



# LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 1

du

2-nov.

au

6-nov.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Salade mée au fromage

Crème de potiron

Pomelos en salade

Cèleri rave vinaigrette

Terrine de campagne



Aiguillettes de volaille sauce curry

Omelette au fromage

Lasagne de poisson et épinards

Saute de veau au jus

Colin d'Alaska sauce citron



Semoule

Potatoes

Carottes à la vapeur

gratin de chou-fleur

Camembert

Petit suisse aux fruits

Bleu d'Auvergne

Edam

Chanteneige

Compote de pommes

Kaki

Fruit

Le riz au lait Les desserts de ma mamie

Coctail de fruits



## LÉGENDE



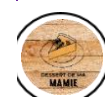
Produits de saison



Plat végétarien



Viande bovine française



Dessert de ma mamie



Pêche responsable



# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 2

du

9-nov.

au

13-nov.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves en cubes en vinaigrette

Carottes râpées



Potage de légumes



Salade d'endives



Parmentier de maquereaux à la tomates

Poêlée de bœuf stroganoff



Armistice,  
Jour férié

Rôti de volaille forestière

Filet de poisson pané

Pâtes

Chou Bruxelles



riz créole

Gouda

Coulommiers

Vache qui rit

Yaourt aromatisé

Dessert pommes poires

Fromage blanc à la crème de marron

fruit



Quatre quart



Fruit ou légume frais



Viande bovine française



LÉGENDE  
Produit de saison



Potage du chef



# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 3

du

16-nov.

au

20-nov.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade iceberg au fromage



Chou blanc aux raisins sec



Rillettes de thon



Velouté d'asperges



Salade coleslaw



Aiguillettes de volaille panées aux céréales

Quenelles gratinées sauce tomates



Couscous boulettes d'agneau

Jambon braisé



Colin d'Alaska à la crème de poireaux



Epinards à la crème

Pommes vapeur

Semoule

Gratin de pâtes

Riz aux champignons

Légumes couscous

Petit moulé aux herbes

petit suisse sucré

Vache Picon

Saint Nectaire

Yaourt nature danone

Crème dessert chocolat

Clémentines

Kaki

Fromage blanc et compotée de mangues

Dessert pommes cassis



Plat végétarien



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)



## LÉGENDE

Produit de saison



Dessert Tutti Frutti



Pêche responsable



# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 4

du

23-nov.

au

27-nov.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Cœur de palmier et maïs en salade

Chou rouge vinaigrette

Salade piémontaise

Salade mêlée

Velouté de champignons



Saucisse de volaille

Riz cantonnais au tofu

Aiguillettes de poulet au thym

Lasagne de bœuf

Beignets de calamars



Lentilles à la tomate

Purée de chou-fleur

Haricots verts sautés



Emmental

Gouda

Pyrenee

Cantadou

Cantal

Petits suisse aux fruits

Muffin au pépittes de chocolat

Fruit

Dessert pommes ananas

Fruit



Produit de saison



Plat végétarien



LÉGENDE

Volaille Française



Viande Bovine Française



Pêche responsable



# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 5

du

30-nov.

au

4-déc.

## LUNDI

Carottes râpées



## MARDI

Potage aux petits légumes



## MERCREDI

Céleri rémoulade



## JEUDI

Bettraves en salade

## VENDREDI

Salade d'endives aux noix



Filet de poulet à la crème de poivron

Filet de lieu sauce armoricaine



Echine de porc aux olives



Hachis parmentier



croustillant au fromage



Potatoes

Semoule

Blé aux petits légumes

petits pois carottes

Samos



Cantal AOC

Mimolette

Emmental

Brie

Yoourt aromatisé

Compote de pommes

Mousse au chocolat

Crème desert vanille

tarte crumble aux pommes



Appellation d'Origine



Plat végétarien



Dessert du potager

## LÉGENDE



Potage du chef



Pêche responsable  
Contrôlée (AOC)



# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 6

du

7-déc.

au

11-déc.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Macédoine mayonnaise

Velouté de carottes

Chou blanc aux raisins

Salade de mâche et dés de tomate

Feuilleté au fromage



Poisson pané

Spaghetti carbona et fromage râpé

Cocotte de lentilles à l'indienne

Roti de porc sauce charcutière

Gratin de moules au curry



Chou-fleur sauté au curry

Petit suisse sucré

Saint Nectaire

Purée de pois cassés

Carottes sautées



Coulommiers

Petit suisse sucré

Saint Nectaire

Yaourt aromatisé

Chanteneige

Dessert pommes fraise

Fruit

Beignet au pomme

Génoise à la fleur d'oranger

Milk-shake à la framboise



Potage du chef



Plat végétarien



## LÉGENDE



Pêche responsable  
Contrôlée (AOC)



Dessert da ma mamie



# LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 7

du

14-déc.

au

18-déc.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Taboulé

Carotte râpées aux raisins

Crème de chou-fleur

**REPAS**

Salade iceberg



Paupiette de veau

Omelette au fromage

Pizza

**DE**

Cordon bleu



Purée de potiron

potatoes

Salade verte

Julienne de légumes

Fromage ail et fines herbes

Camembert

Tomme blanche

**NOËL**

Emmental



Fruit

Fromage blanc et pétales de maïs

Compote

Mousse au chocolat



Plat végétarien



LÉGENDE

Potage du chef



Tutti frutti



Dessert de ma mamie



LÉGENDE

Produit de saison