



Semaine 48

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

23/11/2020

24/11/2020

25/11/2020

26/11/2020

27/11/2020

<p><i>Velouté de potiron de la maison</i></p> <p><i>Chipolatas grillées aux herbes de provence (saucisses de volaille SP)</i></p> <p><i>Mijoté de lentilles du chef</i></p>	<p><i>Salade de pommes de terre à la méridionale (thon, poivrons, Féta) BIO</i></p> <p><i>Pièce de bœuf hachée sauce au bleu</i></p> <p><i>Haricots verts sautés aux petits oignons</i></p>	<p>MANGER</p> <p>BOUGER</p>	<p><i>Julienne de carottes Fraîches vinaigrette BIO</i></p> <p><i>Tortilla du chef au Fromage</i></p> <p><i>Brocolis braisés</i></p>	<p><i>Mirepoix de légumes Frais mayonnaise</i></p> <p><i>Brandade de morue à l'huile d'olive</i></p> <p><i>Bolée de salade verte Fraîche</i></p>
<p><i>Petit suisse nature</i></p>	<p><i>Petit Fromage Fondu</i></p>		<p><i>Tomme blanche</i></p>	<p><i>Brie</i></p>
<p><i>Fruit de saison BIO</i></p>	<p><i>Mousse au chocolat</i></p>		<p><i>Semoule au lait de vanille maison</i></p>	<p><i>Pomme Fraîche cuite au caramel BIO</i></p>





Semaine 49



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI





30/11/2020

01/12/2020

02/12/2020

03/12/2020

04/12/2020

<p>Julienne de céleri Frais aux raisins secs</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz pilaf</p> 	<p>Potage de légumes vermicelle</p> <p>Pièce de rôti de porc au jus (rôti de dinde SP)</p> <p>Purée de potiron de la maison BIO</p> 	<p>MANGER</p> <p>BOUGER</p>	<p>Caviar de lentilles du chef</p> <p>Pot au Feu à l'ancienne de la mère Mitraille</p> <p>Macaroni au beurre demi- sel</p>	<p>Pois chiches à l'orientale</p> <p>Cœur de merlu sauce hollandaise</p> <p>Poêlée de légumes Frais BIO</p> 
<p>Camembert BIO</p>	<p>Petit Fromage Frais</p>		<p>Fruits Frais du moment BIO</p>	<p>Edam</p>
<p>Cocktail de Fruits au sirop</p>	<p>Fruit Frais d'automne</p>		<p>Bûchette de chèvre</p> 	<p>Semoule au lait de coco du chef</p>



Semaine 50

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI





07/12/2020

08/12/2020

09/12/2020

10/12/2020

11/12/2020

<p>Velouté de légumes Frais BIO </p> <p>Sauté de veau au paprika</p> <p>Riz safrané</p>	<p>Julienne de betteraves aux échalotes BIO </p> <p>Curry de légumes aux pois chiches</p> <p>Blé créole</p>	<p>MANGER</p> <p>BOUGER</p>	<p>Timbale de boulgour aux raisins secs</p> <p>Paleron de bœuf braisé</p> <p>Petits pois à la Française</p>	<p>Mortadelle & ses condiments (terrines de volaille SP)</p> <p>Dos de cabillaud sauce nantua</p> <p>Semoule au beurre</p>
<p>Tomme blanche</p>	<p>Petit Fromage Frais</p>		<p>Mousse au chocolat maison</p>	<p>Saint paulin</p>
<p>Crème dessert caramel</p>	<p>Donut's</p>		<p>Mimolette BIO </p>	<p>Fruit Frais du moment BIO </p>



Semaine 51



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

14/12/2020

15/12/2020

16/12/2020

MENU DE NOËL

17/12/2020

18/12/2020

<p>Coleslaw du chef BIO</p>  <p>Nugget's de blé et son ketchup maison</p> <p>Haricots verts en persillade</p>	<p>Feuilleté hotdog (Feuilleté au Fromage SP)</p> <p>Paupiette de veau sauce au poivre</p> <p>Mijoté du chef aux légumes d'hiver BIO</p> 		<p>Mousse de canard et confit d'oignons rouges sur son toast brioché</p> <p>Jeune cuisse de pintade rôtie, crémeux de morilles et sa concassée de marrons</p> <p>La petite gaufre croustillante ,cocotte de légumes Frais d'hiver (navets, carottes oignons ,céleri branche)</p> 	<p>Velouté crécy BIO</p>  <p>Filet de lieu sauce beurre blanc</p> <p>Riz pilaf</p>
<p>Kiri</p>	<p>Fromage blanc nature sucré</p>		<p>Bûche de Noël</p>	<p>Saint nectaire</p>
<p>Riz au lait de chocolat</p>	<p>Pomme cuite à la cannelle</p>		<p>Camembert Farci aux mendiants BIO</p>	<p>Salade de Fruits Frais de saison</p>





Semaine 1

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

04/01/2021

05/01/2021

06/01/2021

07/01/2021

08/01/2021

<p><i>Crêpe aux champignons</i></p> <p><i>Raviolis de Bœuf, mornay de parmesan aux petits légumes Frais</i></p>	<p><i>Duo de salades vertes Fraîches aux croûtons aillés</i></p> <p><i>Nuggets de blé</i></p> <p><i>Gratin de potiron</i></p>	<p>MANGER</p> <p>BOUGER</p>	<p><i>Julienne de carottes Fraîches vinaigrette au miel</i></p> <p><i>Pièce de rôti de porc au jus de thym (rôti de dinde SP)</i></p> <p><i>Purée de pommes de terre Fraîches</i></p>	<p><i>Allumette au Fromage gratinée</i></p> <p><i>Filet de colin sauce citronnée</i></p> <p><i>Fondue de poireaux Frais</i></p>
<p><i>Petit Fromage Frais</i></p>	<p><i>Tomme blanche</i></p>		<p><i>Salade de Fruits Frais de saison</i></p>	<p><i>Saint paulin</i></p>
<p><i>Compote de pomme pêche</i></p>	<p><i>Galette des rois</i></p>		<p><i>Yaourt nature sucré</i></p>	<p><i>Œufs au lait du chef</i></p>



Semaine 2

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

11/01/2021

12/01/2021

13/01/2021

14/01/2021

15/01/2021

<p>Potage maraîcher</p> <p>Paupiette de veau aux champignons</p> <p>Penne au beurre demi sel</p>	<p>Duo de céréales aux abricots secs</p> <p>Le véritable poulet de la mère Célestine (champignons, vin, tomates, ail & persil)</p> <p>Haricots beurre en persillade</p>	<p>MANGER</p> <p>BOUGER</p>	<p>Guacamole et chips mexicaines</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz créole</p>	<p>Feuilleté au chèvre</p> <p>Filet de cabillaud au paprika</p> <p>Epinards béchamel</p>
<p>Kiri</p>	<p>Edam</p>		<p>Flan de queso</p>	<p>Petit suisse nature</p>
<p>Coupe de pêche au sirop</p>	<p>Crème dessert vanille</p>		<p>Fromage</p>	<p>Salade de Fruits Frais du moment</p>