

NOM :

ADRESSE :

PRIX DU MENU

Prénom:

COMMUNE :

8€60

SEMAINE DU 4 AU 10 NOVEMBRE 2019								
	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 4 novembre St Charles	Potage tomate Macédoine de légumes mayonnaise Rôti de porc sauce charcutière Pommes de terre Haricots verts Vache qui rit - Beurre Crème dessert chocolat		Potage tomate Feuilleté au fromage Saucisse de Toulouse Gratin de chou-fleur & de pommes de terre Vache qui rit - Beurre Spécialité pomme-poire		Potage tomate Macédoine de légumes vinaigrette Rôti de porc sauce charcutière Pommes de terre Haricots verts Fromage sans sel - Beurre Crème dessert chocolat		Potage tomate Macédoine de légumes vinaigrette Rôti de porc sauce charcutière Pommes de terre Haricots verts Vache qui rit - Beurre Compote de fruits allégée en sucre	
Mardi 5 Novembre Ste Sylvie	Potage de légumes verts Terrine de campagne & condiments Pavé de colin sauce citron Riz Poêlée méridionale Edam - Beurre Gaufre au sucre		Potage de légumes verts Betteraves rouges vinaigrette Hachis Parmentier Edam - Beurre Petits suisses nature sucré		Potage de légumes verts Betteraves rouges vinaigrette Pavé de colin sauce citron Riz Poêlée méridionale Fromage sans sel - Beurre Gaufre au sucre		Potage de légumes verts Betteraves rouges vinaigrette Pavé de colin sauce citron Riz Poêlée méridionale Edam - Beurre Petits suisses nature	
Mercredi 6 Novembre Ste Bertille / St Léonard	Velouté aux champignons Céleri vinaigrette Rôti de dinde à la normande Gratin Dauphinois Petit Cotentin - Beurre Fruit de saison		Velouté aux champignons Maquereau sauce tomate Sauté de porc aux lardons Flageolets Petit Cotentin - Beurre Crème pralinée		Velouté aux champignons Céleri vinaigrette Rôti de dinde à la normande Gratin Dauphinois Fromage sans sel - Beurre Fruit de saison		Velouté aux champignons Céleri vinaigrette Rôti de dinde à la normande Gratin Dauphinois Petit Cotentin - Beurre Fruit de saison	
Jeudi 7 Novembre Ste Carine	Potage poireaux Crêpe champignons Goulasch de bœuf à la Hongroise Semoule Carottes rondelles Mimolette - Beurre Yaourt aux fruits mixés		Potage poireaux Champignons à la Grecque Chou farci sauce tomate Pommes noisette Mimolette - Beurre Compote de pommes		Potage poireaux Champignons à la Grecque Goulasch de bœuf à la Hongroise Semoule Carottes rondelles Fromage sans sel - Beurre Yaourt aux fruits mixés		Potage poireaux Champignons à la Grecque Goulasch de bœuf à la Hongroise Semoule Carottes rondelles Mimolette - Beurre Yaourt nature	
Vendredi 8 Novembre St Geoffroy	Potage Crécy Salade de lentilles & tomates Steak haché de veau sauce marchand de vin Pâtes Camembert - Beurre Fruit de saison		Potage Crécy Tarte aux poireaux Saumonette sauce Hollandaise Pommes grenaille Poêlée de légumes Camembert - Beurre Liégeois café		Potage Crécy Salade de lentilles & tomates Steak haché de veau sauce marchand de vin Pâtes Fromage sans sel - Beurre Fruit de saison		Potage Crécy Salade de lentilles & tomates Steak haché de veau sauce marchand de vin Pâtes Camembert - Beurre Fruit de saison	
Samedi 9 Novembre St Théodore	Soupe à l'oignon Carottes râpées vinaigrette Bœuf bourguignon aux carottes Pommes de terre Brie - Beurre Pêche au sirop		Soupe à l'oignon Pizza royale Emincé de poulet sauce ardennaise Pommes de terre aux herbes Piperade de légumes Brie - Beurre Faisselle & confiture		Soupe à l'oignon Carottes râpées vinaigrette Emincé de poulet sauce ardennaise Pommes de terre aux herbes Piperade de légumes Fromage sans sel - Beurre Pêche au sirop		Soupe à l'oignon Carottes râpées vinaigrette Emincé de poulet sauce ardennaise Pommes de terre aux herbes Piperade de légumes Brie - Beurre Faisselle nature	
Dimanche 10 Novembre St Léon	Crème de volaille Terrine de St-Jacques sauce ciboulette Effiloché de canard aux pêches Pommes de terre paysannes Endives braisées Saint-Albray - Beurre Miroir framboise		Crème de volaille Mousse de canard Navarin d'agneau Pommes boulangères Mitonnée d'haricots Saint-Albray - Beurre Miroir framboise		Crème de volaille Crudités vinaigrette Effiloché de canard aux pêches Pommes de terre paysannes Endives braisées Fromage sans sel - Beurre Miroir framboise		Crème de volaille Crudités vinaigrette Effiloché de canard aux pêches Pommes de terre paysannes Endives braisées Saint-Albray - Beurre Pâtisserie régime	

La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette

NOM :

ADRESSE :

PRIX DU MENU

Prénom :

COMMUNE :

8€60

SEMAINE DU 11 AU 17 NOVEMBRE 2019							
MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 11 novembre ARMISTICE		Potage de bolets Terrine aux endives & condiments Rôti de veau au Porto Gratin Dauphinois Petits pois à la crème Mont Cendré - Beurre Moka		Potage de bolets Crudités vinaigrette Rôti de veau Gratin Dauphinois Petits pois à la crème Fromage sans sel - Beurre Moka		Potage de bolets Terrine aux endives & condiments Rôti de veau au Porto Gratin Dauphinois Petits pois à la crème Mont Cendré - Beurre Pâtisserie régime	
Mardi 12 Novembre St Christian		Velouté asperges Poireaux vinaigrette Chipolatas sauce bery Lentilles & carottes Chantailou - Beurre Flan caramel		Velouté asperges Croisillon Dubarry Paupiette de saumon à l'aneth Pommes de terre persillées Fondue de poireaux Chantailou - Beurre Compote pomme-coing		Velouté asperges Poireaux vinaigrette Paupiette de saumon à l'aneth Pommes de terre persillées Fondue de poireaux Chantailou - Beurre Compote de fruits allégée en sucre	
Mercredi 13 Novembre St Brice		Potage maraîcher Betteraves rouges vinaigrette Bœuf braisé aux oignons Pâtes Gouda - Beurre Fruit de saison		Potage maraîcher Saucisson à l'ail Haché de veau sauce poivre Pommes de terre Poêlée de légumes Gouda - Beurre Yaourt nature sucré		Potage maraîcher Betteraves rouges vinaigrette Haché de veau sauce poivre Pommes de terre Poêlée de légumes Gouda - Beurre Yaourt nature	
Jeudi 14 Novembre St Sidoine		Potage potiron Coleslaw Pavé de lieu sauce niçoise Riz Ratatouille Mimolette - Beurre Mousse café		Potage potiron <i>Repas à thème: Menu du Terroir</i> Salade liégeoise (Haricots verts, pommes de terre, lardons & oignons) Waterzooï de poulet Pommes de terre - Légumes bouillon Mimolette - Beurre Tarte aux pommes		Potage potiron Salade liégeoise (Haricots verts, pommes de terre, lardons & oignons) Waterzooï de poulet Pommes de terre Légumes bouillon Mimolette - Beurre Petits suisses nature	
Vendredi 15 Novembre St Albert		Potage St-Germain Salade de museau Lasagnes bolognaise Rondelé bleu - Beurre Fruit de saison		Potage St-Germain Tomates & échalote vinaigrette Jambon braisé sauce madère Purée de pommes de terre Rondelé bleu - Beurre Crème chocolat		Potage St-Germain Tomates & échalote vinaigrette Lasagnes bolognaise Rondelé bleu - Beurre Fruit de saison	
Samedi 16 Novembre Ste Marguerite		Potage Dubarry Sardines au vin blanc Escalope de volaille à la crème Riz Cabrette - Beurre Fromage blanc aromatisé		Potage Dubarry Macédoine de légumes Crépinette aux lardons Pommes de terre lyonnaise Choux de Bruxelles Cabrette - Beurre Liégeois vanille		Potage Dubarry Macédoine de légumes Escalope de volaille à la crème Pommes de terre lyonnaise Choux de Bruxelles Cabrette - Beurre Fromage blanc nature	
Dimanche 17 Novembre Ste Elisaëth		Potage tomate Pâté en croûte Richelieu Paupiette de lapin aux pruneaux Pommes noisette Champignons Saint-Nectaire - Beurre Gâteau basque		Potage tomate Tarte saumon à l'oseille Rôti de bœuf à l'échalote Pommes vapeur Poêlée cordiale Saint-Nectaire - Beurre Gâteau basque		Potage tomate Crudités vinaigrette Rôti de bœuf à l'échalote Pommes vapeur Poêlée cordiale Saint-Nectaire - Beurre Pâtisserie régime	

