









## Semaine 45 du 04 au 10 novembre 2019

## Repas Mexique

LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
Betteraves vinaigrette	Œuf sauce aurore	Crêpe au fromage	 Carottes râpées, maïs vinaigrette épicée	Potage de légumes
Lasagne bœuf VBF PC (Nuggets de blé sauce tomate et julienne de légumes)	Jambon grillé sauce ananas (Blanquette de poisson)	Paupiette de veau sauce estragon (Galette de boulgour sauce estragon)	 Emincé de volaille sauce Tex Mex (Riz et haricots rouges végé PC)	Poisson pané
 ///	Haricots beurre	Chou fleur béchamel	 Riz et haricots rouges	Patatouille (Pommes de terre et ratatouille)
Yaourt nature sucré	Madeleine	Chèvre	 Brie	Kiri
Compote de fruits	Crème dessert chocolat	Fruit frais	 Cake orange, ananas maison	 Fruit frais 





Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**

PC : Plat Complet



PRODUIT BIO



	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers

Plat végétarien



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

PRODUIT DE SAISON

\* Tout ou partie de ce plat  
est composé d'ingrédients crus de saison

## Semaine 46 du 11 au 17 novembre 2019

## Repas végétarien

LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
	Salade de pommes de terre, maïs vinaigrette	Pizza sans jambon	Carottes râpées vinaigrette	Potage de tomate
	Cordon bleu (Pané de sarrasin sauce champignons)	Steak hâché VBF au beurre d'ail (Nuggets de blé au beurre d'ail)	Billes de soja sauce tomate	Gratiné de poisson au fromage
<b>FERIE</b>	Haricots verts	Poêlée de légumes	Pommes rissolées	Epinard à la crème
	Camembert	Chèvre	Samos	1 Petit Suisse sucré
	Yaourt aromatisé	Fruit frais	Compote de fruits	Beignet chocolat

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**

PC : Plat Complet



PRODUIT BIO



Fruits et légumes verts
Viandes / Poissons / Oeufs
Féculents
Produits laitiers

Plat végétarien



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

PRODUIT DE SAISON

\* Tout ou partie de ce plat  
est composé d'ingrédients crus de saison

## Semaine 47 du 18 au 24 novembre 2019

LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
Macédoine mayonnaise	Taboulé	Betteraves vinaigrette à l'orange	Potage de légumes	Cervelas nature (Salade piémontaise sans viande)
Boulettes de veau à la milanaise (Poisson pané sauce tomate)	Saucisse de Francfort (Omelette)	Egrené de bœuf VBF à la tomate (Nuggets de blé à la tomate)	Emincé de volaille sauce forestière (Steak de soja sauce forestière)	Dos de colin crème citronnée
Riz créole	Petits pois au jus	Pâtes	Frites	Purée de carottes
Sablé de Retz	Vache qui rit	Chèvre	1 Petit suisse sucré	Camembert
Yaourt nature sucré	Fruit frais	Compote de fruits	Fruit frais	Roulé confiture maison

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**

PC : Plat Complet



PRODUIT BIO



Fruits et légumes verts
Viandes / Poissons / Oeufs
Féculents
Produits laitiers

Plat végétarien











Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

**PRODUIT DE SAISON**

\* Tout ou partie de ce plat  
est composé d'ingrédients crus de saison

## Semaine 48 du 25 novembre au 1er décembre 2019

### Repas végétarien

LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
Crêpe au fromage	 Salade de riz, petits légumes vinaigrette	 Salade coleslaw (carottes râpées et chou mayonnaise)	Saucisson à l'ail et cornichons (Champignons à la grecque)	Betteraves vinaigrette
Rôti de porc au jus (Galette de boulgour sauce tomate)	Nuggets de blé sauce tomate	Lasagnes de bœuf VBF PC (Billes de soja sauce crème et Pâtes)	 Omelette et sauce oignons	Marmite de la mer
Chou fleur en gratin	 Haricots verts	 ///	Pommes de terre persillées	Semoule
Palmier	 Emmental	Gouda	Camembert	Cantadou
Yaourt aromatisé	  Fruit frais	Compote de fruits	Fruit frais	Cake aux pépites de chocolat maison

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**

PC : Plat Complet



PRODUIT BIO

Fruits et légumes verts
Viandes / Poissons / Oeufs
Féculents
Produits laitiers

Plat végétarien



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

**PRODUIT DE SAISON**

\* Tout ou partie de ce plat  
est composé d'ingrédients crus de saison

