




















































	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Période du 2 novembre au 6 novembre	<p>Salade de lentilles Salade de pommes de terre à la parisienne Dinde émincée au curry Pavé de merlu sauce citron Carottes braisées Saint Nectaire AOP Petit moulé nature Compote pommes abricots  Compote de pommes fraises </p>	<p>Salade de betteraves Salade de haricots verts <b>Steak de colin sauce bouillabaisse</b>  Semoule  Yaourt aromatisé Yaourt nature Fruits de saison</p>	<p><b>LE JOUR DU Végé</b> Chou blanc  vinaigrette Chou rouge râpé vinaigrette Haricots rouges  sauce chili et riz  Pointe de Brie  Croc'lait Flan à la vanille  Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Laitue iceberg Radis râpés vinaigrette Carré de porc fumé au jus Escalope de blé panée Chou-fleur à la béchamel Fromy Gouda Cake au miel et à l'orange </p>
Période du 9 novembre au 13 novembre	<p>Carottes râpées maison Céleri rémoulade Filet de hoki sauce blanquette Papillons  Mimolette Petit moulé ail et fines herbes Crème dessert au caramel Liégeois au chocolat</p>	<p>Salade de haricots verts Poireaux vinaigrette Boulettes de bœuf normande Merlu sauce normande <b>Purée de pommes de terre lisse</b>  Fromage frais au sel de guérande Camembert Fruits de saison </p>	<p>Salade de blé  à la catalane Salade de coquillettes  à la parisienne Rôti de dinde à la diable Boulettes de soja Petits pois aux saveurs du midi Edam Fraidou Fruits de saison</p>	<p><b>LE JOUR DU Végé</b> Endives vinaigrette Salade farandole Quenelles nature sauce béchamel Mélange de légumes et brocolis Petit suisse aux fruits Petit Montebourg sucré Doughnuts au sucre Beignet chocolat noisette</p>
Période du 16 novembre au 20 novembre	<p>Salade harmonie Radis râpés vinaigrette Pilon de poulet rôti sauce tajine Croq veggie tomate Riz  créole Tomme blanche Petit moulé nature Mousse au chocolat au lait Liégeois à la vanille</p>	<p>Croustade de pommes de terre Roulé au fromage Jambon de paris Colin sauce méridionale Emincé de poireaux béchamel Yaourt nature Yaourt aromatisé Fruits de saison </p>	<p>Macédoine mayonnaise Salade de betteraves Poisson blanc gratiné au fromage Pommes de terre vapeur Cotentin nature Bleu d'Auvergne Fruits de saison</p>	<p><b>LE JOUR DU Végé</b> <b>LA VALISE DES SAVEURS</b> <b>Salade verte chiffonnade, vinaigrette maison à la mangue</b> <b>Boulette aux lentilles et tomates sauce au fromage blanc au curry</b> <b>Carottes à la coriandre</b> <b>Fromage blanc aux fruits</b> <b>Cake à la noix de coco</b> </p>
Période du 23 novembre au 27 novembre	<p>Céleri rémoulade Laitue iceberg Pavé de poisson mariné au citron Haricots blancs à la tomate Saint Paulin Fromy Compote de pommes fraises  Compote de pommes pêches </p>	<p>Salade de coquillettes  au pesto Salade de blé  à la catalane Haché de veau sauce à l'ancienne Nuggets de blé Choux de Bruxelles Carré de l'est Petit moulé ail et fines herbes Fruits de saison</p>	<p><b>LE JOUR DU Végé</b> Endives vinaigrette Salade coleslaw Omelette  Purée de potiron et pommes de terre Petit Montebourg sucré Petit suisse aux fruits Moelleux aux marrons </p>	<p><b>Œufs durs sauce andalouse</b>  Roulade de volaille Boulettes d'agneau au curry Semoule façon couscous  Semoule  Fraidou Saint Nectaire AOP Fruits de saison</p>

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Période du 30 novembre au 4 décembre	<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Salade de pommes de terre  à la parisienne Taboulé  Quenelles nature à la provençale Bouquet de brocolis persillés Petit suisse aux fruits Petit Montebourg sucré Fruits de saison</p>	<p> <b>Carottes râpées à la vinaigrette maison</b></p> <p>Salade harmonie Cubes de colin à l'orientale Riz  safrané Brebis crème Mimolette Pêches au sirop léger Poires au sirop</p>	<p>Pâté en croûte Œufs durs mayonnaise Rôti de bœuf sauce dijonnaise Pavé du fromager Lentilles Coulommiers Fromage fondu Fruits de saison </p>	<p>Chou blanc  vinaigrette Salade verte  Sauté de dinde  au jus Beaufilet de colin poêlé Navets  à la béchamel Gouda  Cake au chocolat  Equitable </p>
Période du 7 décembre au 11 décembre	<p>Potage au potiron maison Pilons de poulet rôti Œufs durs  nature Julienne de légumes et riz  Saint Nectaire AOP Fraidou Fruits de saison</p>	<p>Salade verte  Chou rouge râpé vinaigrette Chipolatas Colin à l'ail et aux fines herbes Purée de pommes de terre Petit suisse aux fruits Faisselle  Barre bretonne Gaufre Fantasia</p>	<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Endives vinaigrette Salade coleslaw Tortellini Ricotta Spinaci à la ciboulette et au persil Montboissier Chèvre Flan vanille coco </p>	<p>Salade gourmande Salade écolière <b>Rôti de veau sauce diablo</b>  Steak haché de cabillaud sauce aurore Duo de haricots verts et haricots beurre Fromage blanc nature Fromage blanc aux fruits Fruits de saison</p>
Période du 14 décembre au 18 décembre	<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Salade de betteraves Salade de haricots verts Croq veggie tomate Riz  créole Yaourt aromatisé Yaourt nature Fruits de saison</p>	<p>Céleri rémoulade Chou blanc vinaigrette Bœuf bourguignon Calamars à la romaine Gratin de Crécy Saint Paulin Fromage fondu Crème dessert à la vanille Flan nappé caramel</p>	<p><b>REPAS DE NOËL</b></p> <p><b>Salade verte et dés de brebis, vinaigrette maison au miel</b> <b>Escalope de poulet sauce Noël</b> <b>Poisson blanc crumble de pain d'épices</b> <b>Pommes noisettes</b> <b>Bûche de Noël</b> <i>Clémentine &amp; Papillote</i></p>	<p>Taboulé  Salade de coquillettes  à la parisienne <b>Pavé de merlu sauce lentilles corail</b>  Petits pois Camembert Petit moulu ail et fines herbes Compote pommes poires  Compote pommes abricots </p>

Les services à table auront le premier choix proposé

 Pâtisserie maison

 Recette des Chefs

 Recette "Ducasse Conseil"