

## - Menus du 7 novembre au 23 décembre -

	Semaine n°	1	2	3	4	5	6	7
	Date	- du 7 au 11 novembre -	- du 14 au 18 novembre -	- du 21 au 25 novembre -	- du 28 au 2 décembre -	- du 5 au 9 décembre -	- du 12 au 16 décembre -	- du 19 au 23 décembre -
Lundi	Potage	Potage tomates boulettes	Potage céleri-rave	Potage carottes cumin	Potage cerfeuil	Potage navets	Potage potiron	Potage parmentier
	Plat	Curry de poulet	Boulette de bœuf sce liégeoise	Chipolata	Carbonnades flamandes (bœuf)	Rosbif	Filet de poulet jus de volaille	Omelette
	Légume	Carottes	Salade	Compote	Carottes	Salade	Pois carottes	Salade
	Féculent	Rösti	Frites	Croquettes	Frites	Frites/mayonnaise	Pommes noisettes	Frites
	Dessert	Yaourt aux fruits	Fruit	Fruit	Yaourt aux fruits mixés	Fruit	Fruit	Fruit
Mardi	Potage	Potage chicons	Potage oignons	Potage cresson	Potage vert pré	Potage carottes	Potage haricots verts	Crème de tomates
	Plat	Quiche aux poireaux	Cordon bleu de volaille	Pâtes	Boulette	Rôti de porc Orloff	Gratin de macaroni	Pintadeau sauce du chef
	Légume		Petits pois	sauce bolognaise pur bœuf	sauce tomates	Pâtes aux champignons	Jambon, fromage	Demi-pêche
	Féculent	Pâtes	Pâtes sauce crème	Fromage râpé	Coquillettes			Gratin dauphinois
	Dessert	Fruit	Biscuit	Compote	Fruit	Dessert de St Nicolas	Fromage frais aux fruits	Dessert de Noël
Jeudi	Potage	Velouté de volaille	Potage épinards	Potage poireaux	Potage chou-fleur	Potage 8 légumes	Potage courgettes	Potage du jour
	Plat	Filet de colin meunière	Pain de viande	Omelette	Escalope de dinde sauce brune	Paupiette de volaille	Hachis Parmentier végétarien	Menu du jour
	Légume	Salade	jus de viande	Carottes râpées	Poêlée de courgettes	Chou rouge aux pommes	aux épinards	
	Féculent	Purée macaire	Rata de carottes	Pommes de terre sautées au thym	Ebly	Purée		
	Dessert	Mousse chocolat	Yaourt aromatisé	Cake maison	Crème vanille	Yaourt	Fruit	
Vendredi	Potage		Potage madrilène	Potage tomates basilic	Minestrone	Potage andalou	Potage du chef	Potage du jour
	Plat		Filet de lieu sce hollandaise	Fish stick	Filet de saumon sauce citron	Filet de merlu	Filet de cabillaud	
	Légume		Quinoa	Epinards crévés	Haricots verts	Poireaux à la crème	Ratatouille niçoise	Menu du jour
	Féculent		aux brocolis	Purée	Pdt natures	Pommes de terre nature	Riz	
	Dessert		choix du dessert	Yaourt sucré	Fruit	Fruit	Biscuit	

Pour toute information relative à la présence d'allergènes dans nos repas, veuillez vous rapprocher du responsable de cuisine. Les recettes sont susceptibles de varier.



Porc

Végétarien

Pêche durable

Aliment issu d'une agriculture responsable et raisonnée