


**Lundi****Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**







Entrée	Betterave vinaigrette Macédoine Vinaigrette	Salade iceberg aux croûtons	 Concombre vinaigrette Coleslaw	Potage Légumes	oeufs durs mayonnaise Roulade de surimi mayonnaise
Plat	Rôti de dinde sauce tomate semoule Légumes couscous	Haché au veau Sauce Poivrade Carotte Vichy Pommes Rissolées	Sauté de boeuf à la provençale Tortis Tomate Rôtie	Jambon blanc* Pomme de terre/ fromage à raclette	colin pané Riz Epinards hachés à la crème
Fromage	Carré frais Coulommiers	Tomme blanche Fraidou	Vache Picon Chantailou	Petit Suisse sucré	Saint Paulin Brie
Dessert	Crème dessert Chocolat Crème dessert Vanille	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Clémentines	Spécialité Pomme Abricot Purée Pomme Cassis	Orange Kiwi

**LÉGENDE**




Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

\*Présence de porc

**Lundi****Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**

Entrée	Salade mexicaine Chou rouge vinaigrette et mimolette	Salade Nicoise salade piémontaise à la volaille	Salade d'Automne (Salade- Pommes fruits-Noix) Salade Nouvel (Salade- Pamplemousse-Pomme citron )	<b>CHAUD LES MARRONS</b> Potage Carotte	 Céleri rémoulade (BIO)
Plat	 Pot au feu (boeuf) Sauce Tortue Légumes du Pot au Feu	Filet de limande meunière Sauce Citron Poêlée Rustique	Paupiette de veau sauce marchand Beignets de Chou Fleur	Rôti de Porc* sauce aux marrons  Purée écrasée de pomme de terre	émincé de volaille sauce crème (BIO)  Petits pois Carottes (BIO)
Fromage	Brie Emmental	Fraidou St Morêt	Frippons Fromage frais nature (carré croc lait)	Saint Paulin Carré de l'est	 Camembert (BIO)
Dessert	Yaourt nature sucré	Ananas Poire	Compote de Pomme Spécialité Pomme Banane	Fromage Blanc + crème de marron aux pépites de chocolat	 Kiwi (BIO)

**LÉGENDE**

-  Bio
-  Viande Bovine Française
-  Recette du chef

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

\*Présence de porc

**Lundi****Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**

Entrée	Potage Potiron	Tomate et Maïs Emincé de chou rouge rémoulade	Salade Sucrée ( carottes, pommes fruit, yaourt) salade Panachée (céleri râpées, cube de pomme, segment de citron, petit pois vert )	Salade verte - dès de mimolette Salade verte - dès de Gouda	Pâté foie cornichons* Roulade de volaille et cornichon
Plat	Omelette Nature  Pomme Vapeur Sauce Napolitaine Haricot vert au beurre	Pavé de colin Riz Fondue de poireaux	Sauté de veau façon blanquette Poêlée de Champignons Macaronis	 Cheese burger Pommes de terre rissolées Ketchup (dosette)	Emincé de volaille sauce crème Purée de potiron et pommes de terre
Fromage	Cantafrais Tartare Ail et fines herbes	Carré frais Petit Moulé AFH	Tomme noire Vache Qui Rit	Edam Coulommiers	Camembert Buchette de chèvre
Dessert	Spécialité Pomme Mirabelle Spécialité Pomme Ananas	Mandarine	Tarte au chocolat	Yaourt nature sucré Fromage Blanc Nature Sucré	Ananas Pomme

**LÉGENDE**

Bio



Viande Bovine Française



Recette du chef



Local et de saison

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

\*Présence de porc

**Lundi****Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**

Entrée

Crêpe au fromage  
Pizza royale\*

Coleslaw



Céleri rémoulade

Carottes râpées aux pommes



Betterave vinaigrette (BIO)

Potage légumes verts

Plat

Escalope de Poulet Sauce  
Crème  
Bouquetière de légumesCarbonnade de Boeuf  
Salade méelée  
FritesBoulettes d'Agneau sauce Chili  
Riz  
Haricot rouge aux poivronsEgréné de boeuf (BIO) à la  
bolognaise

Macaronis (BIO)



Fromage Rapé (BIO)

Filet de poisson meunière +  
quartier de citron  
Gratin de Chou fleur et Pomme  
de Terre

Fromage

Vache Picon  
Chanteneige

Brie

Coulommiers

Camembert  
Mimolette

Gouda (BIO)

Tomme noire  
Edam

Dessert

Yaourt aromatisé

Banane

Crème dessert Vanille



Clémentines (BIO)

Fromage Blanc Nature Sucré  
Yaourt aromatisé**LÉGENDE**

Bio



Viande Bovine Française



Recette du chef



Local et de saison

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

\*Présence de porc



Lundi

Mardi








Mercredi



Jeudi



Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade Sariz Salade sombrero	Macédoine Mayonnaise	Roulade de surimi mayonnaise Terrine de légumes sauce cocktail	 Céleri vinaigrette  Carottes râpées	Salade iceberg aux croûtons Chou rouge vinaigrette et mimolette
Plat	Pilons de Poulet rôti Petits pois à la provençale	 Choucroute (viande) Chou Choucroute Pomme Vapeur	Médaillon de langue sauce charcutière Purée Crécy ( pommes de terre, carottes)	Lasagne de poisson Salade méele	Samoussa aux légumes Riz Sauce Tomate
Fromage	Cantafrais Fromage frais nature (carré croc lait)	Emmental Tomme noire	Buchette de chèvre Brie	Saint Paulin Vache Picon	Carré de l'est Edam
Dessert	Purée Pomme Cassis Purée pomme pruneau	Mandarine Ananas	Yaourt au fruit mixé Yaourt aromatisé	 cake maison  cake citron maison	Poire Orange

## LÉGENDE

	Bio		Viande Bovine Française
	Recette du chef		Local et de saison
	Contient du porc		

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

\*Présence de porc









**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée	Salade de pâtes aux petits légumes Salade de Pois Chiches vinaigrette (pois chiches oignons blanc vinaigre blanc huile d'olive persil)	 Carottes râpées persillées Salade du chef (julienne de légumes crevettes décortiquées seg.de pamplemousse)	Chou Blanc Alsacien	<b>REPAS DE NOËL</b> Opéra saumon maison au pain Suédois	 Potage du jour (BIO)
Plat	 Chipolata Grillée sauce Dijonnaise  Pomme Vapeur Chou de bruxelles braisés	Pépites de colin dorées aux 3 céréales Riz Epinards hachés sauce blanche	Rôti de boeuf sauce brune Gratin de blettes et pommes de terre	Aiguillette de canard sauce aux baies Haricot vert Pommes de terre sourires	Steak haché de boeuf sauce tomate (BIO)  Pâtes (BIO)
Fromage	Chanteneige Tartare Ail et fines herbes	Brie Petit Moulé AFH	Saint Paulin Mimolette		 Emmental (BIO)
Dessert	Yaourt nature sucré Yaourt aux fruits	Pomme Ananas	Purée Pomme Pêche Compote de Pomme	Bûche Pâtissière + clémentine + petit chocolat	 Crème dessert Vanille (BIO)

**LÉGENDE**

	Bio		Viande Bovine Française
	Recette du chef		Local et de saison
	Contient du porc		

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

\*Présence de porc

**Lundi****Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**

Entrée Potage légumes



Céleri rémoulade



Pâté campagne cornichon\*

Coleslaw

Plat Sauté de veau à la Provençale  
Piperade  
semouleCordon bleu (volaille)  
PâtesMoelleux de haut de cuisse de  
chapon rôti sauce forestière  
Pommes de terre noisettesHachis parmentier de poisson  
Salade mée

Fromage Camembert

Tomme blanche

Mimolette

Coulommiers

Dessert Yaourt nature sucré

Cocktail de fruits exotiques

cake pomme maison

Kiwi

**LÉGENDE**

Bio



Recette du chef






Contient du porc

Viande Bovine Française  
Local et de saison

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

\*Présence de porc

**Lundi****Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**

Entrée	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage Potiron	Salade aux agrumes	Macédoine Vinaigrette Maïs vinaigrette	 Carottes râpées Céleri aux pommes	Tarte au fromage Pizza royale*
Plat	 Pavé de hoki sauce crème Pomme Vapeur Fondue de poireaux	 Viande carbonnara* Pâtes Fromage Rapé	  Boeuf Mode aux carottes Purée de pomme de terre	 Cassoulet* (viande) Haricot blanc à la tomate et pomme de terre cube	Tomate farcie sauce tomate Riz
Fromage	Camembert Rondelé nature	Frippons Gouda	Emmental Saint Paulin	Petit Suisse sucré Petit Suisse aux fruits	Buchette de chèvre Chantailou
Dessert	Spécialité Pomme Framboise Spécialité Pomme Banane	Galettes aux pommes Galettes Frangipane	Fromage Blanc + miel Fromage Blanc + caramel	Orange Kiwi	Cocktail de fruits

**LÉGENDE**

	Bio		Viande Bovine Française
	Recette du chef		Local et de saison
	Contient du porc		

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

\*Présence de porc