

MIDI ☀ Menu 1

lun. 03 nov.	mar. 04 nov.	mer. 05 nov.	jeu. 06 nov.	ven. 07 nov.
POTAGERE DE LEGUMES	COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE	COURGETTES RAPEES	BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES AU CITRON
BROCHETTE DE DE VOLAILLE	PAVE DE POISSON	GRILLADE DE PORC	COLOMBO DE DINDE	CROUSTILLANT FROMAGER
POEELE MERIDIONALE	COURGETTES BRAISEES	CELERI BRAISE	BRUNOISE DE LEGUMES	PUREE DE LEGUMES*
FARFALLES	SEMOULE SAUCE TOMATE	PENNE	RIZ	NOUILLES AUX PETITS LEGUMES*
TOMME BLANCHE	SAINT MORET	BRIE	VACHE QUI RIT	BRIE
FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	TARTE GRILLEE AUX ABRICOTS	FRUIT DE SAISON	PARIS BREST

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

MIDI ☀ Menu 1

lun. 10 nov.	mar. 11 nov.	mer. 12 nov.	jeu. 13 nov.	ven. 14 nov.
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE VERTE A LA MIMOLETTE	COURGETTES RAPEES	ROULADE DE VOLAILLE	CONCOMBRE A LA BULGARE
MERGUEZ	PAVE DE POISSON	GRILLADE DE PORC	EMINCE DE BOEUF MEXICAINE	GRATIN DE PATES AU FROMAGE
LEGUMES COUSCOUS GARNI	BLETTES A LA CREME	CELERI BRAISE	PETITS POIS	—
SEMOULE	RIZ PILAF	PENNE	PUREE DE POMMES DE TERRE	—
EMMENTAL	SAMOS	BRIE	FROMAGE BLANC VANILLE	SAINT NECTAIRE
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT	TARTE GRILLEE AUX ABRICOTS	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

MIDI ☀ Menu 1

lun. 17 nov.	mar. 18 nov.	mer. 19 nov.	jeu. 20 nov.	ven. 21 nov.
POTAGE	SALADE VERTE AUX CROUTONS	OEUF DUR MAYONNAISE	CAROTTES RAPEES	SALADE DE RADIS
STEAK HACHE	SAUTE DE VEAU AU THYM	EMINCE POULET ROTI	ESCALOPE VIENNOISE	COURGETTE FARCIE VEGGIE
FRITES AU FOUR*	CAROTTES PERSILLEES	BLETTES PERSILLEES*	HARICOTS VERTS	SALADE VERTE
SALADE VERTE	COQUILLETES	—	RIZ AUX PETITS LEGUMES*	SEMOULE SAUCE TOMATE*
MORBIER	CROC LAIT	PETIT SUISSE AUX FRUITS	TOMME NOIRE	COULOMMIERS
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	DONUTS	FLAN CHOCOLAT

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

MIDI ☀ Menu 1

lun. 24 nov.	mar. 25 nov.	mer. 26 nov.	jeu. 27 nov.	ven. 28 nov.
POTAGE DU CHEF	SALADE COMPOSEE A L'AVOCAT	—	CROISILLON FROMAGE	SALADE DE PEPINETTES
STEAK HACHE	LASAGNES AU SAUMON	EMINCE POULET ROTI	SAUCISSE DE FRANCFORT	QUICHE AUX FROMAGES
FRITES AU FOUR*	—	—	HARICOTS VERTS	SALADE VERTE
SALADE VERTE	FRITES AU FOUR*	—	PUREE POIS CASSES	—
MINI CABRETTE	EDAM	—	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SAINT PAULIN
FRUIT DE SAISON	BROWNIES	—	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT

MIDI ☀ Menu 1

lun. 01 déc.	mar. 02 déc.	mer. 03 déc.	jeu. 04 déc.	ven. 05 déc.
SOUPE DE CRESSON	SALADE VERTE	—	POTAGE BUTTERNUT	RADIS BEURRE
POISSON MEUNIERE	TARTIFLETTE	FILET DE MERLU AU CITRON	CARBONADE FLAMANDE	CROQ FROMAGE
—	—	—	—	DUO CAROTTES
RIZ	—	—	FRITES	TORTIS
TARTARE AIL ET FINES HERBES	PETIT SUISSE SUCRE	—	—	MIMOLETTE
LIEGEOIS CHOCOLAT	ANANAS AU SIROP	—	FRUIT DE SAISON	ECLAIR A LA VANILLE

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

MIDI ☀ Menu 1

lun. 08 déc.	mar. 09 déc.	mer. 10 déc.	jeu. 11 déc.	ven. 12 déc.
MACEDOINE MAYONNAISE	CAROTTES RAPEES	—	POTAGE DU CHEF	SALADE PIEMONTAISE
RAVIOLIS GRATINES	CALAMAR A LA ROMAINE	—	NUGGETS	LASAGNES DE LEGUMES
SALADE VERTE	CHAMPIGNONS	—	—	SALADE VERTE
—	CEREALES GOURMANDES	—	GRATIN DAUPHINOIS*	—
FOURME D'AMBERT	TARTARE AUX NOIX	—	VACHE QUI RIT	YAOURT NATURE SUCRE
FRUIT DE SAISON	DONUTS	—	DONUTS	CREME DESSERT CARAMEL

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

MIDI ☀ Menu 1

lun. 15 déc.	mar. 16 déc.	mer. 17 déc.	jeu. 18 déc.	ven. 19 déc.
FEUILLETE AU FROMAGE	SALAMI	—	VELOUTE DE LENTILLES CORAIL	CAROTTES RAPEES
ROUGAIL	AIGUILLETTE DE POULET	—	SAUCE BOLOGNAISE	TARTE AUX FROMAGES
—	BRUNOISE DE LEGUMES	—	—	SALADE VERTE
—	POTATOES	—	PATES*	—
TARTARE AIL ET FINES HERBES	BUCHE DU PILAT	—	CANTAL	CAMEMBERT
COMPOTE POMME BANANE	ECLAIR AU CHOCOLAT	—	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPE CAMEL

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !