



lundi 25 nov 2024 au vendredi 20 décembre 2024

	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
MIDI	Pâté en croûte et cornichon <b>Crudité</b> ***	Poireaux vinaigrette ***	Céleri râpé sauce cocktail ***	Tartinable carottes, haricots blancs et fromage fondu Vache qui rit ***	Potage du jour Chou blanc et dés de mimolette en vinaigrette ***
	Sauté de dinde sauce paprika crème <b>Hoki sauce paprika crème</b>	Saucisse de Toulouse <b>Saucisse végétale</b>	Poulet rôti sauce crème champignons <b>Emincé de saumon sauce crème champignons</b>	Quiche au camembert, pommes de terre et oignons	Sauté de bœuf sauce curry <b>Dés de colin d'Alaska sauce curry</b>
	Coquillettes	Frites / Pommes sautées	Riz	Salade verte en vinaigrette	Pomme vapeur
	Emmental râpé ***	Mayonnaise ***	Petits pois ***	***	Brocolis persillés ***
	Edam ***	Saint Paulin ***	Montcadi croûte noire ***	Tomme blanche ***	Mimolette ***
Fruit de saison	Yaourt fermier aromatisé	Mousse au chocolat noir	Fruit de saison	Crème dessert saveur vanille	
	lundi 02	mardi 03	mercredi 04	jeudi 05	vendredi 06
MIDI	Crêpe à l'emmental ***	Betteraves rouges en vinaigrette ***	Sardine au citron ***	Salade iceberg et oignons frits en vinaigrette ***	Potage du jour Carottes râpées en vinaigrette ***
	Hoki sauce ciboulette	Escalope de dinde jus aux oignons <b>Beignet de poisson</b>	Riz sauce chili à l'égrené végétal (chili sin carne)	Carbonade de bœuf <b>Emincé végétal façon carbonade</b>	Colin d'Alaska pané au riz soufflé
	Purée de carottes ***	Pommes de terre vapeur Ratatouille ***	***	Pommes de terre grenailles rôties au romarin Poêlée haricots verts, champignons, salsifis ***	Pommes persillées Epinards en branches à la béchamel ***
	Fromage frais Fraidou ***	Camembert ***	Gouda ***	Pont l'Evêque ***	Fromage fondu Vache picon ***
	Yaourt brassé aux fruits	Biegné parfum chocolat noisette	Fruit de saison	Fromage frais sucré	Fruit de saison
	lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
MIDI	Macédoine en vinaigrette ***	Houmous à la patate douce et chips de maïs ***	Céleri rémoulade ***	Salade d'endives en vinaigrette ***	Potage du jour Rillettes de thon ***
	Bolognaise de bœuf <b>Sauce tomate et lentilles façon bolognaise</b>	Omelette	Sauté de dinde sauce aigre douce <b>Hoki sauce aigre douce</b>	Boudin blanc <b>Saucisse végétale</b>	Escalope de porc sauce à l'estragon <b>Galette de boulgour et pois chiches à l'orientale et sauce à l'estragon</b>
	Pâtes	Pommes de terre persillées	Riz	Pommes de terre vapeur	Pâtes
	Emmental râpé ***	Chou-fleur béchamel ***	Haricots verts persillés ***	Fondue de poireaux ***	Emmental râpé ***
	Coulommiers ***	Montcadi croûte noire ***	Fromage Petit moulu nature ***	Saint Paulin ***	Edam ***
	Fruit de saison	Fromage blanc et confiture d'abricot	Fruit de saison	Cake au chocolat sans gluten	Compote pomme abricot allégée en sucre
	lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
MIDI	Betteraves rouges en vinaigrette ***	Salade d'agrumes (orange, pomelo) ***	Œuf dur mayonnaise ***	Emincé de chou blanc aux raisins secs en vinaigrette ***	Potage du jour Rillettes au saumon, mini blinis et cranberries ***
	Sauté de veau aux olives <b>Brouillade d'œuf aux herbes</b>	Sauté de porc sauce provençale <b>Filet de colin d'Alaska sauce provençale</b>	Merguez et boulettes de mouton et bœuf <b>Saucisse végétale</b>	Tripes à la mode de Caen <b>Filet de poisson blanc meunière</b>	Morceaux de dinde sauce pomme crème <b>Filet de limande sauce pomme crème</b>
	Riz	Pommes de terre persillées	Semoule	Pommes sautées	Pom'pins
	Carottes à l'ail ***	Brocolis à l'ail ***	Légumes couscous ***	***	Mélange de légumes festifs (butternut, carottes, panais, oignons rouges, fèves) ***
	Carré ***	Saint Paulin ***	Gouda ***	Cantal ***	Fromage fondu Croc'lait ***
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Purée pomme coing	Fruit de saison	Entremets saveur pistache	Finger chocolat noisette	