

MENU

Légende des couleurs :

Produit local

Fait maison

Nouveau produit

Entrée à base de viande

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
NOVEMBRE 2015 DU 2 AU 6	Betteraves râpées vinaigrette	Potage cultivateur	Friand au fromage	Céleri rémoulade	REPAS BELGE Velouté d'endives au fromage
	Bœuf braisé charcutier	Crêpinette de porc aux oignons	Fricassée de volaille à la Normande	Ballotine de poisson à l'espagnole	Potjevleesch
	Coquillettes Emmental râpé	Purée crécy	Duo de brocolis et chou-fleur Pommes de terre à la ciboulette	Piperade Semoule	 Frites Mayonnaise
	Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Rondelé nature	Tarte à la vergeoise
DU 9 AU 13	Carottes râpées vinaigrette	Velouté Dubarry		Soupe des hortillons	Crêpe au fromage
	Blanquette de dinde	Tortellinis de bœuf à la tomate		Jambon blanc	Nuggets de poisson sauce gribiche
	Légumes pot au feu Riz pilaf	Emmental râpé	FERIE	Gratin dauphinois	Haricots verts à l'ail Pommes de terre persillées
	Camembert	Crème dessert chocolat		Compote de pomme biscuitée	Fruit de saison
DU 16 AU 20	Potage aux poireaux	Duo de crudités	Salade de haricots verts mimosa	CHOUCROUTE	Salade fromagère
	Sauté de poulet à l'italienne	Paupiette de veau chasseur	Rôti de porc à l'estragon	Saucisses de Strasbourg Saucisson à l'ail	Cœur de merlu citron-ciboulette
	Céréales gourmandes	Petits pois Pommes de terre rissolées	Purée de potiron	Choux Pommes de terre	Riz sauvage
	Yaourt aromatisé	Emmental	Saint-Nectaire	Petit moulé Fruit de saison	Brownies
DU 23 AU 27	Soupe de tomates	Salade coleslaw	Salade d'endives aux noix	Salade mimosa	Flammenkuche
	Sauté de porc aux légumes d'hiver	Aiguillettes de poulet au curry	Saucisse fumée	Lasagne de boeuf	Filet de colin meunière
	Pommes de terre noisettes	Riz créole	Pommes de terre boulangère		Épinards à la crème Pommes de terre vapeur
	Mimolette	Fromage blanc nature sucré	Quatre quart et crème anglaise	Liégeois vanille	Fruit de saison
DU 30 AU 4	Soupe à l'oignon	Céleri vinaigrette	Taboulé à la mimolette	Salade du terroir	Soupe de courgettes au fromage fondu
	Cordon bleu sauce milanaise	Rôti de bœuf à l'échalote Mat: fricadelle de boeuf	Mijoté de porc aux pruneaux	Haché de veau à la moutarde	Waterzoï de poisson
	Torsades Emmental râpé	Purée de potiron	Bâtonnière de légumes Pommes de terre vapeur	Pommes de terre forestière	Riz pilaf
	Fruit de saison	Flan au chocolat	Fruit de saison	Pyrénées	 Clémentine Saint-Nicolas
DECEMBRE 2015 DU 7 AU 11	Soupe paysanne	Salade floride	Velouté de légumes	Salade composée	Toast savoyard
	Chipolatas	Bolognaise de bœuf	Rôti de dinde aux champignons	Gratin de poulet et pommes de terre au Cheddar	Filet de colin basquaise
	Choux de Bruxelles à la crème Pommes de terre country	Macaronis Emmental râpé	Jardinière de légumes		Ratatouille Semoule
	Edam	Mousse au chocolat	Kiri	Yaourt nature sucré	Fruit de saison
DU 14 AU 18	Salade bicolore	Soupe à l'indienne	Salade dauphinoise	Velouté de potiron au comté	repas de Noël
	Bœuf à la napolitaine	Émincé de poulet soubise	Saucisses de Strasbourg ketchup	Plein filet de poisson pané	Médaille de mousse de canard
	Penne régata Emmental râpé	Riz aux petits légumes	Petits pois carottes Pommes de terre rissolées	Salade Purée au lait	Rôti de veau champêtre Fagots de haricots verts
	Salade de fruits au sirop	Fromage fondu	Yaourt	Fruit de saison	Pommes de terre paillasson Pâtisserie de NOEL