



« Plats susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances »

lundi 05 novembre	mardi 06 novembre	mercredi 07 novembre	jeudi 08 novembre	vendredi 09 novembre
Potage de potiron	Roulades aux olives	Carottes râpées à la vinaigrette	Betteraves rouges à la vinaigrette	Potage de légumes
Jambon sauce forestière	Lasagne	Mijoté de volaille paysan	Florentine de veau	Filet de poisson et sa fondue d'épinards
Purée		Petit pois à la française	Moule et ratatouille	Pommes de terre vapeur
Spéculoos	Gouda	Saint Paulin	Emmental	Suisse nature sucré
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Flan nappé	Pâtisserie	Compote de poire sans sucre ajouté

Ferme des jolis prés

lundi 12 novembre	mardi 13 novembre	mercredi 14 novembre	jeudi 15 novembre	vendredi 16 novembre
Taboulé	Soupe de tomates vermicelles	Chou blanc sauce cocktail	Concombres au fromage blanc	Crêpe au fromage
Emincé de poulet sauce tomate	Colin pané	Sauté de veau	Blanquette de bœuf	Rôti de porc sauce brune
Haricots verts et ses pdt vapeur	Riz aux dès de courgettes	Julienne de légumes	Pommes de terre dorées au four	Purée crécy
Camembert	Emmental	Liégeois au chocolat	Vache qui rit *	Fromage blanc nature sucré
Fruit de saison	Yaourt nature sucré	Ananas au sirop	Yaourt au fruit	Fruit de saison

MENU CINÉMA

lundi 19 novembre	mardi 20 novembre	mercredi 21 novembre	jeudi 22 novembre	vendredi 23 novembre
Potage de poireaux	Carottes râpées à la vinaigrette	Tomates persillées		Potage de carottes
Boule d'agneau aux poivrons doux	Knack de volaille	Curry de porc	Hachis parmentier	Nugget's de poisson
Semoule	Frites	Poêlée de légumes	Salade verte	Pommes de terre rôtie
Saint Paulin	Petit louis tartine	Mimolette	Palet breton	Edam
Yaourt aromatisé	Pop-Com	Fruit de saison	Compote	Flan à la vanille

lundi 26 novembre	mardi 27 novembre	mercredi 28 novembre	jeudi 29 novembre	vendredi 30 novembre
Macédoine mayonnaise	Coleslaw	Concombre à la vinaigrette	Potage	Quiche Lorraine
Rôti de porc aux échalottes	Cordon bleu de volaille	Sauté veau aux olives	Steak haché de bœuf ketchup	Filet de lieu et sa julienne de légumes
Pâtes aux courgettes	Pommes de terre sautées	Ebly	Gratin de légumes	Riz pilaf
Fromage blanc sucré	Sablé du nord	Boudoir	Edam BIO	Mimolette
Abricot au sirop	Fruit de saison	Crème dessert	Île Flottante	Compote de fraise sans sucre ajouté

lundi 03 décembre	mardi 04 décembre	mercredi 05 décembre	jeudi 06 décembre	vendredi 07 décembre
Céleri rémoulade	Potage de tomate	Cœur de palmier à la vinaigrette	Carottes râpées à l'orange	Salade verte au fromage
Pâte à la carbonara	Meunière de poisson	Rôti de bœuf sauce au poivre	Escalope de volaille à la Parisienne	Cassoulet
	Brunoise de légumes et pdt	Haricots verts provençaux	Riz créole	Chanteneige *
Vache qui rit *	Petit suisse nature sucré	Barre bretonne	St Paulin / Chocolat	Fruit de saison
Mousse chocolat	Salade de fruit frais	Crème anglaise	Dessert de la St Nicolas	

lundi 10 décembre	mardi 11 décembre	mercredi 12 décembre	jeudi 13 décembre	vendredi 14 décembre
Salade de blé tomates et concombres	Crêpes au fromage	Potage	Pâté de campagne	Salade d'haricots verts à la vinaigrette
Paupiette de veau charcutière	Chipolatas	Tartiflette	Bœuf à la flamande	Marmite de poisson et sa julienne
Petits pois carottes	Purée		Frites	Pâtes
Fromage à tartiner	Gouda	Suisse sucré	Pâte de fruit	Saint Paulin
Poire au sirop	Nappé au caramel	Fruit de saison	Yaourt vanille BIO	Fromage blanc nature sucré

MENU DE NOËL

lundi 17 décembre	mardi 18 décembre	mercredi 19 décembre	jeudi 20 décembre	vendredi 21 décembre
Betteraves rouges à la mimolette	Quiche au fromage	Timbale de chou fleur à la crème		Potage de potiron
Mitonnade de porc	Nugget's de poisson	Jambon à la Dijonnaise		Pâte à la bolognaise
Carottes au jus et pommes de terre	Riz aux légumes	Purée de pommes de terres		Mimolette
Carré président	Edam	Biscuit		Biscuit pompon
Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Compote de fruit sans sucre ajouté		

Passez de bonnes vacances de Noël

