

MENUS DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2017

Lundi 13 novembre

Carotte râpées

Steak haché, sauce barbecue/coquillettes

Brie

Yaourt pulpé

Mardi 14 novembre

Salade basque

Emincé de porc, sauce charcutière/Haricots vert

Petit suisse sucré

Brownies pépites de chocolat

Jeudi 16 septembre

Salade verte et croutons

Cassoulet

Vache qui rit

Compote pommes

Vendredi 17 novembre

Cervelas

Dos de colin, sauce safranée/Riz

Mimolette

Fruit de saison



MENUS DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2017

Lundi 20 novembre

Betteraves vinaigrette
Langue de bœuf, sauce piquante/petit pois
Cantafrais
Liégeois chocolat

Mardi 21 novembre

Carottes râpées
Saucisses Knack/Frites
Mini Babybel
Fruit de saison

Jeudi 23 novembre

Menu terroir

Pâté de campagne
Emincé de bœuf mironton/Purée de potimarron
Cœur de Neufchâtel
Financier à la pomme

Vendredi 24 novembre

Tomates
Gratin de poissons au curcuma et haricots rouge/semoule
Yaourt sucré
Gaufrette Quadro



MENUS DU 27 AU 1^{ER} DECEMBRE 2017

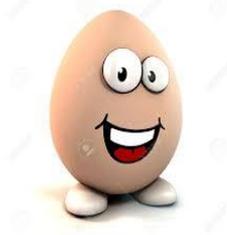
Lundi 27 novembre

Œuf mayonnaise

Roti de Volaille, vallée d'Auge/Haricots verts

Rondelé nature

Mousse au chocolat



Mardi 28 novembre

Potage aux légumes

Paupiette de veau marengo/Beignets de brocolis

Emmental

Fruit de saison

Jeudi 30 novembre

Salade verte

Parmentier de bœuf

Camembert

Compote de pomme



© Cani Stock Photo - csp13643706

Vendredi 1^{er} décembre

Concombres vinaigrette

Dos de colin, Florentine et tomates cerises/Tortis

Suisse sucré

Gâteau au yaourt

MENUS DU 4 AU 8 DECEMBRE 2017

Lundi 4 décembre

Saucisson à l'ail

Fricassée de volaille chasseur/Petit pois, carottes

Buchette

Fruit de saison

Mardi 5 décembre

Tomates

Jambon grillé à la lyonnaise/Lentilles

Suisse aromatisé

Génoise, crème anglaise



Jeudi 7 décembre

Betteraves vinaigrette

Emincé de bœuf au paprika/Semoule

Ovale des Princes

Nappé caramel

Vendredi 8 décembre

Carottes râpées

Dip and fish ketchup/Pommes Rôty

Fondu Président

Compote de pomme, banane

MENUS DU 11 AU 15 DECEMBRE 2017

Lundi 11 décembre

Salade de pépinettes aux légumes
Rôti de porc, sauce madère/Haricots verts
Fromage blanc sucré
Madeleine

Mardi 12 décembre

Carottes râpées
Boulettes de bœuf sauce
barbecue/Frites
Saint Paulin
Yaourt pulpé



Jeudi 14 décembre

Salade César
Cordon bleu/Macaronis
Brie
Fruit de saison

Vendredi 15 décembre

Taboulé
Gratiné de poisson au fromage/Purée de carottes
Yaourt sucré
Blondie pépites de chocolats



MENUS DU 18 AU 22 DECEMBRE 2017

Lundi 18 décembre

Salade basque
Emincée de port dijonnaise/Lentilles
Le Mouillotin
Compote de pommes

Mardi 19 décembre

Potages poireaux, pommes de terre
Lasagnes



Emmental
Fruit de saison

Jeudi 21 décembre

REPAS DE NOEL

Pâté en croute
Aiguillettes de poulet au jus d'épices/Pommes smiley
Clémentines
Petit chou vanille, décor Père Noël

Vendredi 22 décembre

Betteraves vinaigrette
Langue de bœuf, sauce piquante/Purée
Fromage

Liégeois chocolat

**BONNE VACANCES A TOUS
BONNES FETES DE FIN D'ANNEE
ET A L'ANNEE PROCHAINE !!!!!**