La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette

NOM :

ADRESSE :

PRIX DU MENU

Prénom:

COMMUNE :

8€60

SEMAINE DU 18 AU 24 NOVEMBRE 2019

	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 18 novembre Ste Aude	Potage de légumes verts Friand au fromage Couscous (boulettes, merguez) Semoule Légumes couscous Tome des Pyrénées - Beurre Tarte au chocolat		Potage de légumes verts Rillettes & condiments Andouillette à la graine de moutarde Purée de céleri Tome des Pyrénées - Beurre Compote de pommes		Potage de légumes verts Crudités vinaigrette Couscous (boulettes, merguez) Semoule Légumes couscous Fromage sans sel - Beurre Tarte au chocolat		Potage de légumes verts Crudités vinaigrette Couscous (boulettes, merguez) Semoule Légumes couscous Tome des Pyrénées - Beurre Compote de fruits allégée en sucre	
Mardi 19 Novembre St Tanguy	Velouté carotte Pâté de foie & condiments Emincé de bœuf au paprika Pâtes Fripons - Beurre Fruit de saison		Velouté carotte Tarte provençale Pavé de cabillaud au beurre Riz Brocolis Fripons - Beurre Chou à la crème		Velouté carotte Crudités vinaigrette Pavé de cabillaud au beurre Riz Brocolis Fromage sans sel - Beurre Fruit de saison		Velouté carotte Crudités vinaigrette Pavé de cabillaud au beurre Riz Brocolis Fripons - Beurre Fruit de saison	
Mercredi 20 Novembre St Edmond	Potage poireaux Betteraves rouges vinaigrette Fricassé de volaille aux petits légumes Purée de pommes de terre Fraidou - Beurre Fromage blanc aromatisé		Potage poireaux Chou-blanc râpé vinaigrette Sauté de porc aux oignons Gratin Dauphinois Fraidou - Beurre Crème pistache		Potage poireaux Chou-blanc râpé vinaigrette Fricassé de volaille aux petits légumes Purée de pommes de terre Fromage sans sel - Beurre Fromage blanc aromatisé		Potage poireaux Chou-blanc râpé vinaigrette Fricassé de volaille aux petits légumes Purée de pommes de terre Fraidou - Beurre Fromage blanc nature	
Jeudi 21 Novembre Présentation de Marie	Soupe à l'oignon Céleri rémoulade aux raisins secs Rôti de porc Pommes vapeur Haricots verts Camembert - Beurre Fruit de saison		Soupe à l'oignon Terrine de légumes sauce cocktail Lasagnes bolognaise Salade iceberg Camembert - Beurre Yaourt nature sucré		Soupe à l'oignon Céleri vinaigrette aux raisins secs Rôti de porc Pommes vapeur Haricots verts Fromage sans sel - Beurre Fruit de saison		Soupe à l'oignon Céleri vinaigrette aux raisins secs Rôti de porc Pommes vapeur Haricots verts Camembert - Beurre Fruit de saison	
Vendredi 22 Novembre Ste Cécile	Crème de volaille Salade Anglaise (Concombres, carottes, céleri, tomates) Poisson fish & chips Pommes sautées & mayonnaise Mimolette - Beurre Chausson aux pommes		Crème de volaille Quiche Lorraine Sauté de dinde au curry Pommes de terre Piperade de légumes Mimolette - Beurre Salade de fruits		Crème de volaille Salade Anglaise (Concombres, carottes, céleri, tomates) Sauté de dinde au curry Pommes de terre Piperade de légumes Fromage sans sel - Beurre Salade de fruits		Crème de volaille Salade Anglaise (Concombres, carottes, céleri, tomates) Sauté de dinde au curry Pommes de terre Piperade de légumes Mimolette - Beurre Salade de fruits	
Samedi 23 Novembre St Clément	Velouté asperges Salade Strasbourgeoise Tomate farcie sauce tomate Pommes rissolées Boursin nature - Beurre Crème caramel		Velouté asperges Haricots beurre vinaigrette Carbonade Flamande Pâtes Boursin nature - Beurre Fruit de saison		Velouté asperges Salade Strasbourgeoise Tomate farcie sauce tomate Pommes rissolées Fromage sans sel - Beurre Crème caramel		Velouté asperges Salade Strasbourgeoise Tomate farcie sauce tomate Pommes rissolées Boursin nature - Beurre Petits suisses nature	
Dimanche 24 Novembre Ste Flora	Potage maraîcher Coupe Caraïbe Blanquette de veau Riz Légumes blanquette Bleu - Beurre Mille-feuille		Potage maraîcher Terrine de saumon sauce ciboulette Poireaux à la Comtoise Pommes persillées Bleu - Beurre Mille-feuille		Potage maraîcher Coupe Caraïbe Blanquette de veau Riz Légumes blanquette Fromage sans sel - Beurre Mille-feuille		Potage maraîcher Coupe Caraïbe Blanquette de veau Riz Légumes blanquette Bleu - Beurre Pâtisserie régime	

La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette

NOM :

ADRESSE :

PRIX DU MENU

Prénom :

COMMUNE :

