

	SEMAINE DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024	SEMAINE DU 11 AU 15 NOVEMBRE 2024	SEMAINE DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024
LUNDI	BETTERAVES ROUGES À LA VINAIGRETTE MACARONIS À LA CARBONARA FROMAGE COMPOTE DE FRUITS	FÉRIÉ	PIZZA MARGHERITA PAELLA AU POULET FROMAGE FRUIT DE SAISON
MARDI	FRIAND AU FROMAGE OMELETTE AUX HERBES RIZ CRÉOLE - BUTTERNUT RÔTI FROMAGE LIÉGEOIS À LA VANILLE	MACÉDOINE DE LÉGUMES STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE BARBECUE POMMES DE TERRE RISSOLÉES - DUO DE HARICOTS FROMAGE YAOURT AUX FRUITS	SALADE VERTE AU FROMAGE FILET DE HOKI SAUCE AUX CREVETTES POMMES DE TERRE - CAROTTES FROMAGE CRÈME A LA VANILLE
MERCREDI	CÉLERI RÉMOULADE BOEUF À LA MOUTARDE POMMES DE TERRE - PETITS POIS FROMAGE FRUIT DE SAISON	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHIONS FILET DE COLIN SAUCE CRÈME RIZ - BROCOLIS FROMAGE FRUIT DE SAISON	SALADE D'ENDIVES AIGUILLETES DE POULET AUX CHAMPIGNONS COEUR DE BLÉ FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS
JEUDI	SALADE DE POIS CHICHES CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE BLÉ - CAROTTES BRAISÉES FROMAGE YAOURT AROMATISÉ	VELOUTÉ DE POTIRON PÂTES À LA BOLOGNAISE FROMAGE CRÈME AU CHOCOLAT	<b>REPAS À THÈME : LA POLOGNE</b> BIGOS FROMAGE PLACEK AUX POMMES
VENDREDI	SALADE VERTE AUX CROÛTONS FILET DE MERLU SAUCE CITRON ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE FONDUE DE POIREAUX FROMAGE TARTE AU CHOCOLAT	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE RAGOÛT DE SAUCISSE AUX POIVRONS PÂTES FROMAGE SALADE DE FRUITS FRAIS	POTAGE DE PARMENTIER BOULETTES DE BOEUF SAUCE CURRY PÂTES À LA COURGE - TOMATE FROMAGE BANANE AU CAMEL
SAMEDI	OEUF DUR MAYONNAISE CUISSÉ DE POULET COEUR DE BLÉ - NAVETS FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	CHARCUTERIE STEAK DE BOEUF POMMES DE TERRE - CAROTTES FROMAGE PARIS-BREST	MACÉDOINE DE LÉGUMES CÔTE DE PORC POMMES NOISETTES - FLAGEOLET FROMAGE LIÉGEOIS AU CAFÉ

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



	SEMAINE DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024	SEMAINE DU 2 AU 6 DÉCEMBRE 2024	SEMAINE DU 9 AU 13 DÉCEMBRE 2024
LUNDI	SAUCISSON A L'AIL ET CONRICHONS SAUTE DE DINDE FACON BLANQUETTE RIZ - EPINARDS FROMAGE YAOURT SUCRE	CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL TARTIFLETTE FROMAGE LIEGEOIS AU CHOCOLAT	OEUF A LA MAYONNAISE FILET DE LIEU SAUCE DIEPPOISE PATES - FONDUE DE POIREAUX FROMAGE YAOURT BRASSE
MARDI	CELERI RAPE VINAIGRETTE OMELETTE PATES SAUCE AU FROMAGE FROMAGE FRUIT DE SAISON	VELOUTE DE LEGUMES VERTS BOEUF BOURGUIGNON ET SES LEGUMES - BLE FROMAGE FROMAGE BLANC SUCRE	POTAGE AUX LEGUMES SAUCISSE FUMEE POMMES DE TERRE - CHOU-FLEUR FROMAGE FRUIT
MERCREDI	POTAGE AUX CAROTTES HACHIS PARMENTIER LEGUMES FROMAGE FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS	FEUILLETE HOT DOG EMINCE DE VOLAILLE SAUCE AIGRE DOUCE POMMES DE TERRE - PETITS POIS FROMAGE POMME AU FOUR	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE ROTI DE DINDE AUX OIGNONS RIZ - JARDINIERE DE LEGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON
JEUDI	DUO DE BATAVIA ET BETTERAVES ROUGES JAMBON BLANC FRITES - HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT DE SAISON	SALADE COLESLAW TORTELLINIS AU BOEUF SAUCE TOMATE FROMAGE GATEAU MARBRE	SALADE DE HARICOTS BLANCS STEAK DE VEAU BLE - RATATOUILLE FROMAGE FLAN NAPPE AU CARMEL
VENDREDI	SALADE DE PERLES GRATIN DE COLIN A LA NORMANDE SEMOULE - BRUNOISE DE LEGUMES FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE DE LENTILLES POISSON RIZ - DES DE POTIRON FROMAGE FRUIT DE SAISON	SALADE DE MAIS A LA VINAIGRETTE SAUTE DE BOEUF POMMES DE TERRE - ENDIVE BRAISEE FROMAGE SALADE DE FRUITS
SAMEDI	FRIAND AU FROMAGE CORDON BLEU PATES - CAROTTES FROMAGE ECLAIR A LA VANILLE	SALADE DE TOMATES ROTI DE PORC SEMOULE - COURGETTES FROMAGE TARTE AUX POMMES	SALADE DES ILES FILET DE POULET BLE - PETITS POIS FROMAGE COMPOTE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



