
















Monday, November 05, 2018	Tuesday, November 06, 2018	Thursday, November 08, 2018	Friday, November 09, 2018
1/2 Pamplemousse - Sucre Maternelle: Jus de pamplemousse Cordon bleu - Ketchup Petits pois à la française Coulommiers Mousse au chocolat 	Salade Piémontaise Estouffade de bœuf façon bourguignon Haricots verts ail et persil Les Fripons Fruit de saison*	Chou blanc à l'américaine Haut de cuisse de poulet à la célestine Maternelle: Emincé de poulet à la célestine Riz à la tomate Yaourt Pâtisserie 	Œuf dur mayonnaise maison Rôti de porc sauce diable S/P: Calamar à la romaine sauce tartare Pommes Lyonnaise Ail et fines herbes Compote  
Monday, November 12, 2018 <b>MENU PLAISIR</b> Salade mélangée Tortelloni tricolore à la viande Rond des Ducs Flan nappé caramel	Tuesday, November 13, 2018 Salade Russe Aiguillette de poulet provençale Beignets de choux-fleurs Le Carré calcium Fruit de saison* 	Thursday, November 15, 2018 <b>MENU PLAISIR</b> Radis - Beurre Chili con carné maison Riz pilaf Fromage frais fruité Compote 	Friday, November 16, 2018 Salade Milanaise Saumonette sauce citron Batonnets de légumes aux haricots plats Petit Tourtain Fruit de saison* 
Monday, November 19, 2018 Potage Boulettes de bœuf provençale Pâtes au beurre Carré croclait calcium Compote	Tuesday, November 20, 2018  Salade de riz façon Niçoise Manchon de poulet rôti jus aux herbes de Provence Trio de légumes aux brocolis Joli Pré double crème Fruit de saison*	Thursday, November 22, 2018 Pâté de campagne - Cornichon S/P: Pâté de volaille - Cornichon Sauté de veau façon orloff Purée de pomme de terre, carottes, poivrons Yaourt Petit fourré confiture   	Friday, November 23, 2018 Cœur de scarole au gouda Ravioles de colin aux fines herbes sauce corail Brique de vache Crème onctueuse au chocolat
Monday, November 26, 2018 1/2 Pamplemousse - Sucre Maternelle: Jus de pamplemousse Paupiette de veau marengo Petits pois à la française Pointe de Brie Liégeois vanille	Tuesday, November 27, 2018  <b>PLAT DE NOS REGIONS</b> Salade de pâtes mayonnaise au thon Sauté de bœuf gros sel Légumes pot-au-feu Fraidou Fruit de saison*	Thursday, November 29, 2018 <b>MENU DU SUD OUEST</b> Salade mélangée aux noix et dés de dinde Hachis Parmentier de canard maison Yaourt aromatisé Gâteau aux amandes  	Friday, November 30, 2018 Potage Colin pané - Citron Epinards à la crème Coulommiers Abricots au sirop 

\* Produit de Saison














Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement

Monday, December 03, 2018	Tuesday, December 04, 2018	Thursday, December 06, 2018	Friday, December 07, 2018
Salade de betteraves Saucisse de Francfort S/P: Saucisse de volaille Frites Vache Picon Entremet vanille 	 Salade de soja frais et carottes Fish and chips sauce tartare Tortis à la tomate Yaourt Madelon 	Tarte aux poireaux Cuisse de poulet à la cannelle Maternelle: Emincé de poulet à la cannelle Cordiale de légumes Fromage frais Barre marbré chocolat - Crème anglaise	 Carottes râpées féda maison Haché de cabillaud à la catalane Semoule au paprika Le carré calcium Compote 
Monday, December 10, 2018 Radis - Beurre Crousty de poulet - Ketchup Riz crémeux façon risotto à la mozzarella Coq de Bruyère Fruit de saison*	Tuesday, December 11, 2018 Salade de pâtes à l'italienne Estouffade de bœuf provençale Brocolis à la crème Fromage frais fruité Gâteau sec - Confiture  	Thursday, December 13, 2018 <b>MENU PLAISIR</b> Salade iceberg Lasagne bolognaise Rondelé citron givré et basilic Crème dessert praliné	Friday, December 14, 2018  Céleri rémoulade Beaufilet de hoky doré Purée crécy maison Yaourt Gaufre au sucre
Monday, December 17, 2018 Salade de maïs aux poivrons Escalope de poulet financière Carottes au jus Les Fripons Fruit de saison* 	Tuesday, December 18, 2018 Potage Boulettes de bœuf sauce tomate Coquillettes au beurre Joli pré double crème Compote 	Thursday, December 20, 2018 	Friday, December 21, 2018 Crêpe au fromage Steak haché Beignets de choux-fleurs Croclait calcium Mousse au chocolat

\* Produit de Saison



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement