



MENU



semaine du 4 au 8 novembre 2013

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
potage BIO	<u>concombres vinaigrette</u>		salade verte	<u>salade de tomates</u>
	rôti de porc* et son jus		pilon de poulet rôti et ketchup	omelette BIO sauce tomate
ravioli au bœuf VBF	<small>rôti de volaille</small>			
	lentilles et carottes		frites	petits pois BIO
spécialité fromagère	emmental		yaourt sucré BIO	crème anglaise
fruit frais : nashi (pomme-poire)	compote BIO		banane	gâteau au chocolat



MENU



semaine du 11 au 15 novembre 2013

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<u>potage</u>		carottes BIO	crêpe au fromage
	sauté de bœuf BIO		poisson blanc (plein filet) pané et citron	rôti de dinde froid
FERIE	pâtes BIO		haricots verts et beurre	purée aux 3 légumes (carottes jaunes courgettes navets)
	gouda		<u>fromage à tartiner</u>	fromage frais fraise BIO
	pomme "production locale"		liégeois saveur chocolat	fruit frais de saison





MENU



semaine du 18 au 22 novembre 2013

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
potage légumes variés	œuf dur mayonnaise		Repas du terroir salade verte et lardons de volaille	carottes BIO
filet de poulet sauce marocaine	boulettes bœuf BIO			pavé de colin (plein filet) sauce florentine (épinards)
semoule BIO	haricots plats d'Espagne		potée* (saucisses saucisson pomme de terre chou vert)	riz
<u>produit laitier frais</u>	yaourt arôme		fromage BIO	spécialité fromagère
spécialité pomme cassis	fruit frais BIO		tarte pommes rhubarbe jus de pomme	flan goût vanille nappé caramel



MENU



semaine du 25 au 29 novembre 2013

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pomme de terre à l'estragon	betteraves BIO		pâté de campagne* et cornichon	<u>concombres vinaigrette</u>
nuggets de volaille	sauté de porc* sauce dijonnaise <small>sauté de volaille</small>		gratin de saumon pomme de terre et julienne de légumes	bœuf haché BIO
petits pois carottes	chou fleur vapeur		yaourt arôme BIO	pâtes BIO
st pâ (st paulin)	fromage blanc sucré		poire "production locale"	fromage à la coupe au choix
fruit frais BIO	gaufre au sucre		 <small>Végétal et gaspillage de nos régions une action de l'UNSA</small>	mousse chocolat au lait



MENU



semaine du 2 au 6 décembre 2013

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>potage tomate</u>	salade de maïs BIO		pizza au fromage	carottes à l'orange
filet de poulet sauce aux pruneaux	chipolatas* grillées <small>merguez</small>		rôti de bœuf BIO	<u>cubes de colin sauce armoricaine</u>
riz	flageolets		trio de légumes BIO	pommes de terre rissolées
fromage BIO	yaourt brassé sucré aux fruits mixés		suisse sucré	spécialité fromagère
fruit frais de saison	moelleux saveur chocolat		banane	compote BIO



MENU



semaine du 9 au 13 décembre 2013

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>potage potiron</u>	<u>haricots verts mimosa</u>		salade de haricots verts BIO	<u>macédoine</u>
cordon bleu de volaille	poêlée de colin (plein filet) doré au beurre		émincés de poulet riz et carottes	sauté de bœuf BIO
petits pois forestiers	purée chou fleur pomme de terre			semoule BIO
<u>fromage à tartiner</u>	fromage frais BIO		spécialité fromagère	yaourt sucré
fruit frais BIO	pomme "production locale"		ananas au sirop	fruit frais de saison



MENU



semaine du 16 au 20 décembre 2013

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>salade verte</u>	carottes râpées		Repas de Noël	taboulé BIO
lasagnes au bœuf VBF	rôti de porc* et son jus au cumin <small>rôti de volaille</small>			omelette BIO sauce tomate
	brocolis au gratin			haricots verts BIO
fromage à la coupe	yaourt arôme BIO			spécialité fromagère
compote BIO	madeleine nature			crème dessert saveur vanille