



### SEMAINE 45 du 5 au 9 novembre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Salade bressane (pdt tomate, fromage)	Rapé de chou blanc à l'indienne	Salade César (salade verte, viande kébab)	<u>Carottes râpées</u>
LE PLAT	Lasagnes	Aiguillette de poulet à la crème	Paupiette de veau à l'estragon	Jambon grill sauce forestière	Poisson pané
LA GARNITURE	Salade verte	Haricots verts persillés	Riz pilaf	Lentilles	Ratatouille
LE LAITAGE	Brie	Yaourt sucré	Mimolette	Buchette de chèvre	Vache qui rit
LE DESSERT	<u>Pomme</u>	Madeleines	Crème dessert vanille	Compote de pomme	Brownies

### SEMAINE 46 du 12 au 18 novembre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
LE HORS D'ŒUVRE	<u>Concombre vinaigrette</u>	Coleslaw	Salade de pâtes	Pâté de campagne & cornichons	<u>Carottes râpées</u>
LE PLAT	Steak haché sauce barbecue	Dos de colin au curry	Cordon bleu	Rôti de dinde à la provençale	Sauté de porc au caramel
LA GARNITURE	Petits pois	Semoule	Duo de carottes	Choux-fleur persillées	Pommes rissolées
LE LAITAGE	Mi-chèvre	Petits suisses sucré	Chanteneige	Camembert	Kiri
LE DESSERT	Barre bretonne	Raisins	Kiwi	Riz au lait	Compote pomme-banane

### SEMAINE 47 du 19 au 25 novembre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Salade Basque (pomme de terre, tomates, poivrons jaunes et verts, vinaigrette)	<u>Carottes, maïs</u>	<b>Repas Italien</b>	
LE PLAT	Saucisse de toulouse	Poulet rôti	Emincé de bœuf façon chili		
LA GARNITURE	Haricots blancs	Haricots beurre	Riz		
LE LAITAGE	Emmental	Rondelé nature	Yaourt aromatisé		
LE DESSERT	Flan nappé caramel	Banane	Galette goulibeurre		
				Salade verte à l'italienne (parmesan, vinaigrette balsamique)	Saucisson à l'ail & cornichons
				Boulette de veau sauce milanaise	Dos de colin sauce citron
				Penne rigate	Beignets de brocolis
				Kiri	Mimolette
				Panna cotta aux fruits rouges	Crème dessert vanille

### SEMAINE 48 du 26 novembre au 2 décembre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
LE HORS D'ŒUVRE	<u>Concombre bulgare</u>	Salade de pomme de terre, tomates, œufs	Macédoine de légumes au surimi	Salami & cornichons	Betteraves vinaigrette
LE PLAT	Rôti de porc à la dijonnaise	Nuggets de volaille	Colombo de poulet	Dos de colin sauce basquaise	Hachis parmentier
LA GARNITURE	Coquillettes	Petits pois	Riz et haricots rouges	Ratatouille	Salade verte
LE LAITAGE	Brie	Fondue Président	Camembert	Chantailou	Saint Nectaire
LE DESSERT	Velouté fruits	Banane	Cocktail de fruits	Flan pâtissier	Compote pomme-fraise

**PRODUITS LOCAUX**

**PÂTISSERIES MAISON**



TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF SONT ISSUES DE RACE A VIANDE ET DE VIANDE BOVINE FRANCAISE

**LES PRODUITS DE SAISON**  
\* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus

**NOUVEAU**

**PLAT CONTENANT DU PORC**



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



SEMAINE 49

du 3 au 9 décembre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Salade de blé (blé, tomates, concombres, ciboulette)	Emincé de choux-blanc, pommes, raisins, vinaigrette	Rillettes & cornichons	Salade verte aux croûtons	Carottes râpées
LE PLAT	Escalope de volaille sauce fromagère	Poisson meunière	Courgettes bolognaises	Emincé de bœuf à la bourguignonne	Gratin Breton (julienne d'épaule, choux-fleurs, pomme de terre)
LA GARNITURE	Haricots verts	Pommes sautées		Coquillettes	
LE LAITAGE	Carré Ligeuil	Fraidoux	Samos	Petits suisses sucré	Mimolette
LE DESSERT	Liégeois chocolat	Clémentines	Eclair vanille	Cake au citron	Compote pomme-abricots

SEMAINE 50

du 10 au 16 décembre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Salade de pomme de terre, œufs, dés de tomate, vinaigrette	Galantine de volaille	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées & maïs
LE PLAT	Cordon bleu	Paupiette de veau	Filet de colin sauce au beurre rouge	Palette de porc	Pavé de hoki à la provencale
LA GARNITURE	Petits pois	Poêlée campagnarde	Riz	Beignets de brocolis	Pommes persillées
LE LAITAGE	Camembert	Chantailou	Fondue Président	Gouda	Vache qui rit
LE DESSERT	Crème dessert vanille	Orange	Clémentines	Compote de pommes	Gateau au chocolat

SEMAINE 51

du 17 au 21 décembre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Salade verte & croûtons	Mousse de foie & cornichons	Coleslaw	<b>REPAS NOEL</b>	Salade de riz au surimi
LE PLAT	Jambon grill sauce madère	Lasagnes	Tajine de volaille		Poisson pané
LA GARNITURE	Lentilles	Salade verte	Légumes Tajines / Semoule		Purée de potiron
LE LAITAGE	Edam	Fromage blanc aromatisé	Morbier		Vache qui rit
LE DESSERT	Velouté fruit	Poire	Mousse au chocolat		Compote de pommes

PRODUITS LOCAUX



PÂTISSERIES MAISON



TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF SONT ISSUES DE RACE A VIANDE ET DE VIANDE BOVINE FRANCAISE



LES PRODUITS DE SAISON

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

NOUVEAU



PLAT CONTENANT DU PORC

Convivio