8€60



SEMAINE DU 25 NOVEMBRE AU 1ER DECEMBRE 2019								
	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 25 novembre Ste Catherine	Potage de bolets Haricots verts vinaigrette Filet de poulet sauce champignons Pâtes Fromage râpé Rondelé ail & fines herbes - Beurre Poire au sirop		Potage de bolets Surimi sauce cocktail Sauté de bœuf sauce aux oignons Pommes sautées Rondelé ail & fines herbes - Beurre Mousse chocolat		Potage de bolets Haricots verts vinaigrette Filet de poulet sauce champignons Pâtes Fromage sans sel - Beurre Poire au sirop		Potage de bolets Haricots verts vinaigrette Filet de poulet sauce champignons Pâtes Fromage râpé Rondelé ail & fines herbes - Beurre Compote de fruits allégée en sucre	
Mardi 26 Novembre Ste Delphine	Potage tomate Tarte oignons & lardons Blanquette de poisson Pommes de terre Carottes Carré croc'lait - Beurre Crème dessert vanille		Potage tomate Carottes râpées rémoulade Hachis Parmentier Salade Carré croc'lait - Beurre Liégeois café		Potage tomate Carottes râpées vinaigrette Blanquette de poisson Pommes de terre Carottes Fromage sans sel - Beurre Crème dessert vanille		Potage tomate Carottes râpées vinaigrette Blanquette de poisson Pommes de terre Carottes Carré croc'lait - Beurre Yaourt nature	
Mercredi 27 Novembre St Séverin	Potage St-Germain Salade Mikado (Concombres, tomates, maïs) Sauté de veau à l'ancienne Riz Champignons Brie - Beurre Fruit de saison		Potage St-Germain Pâté de campagne & condiments Boudin noir & sa compote de pommes Pommes vapeur Brie - Beurre Petits suisses nature sucré		Potage St-Germain Salade Mikado (Concombres, tomates, maïs) Sauté de veau à l'ancienne Riz Champignons Fromage sans sel - Beurre Fruit de saison		Potage St-Germain Salade Mikado (Concombres, tomates, maïs) Sauté de veau à l'ancienne Riz Champignons Brie - Beurre Fruit de saison	
Jeudi 28 Novembre St Jacques de la Marche	Velouté potiron Chou-rouge aux pommes Jambon braisé sauce brune Potatoes Salade Emmental - Beurre Fruit de saison		Velouté potiron Poireaux vinaigrette Cuisse de poulet au jus de cuisson Petits pois Carottes Emmental - Beurre Beignet framboise		Velouté potiron Chou-rouge aux pommes Cuisse de poulet au jus de cuisson Petits pois Carottes Fromage sans sel - Beurre Beignet framboise		Velouté potiron Chou-rouge aux pommes Cuisse de poulet au jus de cuisson Petits pois Carottes Emmental - Beurre Fromage blanc nature	
Vendredi 29 Novembre St Saturnin	Potage Dubarry Salade Sombbrero (Maïs, carottes, céleri, haricots rouges, poivrons, pois) Emincé de volaille au citron Riz Poêlée de petits légumes Tome des Pyrénées - Beurre Yaourt aromatisé		Potage Dubarry Œuf dur mayonnaise Poisson pané sauce tartare Pommes persillées Epinards à la crème Tome des Pyrénées - Beurre Crème caramel		Potage Dubarry Salade Sombbrero (Maïs, carottes, céleri, haricots rouges, poivrons, pois) Emincé de volaille au citron Riz Poêlée de petits légumes Fromage sans sel - Beurre Yaourt aromatisé		Potage Dubarry Salade Sombbrero (Maïs, carottes, céleri, haricots rouges, poivrons, pois) Emincé de volaille au citron Riz Poêlée de petits légumes Tome des Pyrénées - Beurre Yaourt nature	
Samedi 30 Novembre St André	Potage de légumes verts Coleslaw Paupiette de veau Marengo Pâtes Edam - Beurre Fromage blanc & confiture		Potage de légumes verts Cervelas vinaigrette Rôti de porc à l'ananas Pommes de terre quartiers Poêlée méridionale Edam - Beurre Riz au lait		Potage de légumes verts Coleslaw Rôti de porc à l'ananas Pommes de terre quartiers Poêlée méridionale Fromage sans sel - Beurre Riz au lait		Potage de légumes verts Coleslaw Rôti de porc à l'ananas Pommes de terre quartiers Poêlée méridionale Edam - Beurre Fromage blanc nature	
Dimanche 1er Décembre Ste Florence / St Eloi	Velouté Crécy Feuilleté poireaux & poulet Gigot d'agneau au thym Flageolets aux dés de carottes Six de Savoie - Beurre Forêt noire		Velouté Crécy Terrine de lapin au Muscadet Daube de bœuf aux olives Purée de pommes de terre Brunoise de légumes Six de Savoie - Beurre Forêt noire		Velouté Crécy Crudités vinaigrette Daube de bœuf aux olives Purée de pommes de terre Brunoise de légumes Fromage sans sel - Beurre Forêt noire		Velouté Crécy Crudités vinaigrette Daube de bœuf aux olives Purée de pommes de terre Brunoise de légumes Six de Savoie - Beurre Pâtisserie régime	

La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette