

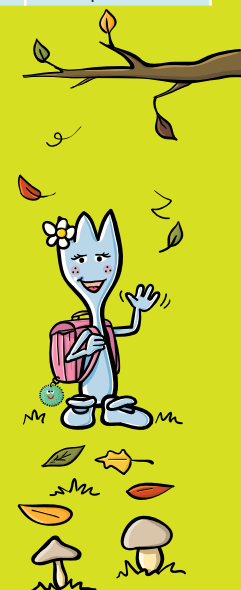
Novembre

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus



	Vendredi 2	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Hors d'œuvre	Betterave rouge vinaigrette	Salade Arlequin	Œuf dur/ mayonnaise	Potage de légumes	Radis beurre	Carottes râpées vinaigrette	Salade de tomates	Sardine	Céleri rémoulade		Salade de pomme de terre au surimi
Plat principal et garniture	Escalope de dindonneau dijonnaise Purée de pomme de terre	Sauté d'agneau Brunoise de légumes	Paupiette de veau Duo de courgettes	Filet de merlu sauce armoricaine Semoule	Jambon de dinde Frites	Filet de grenadier sauce crustacé Riz	Lasagnes au thon	Pizza aux quatre légumes Salade	Omelette aux pommes de terre Haricots plats d'Espagne	Chipolatas Lentilles	Rôti de bœuf Haricots verts
Fromage Laitage	Camembert	Crème de gruyère	Carré de l'Est	Yaourt brassé aux fruits mixés	Gouda	Yaourt nature	Mimolette	Brie	Édam	Fromage frais aux fines herbes	Fromage fondu
Dessert	Prune	Tarte normande	Orange	Poire	Compote pomme, vanille	Biscuit bonhomme	Compote pomme, cerise	Pomme	Liégeois vanille	Raisin	Orange
Goûter	Pain - tome grise - jus de fruits	Pain - tome blanche - kiwi	Pain - beurre/ barre de chocolat noir - jus de fruits	Pain - beurre/ confiture - petit-suisse nature sucré	Biscuit fourré fraise - lait - banane	Brioche aux pépites de chocolat - lait - pomme	Palmier - yaourt nature - orange	Madeleine - compote pomme, fraise - lait	Pain - fromage à tartiner - clémentine	Pain - beurre/ confiture - lait	Mini-chaussons aux pommes - lait - poire

	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23 Menu solidaire	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28 Menu breton	Jeudi 29	Vendredi 30
Hors d'œuvre	Salade coleslaw	Pomelos	Salade strasbourgeoise	Potage de légumes	Taboulé de quinoa	Céleri aux raisins secs	Pavé de saumon/ citron Riz	Salade verte et crevettes	Concombre vinaigrette	Crêpe aux champignons
Plat principal et garniture	Cabillaud sauce provençale Pâtes tricolores	Sauté de veau aux olives Jardinière de légumes	Boulette d'agneau sauce orientale Quinoa aux petits légumes	Raviolis	Poisson meunière Gratin de légumes au fonio	Sauté de dinde Poêlée forestière		Poulet sauce bretonne Chou-fleur	Escalope de dindonneau Frites	Rôti de bœuf/ ketchup Petits pois/ carottes
Fromage Laitage	Yaourt brassé aux fruits mixés	Fromage crémeux	Yaourt brassé nature	Tome blanche	Yaourt brassé nature et sucre	Édam	Camembert	Fromage frais breton	Yaourt aromatisé	Mimolette
Dessert	Biscuit	Mousse au chocolat noir	Cocktail de fruits	Pomme	Fruit	Crêpe au sucre	Clémentine	Kouign-amann	Ananas	Poire
Goûter	Pain - bûche à la chèvre - kiwi	Rocher coco - petit-suisse nature - jus de fruits	Pain - beurre/ barre de chocolat noir - clémentine	Pain - beurre/ confiture - yaourt nature	Pain - pâte à tartiner - petit-suisse nature	Pain - carré de l'Est - banane	Madeleine - lait - compote pomme, coing	Pain - pâte à tartiner - pomme	Sablé de Retz - crème dessert vanille - jus de fruits	Pain - beurre/ confiture - petit-suisse nature sucré



: produit issu de l'agriculture biologique

: produit issu du commerce équitable

: production agricole francilienne ou provenant d'un rayon de moins de 300 km

Salade Arlequin : tomate, concombre, maïs, germes de soja, vinaigrette.

Salade coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise, crème fraîche.

Salade de pomme de terre au surimi : pomme de terre, surimi, œuf, mayonnaise.

Salade strasbourgeoise : chou blanc, francfort de dinde, vinaigrette.

Taboulé de quinoa : quinoa, tomate, concombre, pois chiche, jus de citron, huile d'olive, menthe fraîche.



