







Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 20 au 24 Novembre 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Dips de carottes sauce cocktail</p> <p>Tajine de dinde</p> <p>S/V Tajine de poisson</p> <p>Semoule</p> <p>Gouda</p> <p>Flan nappé au caramel</p>	<p>Salade iceberg </p> <p>Sauté de bœuf au paprika</p> <p>S/V Pané du fromager</p> <p>Salsifis et pommes vapeur</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Salade de fruits frais </p>	<p>Tartine œuf ciboulette</p> <p>Quenelles à la Normande</p> <p>Brocolis</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit </p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>CHOUCROUTE</p> <p>S/V Choucroute de poisson</p> <p>Yaourt nature</p> <p><i>Tarte aux fraises tagada*</i> </p>	<p>Chou blanc mimolette</p> <p>Filet de hoki sauce Dieppoise</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Bleu</p> <p>Fruit </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

* *Nouvelle recette*

Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 27 Novembre au 1 Décembre 2017








Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			LE MAROC	
Mortadelle S/V Surimi Gratin d'œuf dur au chou fleur Brie Fruit	Céleri sauce cocktail Moules marinières / Marmite de poisson Pommes rissolées Gouda Salade de fruits	Feuilleté aux légumes et vache qui rit Blanquette de veau S/V Blanquette de colin Poêlée forestière Tomme noire Banane	Salade d'agrumes Tajine de boulettes de mouton aux pois chiches et pruneaux S/V Tajine de poisson Semoule et légumes couscous Yaourt nature Entremets au citron mousse orange et boudoir	Cake tartiflette* Filet de colin sauce citron Jardinière de légumes Emmental Tarte aux fruits

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

* Nouvelle recette

Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 4 au 8 Décembre 2017






Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de chou bicolore </p> <p>Escalope de dinde à la crème</p> <p>S/V Filet de poisson à la crème</p> <p>Bouquetière de légumes et polenta crémeuse</p> <p>Saint Paulin </p> <p>Entremets au chocolat</p>	<p>Salade de torti 3 couleurs</p> <p>Moelleux de boeuf sauce pizzaiolo</p> <p>S/V Poisson pané</p> <p>Purée de brocolis et vache qui rit*</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade Coleslaw</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit </p>	<p>Céleri râpé aux raisins</p> <p>Carbonade de bœuf</p> <p>S/V Hoki au basilic</p> <p>Macaroni</p> <p>Tomme noire</p> <p>Milk shake à l'ananas </p>	<p>Endives aux croûtons </p> <p>Saumonette sauce Dugléré</p> <p>Choux de Bruxelles et blé</p> <p>Emmental</p> <p>Mandarine </p> <p>Jean-Bonhomme</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

* **Nouvelle recette**

Menus Primaires 5 Composantes





Semaine du 11 au 15 Décembre 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de carottes râpées à l'aneth </p> <p>Beignets de poisson</p> <p>Sauce tomate</p> <p>Riz créole</p> <p>Gouda</p> <p>Compote allégée de poire</p>	<p>Pâté de campagne S/V Salade de cœur de palmier</p> <p>Steak haché sauce au bleu S/V Pané du fromager</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Brie </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte et mimolette </p> <p>Sauté d'agneau au curry S/V Sauté de lieu</p> <p>Petits pois à l'étuvée</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Tranche de gâteau Breton</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Fajitas bolognaise S/V Fajitas au thon</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade d'agrumes </p> <p>Filet de colin sauce au citron</p> <p>Jardinière de légumes et semoule</p> <p>Saint Bricet</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus Primaires 5 Composantes

Semaine du 18 au 22 Décembre 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				REPAS DE NOEL
Macédoine de légumes Bœuf Bourguignon S/V Œuf dur à la béchamel Riz Camembert Fruit	 Salade de chou rouge Coquillettes carbonara S/V Coquillettes sauce 3 fromages Yaourt nature Tarte potiron, orange et citron 	Pizza tomate olive Filet de hoki sauce ciboulette Haricot beurre persillés Mimolette Salade de fruit frais 	 Salade de saison au bleu Pavé de colin sauce tartare Chou fleur gratiné et polenta Vache qui rit Compote allégé pomme fraise	Terrine de saumon Suprême de poulet sauce au potiron et marrons S/V Suprême de saumon Pomme de terres paillassons Cantal Bûche de Noël

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits