés par Madame Véronique Champomier, diététicienne diplômée d'état

La Principale,

La Gestionnaire,

Madame Claude LANG-SALVADOR

Madame Fabienne CASCARRA

# Menus du 27 Novembre au 01 Décembre 2017



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 27/11	MARDI 28/11	MERCREDI 29/11	JEUDI 30/11	VENDREDI 01/12
Entrées au choix	Salade verte, croûtons et bleu Avocat vinaigrette	Feuilleté au fromage	Asperges vinaigrette Macédoine et œuf dur mayonnaise	Carottes râpées à l'échalotes Endives à la Paysanne	Salade verte, maïs et mimolette Celeri râpé ciboulette mayonnaise
Viandes et légumes	Tajine d'agneau aux abricots secs, semoule Semoule au beurre	Bœuf braisé Purée de potiron	Poulet rôti Poêlée de légumes et mini penne (60% et 40%)	poisson du jour sauce curry Cordiale de légumes	Chipolatas grillé Haricots blancs aux lardons
Fromages	Yaourt aromatisé	Carré président 16,6g/17,5g/20g	Babybel	Camembert 250g Président (8*32g)	Flan aux œufs
Desserts au choix	Poire au chocolat	Pomme Salade de fruits exotiques	Clémentines Kiwi	Beignet chocolat	Compote abricot (coupelle)



: Produits BIO : Recettes Maison : Produits locaux

Menus validés par Madame Véronique Champomier, diététicienne diplômée d'état

La Principale,

La Gestionnaire,

Madame Claude LANG-SALVADOR

Madame Fabienne CASCARRA

# Menus du 04 Décembre au 08 Décembre 2017



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 04/12	MARDI 05/12	MERCREDI 06/12	JEUDI 07/12	VENDREDI 08/12
Entrées au choix	Salade de riz aux dés de jambon Salade de pommes de terre	Carottes râpées à l'échalote Avocat vinaigrette	Surimi mayonnaise	Pamplemousse - sucre Salade provençale	Pâté mousse de foie Pâté de campagne
Viandes et légumes	Blanquette de dinde Purée de légumes	Fusilli à la Carbonara ou amatriciana si lardons	Hachis Parmentier Salade verte	Mijotée d'agneau Frites	Filet de truite sauce aux épices du soleil Cordiale de légumes
Fromages	Cantafrais	Bleu ind	Comté ind	Fromage blanc sucré 20%	Camembert multiportion
Desserts au choix	Pomme Salade de fruits frais de saison sans sucre	Liégeois vanille Liégeois café	Crème dessert chocolat	Pommes au four	banane Kiwi



: Produits BIO



: Recettes Maison



: Produits Locaux

Menus validés par Madame Véronique Champomier, diététicienne diplômée d'état

La Principale,

La Gestionnaire,

Madame Claude LANG-SALVADOR

Madame Fabienne CASCARRA

# Menus du 11 Décembre au 15 Décembre 2017



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 11/12	MARDI 12/12	MERCREDI 13/12	JEUDI 14/12	VENDREDI 15/12
<b>Entrées au choix</b>	Batavia au Comté  Chou rouge, carotte râpées dés de mimolette	Œuf dur mayonnaise  Surimi mayonnaise	Avocat vinaigrette	Carottes râpées  Céleri râpé au citron	Salade de riz et dés d'emmental  Potage consommé vermicelles
<b>Viandes et légumes</b>	Sauté de porc Basquaise  Pâtes au beurre	Paëlla au poulet  Salade de mâche mixte	Steak haché grillé  Flageolets au thym	Boeuf aux olives  Purée de légumes	Filet de hoki enrobage meunière  Jardinière de légumes
<b>Fromages</b>	Bombel ind	Gervita nature	Chanteneige	Tomme noire Président 20g	Flamby de Nestlé vanille/raapé caramel 100g
<b>Desserts au choix</b>	Mousse chocolat au lait	Pomme  Poire	banane	Beignet chocolat  Paris Brest	Clémentines  Oranges

**AB** : Produits BIO : Recettes Maison : Produits Locaux

Menus validés par Madame Véronique Champomier, diététicienne diplômée d'état

La Principale,

La Gestionnaire,

Madame Claude LANG-SALVADOR


Madame Fabienne CASCARRA

# Menus du 18 Décembre au 22 Décembre 2017



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 18/12	MARDI 19/12	MERCREDI 20/12	JEUDI 21/12	VENDREDI 22/12
Entrées au choix	Feuilleté hot dog	Avocat vinaigrette Chou bicolore et edam	Emincé d'endives, dés de jambon	Asperges vinaigrette Macédoine au thon	Carottes râpées aux olives Salade verte aux noix
Viandes et légumes	 Blanquette de dinde Risotto de légumes (60% leg 40% fec)	poisson du jour sauce curry Riz créole	Steak grillé aux herbes Carottes au jus	Confit de canard Pommes noisettes	Paupiette de veau pomona Poêlée de légumes et mini penne (60% et 40%)
Fromages	Rondelé poivre 16,6g	Cantadou	Fromage blanc sucré 20%	Bûche du Pilat	Yaourt aromatisé
Desserts au choix	Kiwi Oranges	Crème caramel Lactel pot alu 100g	Ananas au sirop en morceaux	banane Clémentines	Compote pomme AGB (coupelle)

 : Produits BIO  : Recettes Maison  : Produits Locaux

Menus validés par Madame Véronique Champomier, diététicienne diplômée d'état

La Principale,

La Gestionnaire,

Madame Claude LANG-SALVADOR

Madame Fabienne CASCARRA