	SEMAINE DU 16 AU 20 DÉCEMBRE 2024	SEMAINE DU 23 AU 27 DÉCEMBRE 2024	SEMAINE DU 28 DÉCEMBRE 2024 AU 3 JANVIER 2025
LUNDI	<p>CREPE AU FROMAGE</p> <p>BOULETTES D'AGNEAU</p> <p>SEMOULE - LEGUMES TAJINE</p> <p>FROMAGE</p> <p>ILE FLOTTANTE</p>	<p>SALADE DE PATES SAUCE COCKTAIL</p> <p>POISSON MEUNIERE SAUCE TARTARE</p> <p>RIZ - JULIENNE DE LEGUMES</p> <p>FROMAGE</p> <p>CREME AU CHOCOLAT</p>	<p>POTAGE AUX VERMICELLES</p> <p>SAUTE DE DINDE AU PAPRIKA</p> <p>POMMES DE TERRE - BROCOLIS</p> <p>FROMAGE</p> <p>FLAN NAPPE</p>
MARDI	<p>POTAGE AUX LEGUMES</p> <p>EMINCE DE PORC SAUCE DIJONNAISE</p> <p>POMMES DE TERRE - POELEE DE LEGULES</p> <p>FROMAGE</p> <p>BANANE AU CHOCOLAT</p>	<p>AVOCAT CREVETTE</p> <p>DINDE AUX MARRONS</p> <p>ROSTI DE POMMES DE TERRE ET PETITS POIS CAROTTES</p> <p>FROMAGE</p> <p>PATISSERIE DE NOËL</p>	<p>VELOUTÉ AUX ASPERGES</p> <p>GIGOT D'AGNEAU</p> <p>FLAGEOLET - ET POMMES DE TERRE</p> <p>FROMAGE</p> <p>MOKA</p>
MERCREDI	<p>CELERI RAPE AU CURRY</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE ECHALOTE</p> <p>RIZ - DUO DE PANAIS - CAROTTES</p> <p>FROMAGE</p> <p>YAOURT AROMATISE</p>	<p>NOEL</p>	<p>NOUVEL AN</p>
JEUDI	<p><b>REPAS DE NOEL</b></p> <p>SAUMON BELLE-VUE</p> <p>FILET DE POULET ROTI</p> <p>GRATIN DE POMMES DE TERRE</p> <p>TOMATE ROTIE</p> <p>FROMAGE</p> <p>BUCHE</p>	<p>POTAGE DE LEGUMES</p> <p>SAUTE DE POULET AUX OLIVES</p> <p>POMMES DE TERRE VAPEUR - LEGUMES COUSCOUS</p> <p>FROMAGE</p> <p>DONUT</p>	<p>CELERI REMOULADE</p> <p>GRATIN DE POISSON</p> <p>RIZ - BRUNOISE DE LEGUMES</p> <p>FROMAGE</p> <p>YAOURT AROMATISE</p>
VENDREDI	<p>SALADE COMPOSEE</p> <p>PATES A LA BOLOGNAISE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CAROTTES RAPEES</p> <p>PATES A LA CARBONARA</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>MACEDOINE DE LEGUMES</p> <p>CORDON BLEU</p> <p>PATES - SAUCE TOMATE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
SAMEDI	<p>CAROTTES RAPEES</p> <p>JAMBON GRILLE</p> <p>POMMES DE TERRE ROTIES - HARICOTS VERTS</p> <p>FROMAGE</p> <p>LAITAGE</p>	<p>CREPE</p> <p>SAUCISSE DE TOULOUSE</p> <p>PUREE - POELEE CORDIALE</p> <p>FROMAGE</p> <p>PETIT SUISSE</p>	<p>ROSETTE CORNICHONS</p> <p>CUISSE DE POULET</p> <p>RIZ - JULIENNE DE LEGUMES</p> <p>FROMAGE</p> <p>TARTE NOIX DE COCO</p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