Pain bio à tous les repas.

Les mots soulignés signalent les viennoiseries livrées par le boulanger.

Décembre



	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Lundi 17
Hors d'œuvre	Chou rouge vinaigrette	Salade racines	Velouté de poireaux	Salade iceberg	Mousse de canard / cornichon	Radis / beurre	Concombre vinaigrette	Mélange provençal	Velouté de potiron	Salade di Capri	Pomelos
Plat principal et garniture	Sauté de veau sauce barbecue Duo de haricots	Filet de merlu sauce sétoise Pâtes tagliatelles	Cordon bleu / citron Blé à la tomate	Hachis parmentier maison	Omelette nature Beignet de salsifis	Filet de hoki à la marocaine Semoule	Daube de bœuf Carottes	Nuggets de poisson Haricots beurre à l'échalote	Galette de volaille, œuf, fromage Salade verte	Steak haché de bœuf Épinards à la crème / pomme de terre	Filet de lieu sauce dorée Riz
Fromage Laitage	Carré de l'Est	Yaourt nature	Yaourt aromatisé	Gouda	Crème de gruyère	Fromage frais aux fines herbes	Crème dessert chocolat	Édam	Yaourt nature	Fromage crémeux	Fromage crémeux
Dessert	Gélifié caramel	Confiture	Pomme *	Clémenvilla *	Raisin *	Compote pomme, cannelle		Éclair vanille	Madeleine	Raisin *	Mandarine
Goûter	Barre de céréales - lait - orange *	Pain - saint-paulin - poire *	Pain - beurre / confiture - petit-suisse nature sucré	<u>Mini-pain aux raisins</u> - lait - kiwi *	Pain - beurre / barre de chocolat noir - jus de fruit	Tranche de marbré - lait - pomme *	Pain - camembert - mandarine	Pain - pâte à tartiner - banane	Pain - bûche à la chèvre - kiwi *	Pain - beurre / confiture - fromage blanc	Pain - beurre / barre de chocolat noir - lait

	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20 Menu de Noël	Vendredi 21	Lundi 24	Mardi 25 décembre	Mercredi 26	Jeudi 27 Menu Nouvel An	Vendredi 28	Lundi 31
Hors d'œuvre	Salade de maïs	Cocktail de crudités	Salade festive	Carottes râpées vinaigrette	Duo de choux	Mardi 25 décembre	Concombre vinaigrette	Galantine de volaille aux pistaches	Salade fermière	Salade coleslaw
Plat principal et garniture	Sauté de dinde Julienne de légumes	Épaule d'agneau braisée Lentilles	Aiguillette de poulet aux champignons Pommes pins 	Civet de dinde Petits pois cuisinés	Daube de bœuf Carottes		Omelette nature Ratatouille / riz	Blanquette de saumon Pommes de terre vapeur	Paupiette de veau Haricots beurre à l'échalote	Filet de lingue sauce crustacé Riz
Fromage Laitage	Fromage fondu	Tome blanche	Fromage fantôme 	Pudding breton, crème anglaise	Camembert		Mimolette	Fromage coque 	Yaourt aromatisé	Gouda
Dessert	Poire *	Dattes fraîches 	Tarte au chocolat / clémentine * / père Noël en chocolat	Mousse au chocolat au lait	Éclair vanille		Litchis	Raisin *	Compote pomme, vanille	
Goûter	Pain - beurre / confiture - petit-suisse nature	Brioche aux pépites de chocolat - lait - orange *	Sablé - compote pomme, coing - lait	Spéculos - yaourt nature sucré - jus de fruits	Petit beurre - flan gélatifié vanille - pomme *		Pain - pâte à tartiner - banane	Palmier - lait - compote pomme, cassis	Pain - beurre / confiture - petit-suisse nature	Brioche aux pépites de chocolat - lait - orange *



Fruits de saison
Clémentine ♦ Clémenvilla
♦ Kiwi ♦ Orange ♦ Poire
♦ Pomme ♦ Raisin

Les mots soulignés signalent les viennoiseries livrées par le boulanger.

Cocktail de crudités : concombre, carotte, radis rouge, sauce cocktail (mayonnaise et ketchup).
Duo de choux : chou rouge, chou blanc, oignon, vinaigrette.

Mélange provençal : chou blanc, courgette, maïs, poivron rouge, vinaigrette.
Salade coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise, crème fraîche.

Salade de maïs : maïs, tomate, olive.
Salade di Capri : pâtes, courgettes, carottes, olives noires, vinaigrette.
Salade fermière : pomme de terre en cubes, tomate, jambon de dinde, maïs, vinaigrette.

Salade festive : salade iceberg, tomate cerise, saumon, vinaigrette citronnée, ciboulette.
Salade racines : carottes, céleri, radis, vinaigrette.

