

MENUS DU 13 NOVEMBRE AU 17 NOVEMBRE 2017

	LUNDI 13-nov-17	MARDI 14-nov-17	MERCREDI 15-nov-17	JEUDI 16-nov-17	VENDREDI 17-nov-17
PLATS					
HORS D'ŒUVRE	SALADE DE POMMES DE TERRE S/PORC POIREAUX VINAIGRETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE JAMBON BLANC		CHOU BLANC AUX RAISINS TABOULE	BETTERAVE VINAIGRETTE SALAMI CORNICHON
PLAT PRINCIPAL	PETIT SALE FILET DE POISSON	POULET ROTI TOMATES FARCIES	NUGGETS DE POISSON + CITRON	STEAK HACHE OMELETTE	FILET DE POISSON CITRON+ANETH TARTE THON TOMATES
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	HARICOTS VERTS LENTILLES	COURGETTES SAUTEES SEMOULE	PATES SAUCE TOMATE	FRITES CAROTTES PERSILLEES	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 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 20 AU 24 NOVEMBRE 2017

	LUNDI 20-nov-17	MARDI 21-nov-17	MERCREDI 22-nov-17	JEUDI 23-nov-17	VENDREDI 24-nov-17
PLATS					ANIMATION REGION/ LES HAUTS DE France
HORS D'ŒUVRE	POMELOS RADIS BEURRE	SAUCISSON SEC + BEURRE BETTERAVE CIBOULETTE		CHOU ROUGE MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE DE HARICOTS VERTS SALADE, JAMBON, MIMOLETTE
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	WATERZOI COLIN ET SAUMON 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	FROMAGE BLANC + SPECULOS 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 27 NOVEMBRE AU 01 DECEMBRE 2017

	LUNDI 27-nov-17	MARDI 28-nov-17	MERCREDI 29-nov-17	JEUDI 30-nov-17	VENDREDI 01-déc-17
PLATS					
HORS D'ŒUVRE	SALADE DE P DE TERRE MAQUEREUX	SAUCISSON A L'AIL MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE DE CONCOMBRE BULGARE	SALADE DE RIZ BETTERAVE VINAIGRETTE	CHOU BLANC VINAIGRETTE ŒUF DUR MAYONNAISE
PLAT PRINCIPAL	CHIPOLATAS GRILLEE TARTE AU THON ET TOMATES	FILET DE POISSON EN SAUCE STEAK HACHE	SAUTE DE DINDE AU CURRY	CASSOULET CORDON BLEU	FILET DE COLIN SAUCE SAFRAN BOULETTES D'AGNEAU
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	PUREE DE POIS CASSES SALADE VERTE ENDIVES	FRITES EPINARDS	POLENTA	CORDIALE DE LEGUMES HARICOTS BLANCS	SEMOULE HARICOTS VERTS
PRODUIT LAITIER OU DESSERT	YAOURT NATURE TOMME NOIRE	EDAM FROMAGE BLANC	FLAN CAMEL + BISCUIT	GOUDA YAOURT AROMATISE	PETIT MOULE LIEGEOIS CAFE
	PECHE AU SIROP FRUIT DE SAISON	COMPOTE FRUIT DE SAISON		ABRICOT AU SIROP FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON PATISSERIE
GOUTER	PAIN + VACHE QUI RIT JUS DE POMMES	LAITAGE BANANE QUATRE QUART	PAIN + CONFITURE COMPOTE	PAIN + PATE A TARTINER JUS D'ORANGE	LAITAGE MOELLEUX CHOCOLAT POMME

MENUS DU 04 AU 08 DECEMBRE 2017

	LUNDI 04-déc-17	MARDI 05-déc-17	MERCREDI 06-déc-17	JEUDI 07-déc-17	VENDREDI 08-déc-17
PLATS					
HORS D'ŒUVRE	POMELOS RADIS BEURRE	SURIMI MAYONNAISE SALADE DE LENTILLES		CAROTTES RAPEES PATE DE CAMPAGNE	POIREAUX VINAIGRETTE JAMBON BLANC 1T
PLAT PRINCIPAL	OMELETTE NUGGETS DE VOLAILLE	BROCHETTE DE VOLAILLE RAVIOLIS	ROTI DE PORC	SAUTE DE BŒUF QUICHE LORRAINE	BRANDADE DE POISSON PAUPIETTE DE VEAU
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	JULIENNE DE LEGUMES PUREE	PATES SALADE VERTE BLETTES AU GRATIN	PATES	RIZ COURGETTES SALADE VERTE	SALADE VERTE BROCOLIS SEMOULE
PRODUIT LAITIER OU DESSERT	GOUDA LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FROMAGE FONDU FROMAGE BLANC	TOMME NOIRE COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	PETIT MOULE FLAN CHOCOLAT	PETIT SUISSE SAINT PAULIN
	YAOURT AROMATISE FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPE CARAMEL FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE POMMES FRUIT DE SAISON	ANANAS AU SIROP FRUIT DE SAISON
GOUTER	PAIN + CONFITURE JUS DE POMMES	PETIT BEURRE BANANE LAITAGE	LAIT CHOCOLAT COMPOTE MADELEINE	JUS D'ORANGE PAIN + VACHE QUI RIT	PAIN + EMMENTAL JUS DE POMMES

MENUS DU 11 AU 15 DECEMBRE 2017

	LUNDI 11-déc-17	MARDI 12-déc-17	MERCREDI 13-déc-17	JEUDI 14-déc-17	VENDREDI 15-déc-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	EMINCE DE POULET TIKKA MASALA	BOLOGNAISE ESCALOPE DE VOLAILLE	POISSON PANE OMELETTE
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	PATES CORDIALE DE LEGUMES	BLETTES PERSILLEES POLENTA	RIZ	PATES COURGETTES	RIZ RATATOUILLE
PRODUIT LAITIER OU DESSERT	CANTAL FROMAGE BLANC	MIMOLETTE YAOURT AROMATISE	PETIT MOULE SALADE DE FRUITS A L'INDIENNE	EDAM YAOURT NATURE	FLAN VANILLE GOUDA
	COMPOTE FRUIT DE SAISON	CREME VANILLE FRUITS DE SAISON		FRUIT DE SAISON ANANAS AU CAMEL	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