

MENUS DU 09 au 13 OCTOBRE 2017

SEMAINE DU GOUT : TROUVE L'INGREDIENT MYSTERE

	LUNDI 09-oct-17	MARDI 10-oct-17	MERCREDI 11-oct-17	JEUDI 12-oct-17	VENDREDI 13-oct-17
PLATS					
HORS D'ŒUVRE	SALADE DE POMMES DE TERRE S/PORC POIREAUX VINAIGRETTE	CONCOMBRE FROMAGE BLANC ET L'INGREDIENT MYSTERE JAMBON BLANC		CHOU BLANC AUX RAISINS TABOULE A L'INGREDIENT MYSTERE	BETTERAVE A L'INGREDIENT MYSTERE SALAMI CORNICHON
PLAT PRINCIPAL	PETIT SALE FILET DE POISSON	POULET A L'INGREDIENT MYSTERE TOMATES FARCIES	NUGGETS DE POISSON + CITRON	STEAK HACHE OMELETTE	FILET DE POISSON CITRON + INGREDIENT MYSTERE TARTE THON TOMATES
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	HARICOTS VERTS LENTILLES	COURGETTES SAUTEES SEMOULE	PATES SAUCE TOMATE	FRITES CAROTTES AU CUMIN	RIZ PUREE D'EPINARDS SALADE VERTE
PRODUIT LAITIER OU DESSERT	YAOURT NATURE SUCRE CAMEMBERT	GOUDA FROMAGE BLANC	SAINTE NECTAIRE MOUSSE AU CHOCOLAT	EMMENTAL PETIT SUISSE	BRIE FLAN VANILLE NAPPE CAMEL
	FRUIT DE SAISON CREME CAMEL	FLAN VANILLE FRUIT DE SAISON		COMPOTE FRUIT DE SAISON	PATISSERIE FRUIT DE SAISON
GOUTER	LAIT CHOCOLAT POMME GALETTE	QUATRE QUART LAITAGE FRUIT	JUS DE POMME PAIN + SAMOS	PAIN + PATE A TARTINER JUS D'ORANGE	LAITAGE MOELLEUX AU CHOCOLAT POMME

MENUS DU 16 AU 20 OCTOBRE 2017

	LUNDI 16-oct-17	MARDI 17-oct-17	MERCREDI 18-oct-17	JEUDI 19-oct-17	VENDREDI 20-oct-17
PLATS					
HORS D'ŒUVRE	POMELOS TERRINE DE POISSON + MAYO	SAUCISSON SEC + BEURRE BETTERAVE CIBOULETTE		SALADE COLESLAW (carotte et chou blanc) MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS ŒUF DUR
PLAT PRINCIPAL	ROTI DE PORC TARTE AU SAUMON	BROCHETTE DE VOLAILLE CALAMAR A LA ROMAINE	SAUTE DE VEAU	CUISSE DE POULET AU JUS LASAGNE BOLOGNAISE	FILET DE POISSON PANE PIZZA JAMBON DE DINDE ET FROMAGE
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	BROCOLIS FRITES SALADE VERTE	POEELE DE HARICOTS BEURRE PATES	SEMOULE AU BEURRE	SALSIFIS A LA TOMATE BOULGHOUR SALADE VERTE	SALADE VERTE COURGETTES RIZ
PRODUIT LAITIER OU DESSERT	EMMENTAL YAOURT NATURE	PETIT SUISSE SAMOS	EDAM	TOMME NOIRE ENTREMET CARAMEL	BRIE YAOURT AROMATISE
	FLAN CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON FRUITS AU SIROP	FRUIT DE SAISON	COMPOTE FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT FRUIT DE SAISON
GOUTER	LAIT CHOCOLAT COMPOTE GALETTE	PAIN + CONFITURE LAITAGE	PAIN D'EPICES + CHOCOLAT FRUIT	LAITAGE BISCUITS JUS DE POMMES	PAIN + PATE A TARTINER JUS D'ORANGE

MENUS DU 23 AU 27 OCTOBRE 2017

	LUNDI 23-oct-17 VACANCES	MARDI 24-oct-17	MERCREDI 25-oct-17	JEUDI 26-oct-17	VENDREDI 27-oct-17
PLATS					
HORS D'ŒUVRE					
PLAT PRINCIPAL					
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER OU DESSERT					
GOUTER					

MENUS DU 30 OCTOBRE AU 03 NOVEMBRE 2017

	LUNDI 30-oct-17 VACANCES	MARDI 31-oct-17	MERCREDI 01-nov-17	JEUDI 02-nov-17	VENDREDI 03-nov-17
PLATS					
HORS D'ŒUVRE					
PLAT PRINCIPAL					
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER OU DESSERT					
GOUTER					

MENUS DU 06 AU 10 NOVEMBRE 2017

	LUNDI 06-nov-17	MARDI 07-nov-17	MERCREDI 08-nov-17	JEUDI 09-nov-17	VENDREDI 10-nov-17
PLATS					
HORS D'ŒUVRE	SALADE DE BETTERAVE THON VINAIGRETTE	TERRINE DE CAMPAGNE ŒUF DUR MAYONNAISE		CELERI REMOULADE SURIMI	TABOULE 1 T. DE JAMBON BLANC
PLAT PRINCIPAL	ROTI DE PORC PAVE DE SAUMON	NORMANDIN DE VEAU GIGOT D'AGNEAU	SAUTE DE DINDE FORESTIERE	BOLOGNAISE ESCALOPE DE VOLAILLE	POISSON PANE OMELETTE
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	PATES CORDIALE DE LEGUMES	BLETTES PERSILLEES POLENTA	PUREE	PATES COURGETTES	RIZ RATATOUILLE
PRODUIT LAITIER OU DESSERT	CANTAL FROMAGE BLANC	MIMOLETTE YAOURT AROMATISE	PETIT MOULE FRUIT	EDAM YAOURT NATURE	FLAN VANILLE GOUDA
	COMPOTE FRUIT DE SAISON	CREME VANILLE FRUITS DE SAISON		FRUIT DE SAISON ANANAS AU CARMEL	FRUIT DE SAISON COCKTAIL DE FRUITS
GOUTER	BISCUIT CREME DESSERT CHOCOLAT POMME	JUS D'ORANGE COMPOTE BISCUIT	PAIN + CONFITURE LAITAGE	CHOCOLAT BANANE LAITAGE	JUS DE POMME PAIN + SAMOS