




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Bolée de lentilles à la coriandre	Julienne de céleri rave frais en rémoulade	Salade d'haricots verts et tomates vinaigrette balsamique	Le véritable Œuf mimosa du Chef	Bolée de chou blanc à la japonaise
	Paleron de boeuf braisé	La véritable Tartiflette Savoyarde de la maison	Paupiette de veau à l'ancienne	Lasagnes aux légumes	Filet de poisson meunière et quartier de citron
Sans porc		Tartiflette du chef aux dès de volaille			
	Petits pois braisés		Riz pilaf	Salade verte fraîche	Carottes fraîches en persillade
élem	Mimolette	Petits suisse aromatisé	Tomme blanche	Fruits frais de saison	Tomme noire
	Fruits frais de saison	Compote pomme biscuit	Flan nappé caramel	Chavroux	Semoule au caramel et beurre salé de notre maison



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Bolée de betteraves vinaigrette aillée (à part)	Mousse rose de radis du chef	Julienne de carottes fraîches vinaigrette à l'ail	Crème de légumes frais
	Ravioli bolognaise et leur sauce maison	Boulettes d'agneau sauce au curry	Paleron de bœuf au pain d'épices	Nuggets de blé
		Haricots verts en persillade	Pommes de terre fraîches sautées à crues en persillade	Gratin de potiron à l'emmental
élem	Edam	Brie	Blanc manger banane kiwi	Petit suisse nature (en fromage)
	Fruits frais de saison	Pomme cuite aux amandes s/sucre ajouté	Gouda	Fruits frais de saison



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Julienne de carottes fraîches vinaigrette à l'ail	Salade de céréales aux petits légumes frais	Rillettes et ses condiments	Batavia fraîche, dès d'avocats et surimi	Velouté de légumes frais de saison
Sans porc			<i>Terrine de foie volaille et ses condiments</i>		
	Jambon blanc découenné dégraissé	Filet de poisson pané & citron	Saute de poulet au romarin	Rôti de veau frais au jus d'ail	Chili sin carne
Sans porc	<i>Jambon de Dinde</i>				
	Écrasé de pommes de terre fraîches de la maison	Poêlée de légumes au potiron frais	Coquillettes à l'huile d'olive	Haricots plats en persillade	Riz pilaf
élem	Gouda	Petit fromage fondu	Petit suisse nature (en fromage)	Riz au lait de chocolat	Brie
	Fruits frais de saison	Oeufs au lait de la maison	Fruits frais de saison	Tomme blanche	Fruits frais de saison



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Julienne de céleri rave frais en rémoulade	Caviar de lentilles du chef	Julienne de radis noir vinaigrette persillée	Champignons à la grecque de la maison	Bolée de betteraves sauce cassis & noix
	Sauté de veau façon stroganoff	Echine de porc grillée façon agenaise	Pièce de boeuf haché sauce aux champignons	Boulettes de pois chiches	Dos de colin sauce à l'américaine
Sans porc		<i>Filet de poisson meunière et son quartier de citron</i>			
	Pépinettes pilaf	Carottes fraîches façon vichy	Purée de patate douce du Chef	Riz pilaf	Semoule safranée
élem	Camembert	Yaourt nature sucré	Tomme noire	Fruits frais de saison	Edam
	Liegeois vanille	Fruits frais de saison	Eclair au chocolat	Bleu	Fromage blanc ardéchois




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Julienne de carottes fraîches et vinaigrette	Tarte au fromage de la maison	Houmous du chef	Rillettes de thon du chef	Bolée d'endives au Bleu
	Boulettes de bœuf caramélisées	Filet de poisson meunière & son aioli maison	Sauté de porc miel moutarde	Escalope viennoise et sauce tartare	La Bolognaise végétarienne de notre chef
Sans porc			<i>Boulettes d'agneau sauce aux épices</i>		
	Pommes de terre fraîches sautées à crues en persillade	Mitoné de Petits pois et carottes braisés	Brocolis en persillade	Haricots beurre en persillade	Spaghettis au beurre
élem	Tomme blanche	Petit fromage frais	Chavroux	Fruits frais de saison	Saint Nectaire
	Compote tous fruits	Fruits frais de saison	Semoule au lait de caramel	Mimolette	Mousse au chocolat maison



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Râpé de choux rouges aux pommes et lardons grillés	Artichauts à la grecque	Salade d'haricots verts aux échalotes	Bolée d'endives aux noix et bleu	Salade de pâtes strasbourgeoise
Sans porc	<i>Terrine de légumes frais et sa mayonnaise ailée</i>				<i>Salade de pâtes aux crudités</i>
	Mijoté de dinde façon marengo	Filet de merlu sauce hollandaise	Le véritable cassoulet de la maison	Sauté de joue de boeuf confit aux champignons	Beignets de poisson sauce cocktail
Sans porc			<i>Blanc de dinde grillé & julienne de légumes frais</i>		
	Carottes braisées	Coquillettes au beurre		Riz basmati	Epinard béchamel gratinés
élem	Brie	Petits suisse aux fruits (en dessert)	Petit fromage fondu	Liégeois vanille de la maison	Saint Nectaire
	Riz au lait aux zestes d'orange s/sucre	Fruits frais de saison	Compote pomme pêche	Gouda	Fruits frais de saison



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	le véritable coleslaw du centre culinaire	Taboulé libanais de notre chef	Salade perles aux crudités	menu de noel L'étoile de Noël du Pôle Nord	
	Haut de cuisse de poulet rôti au jus de romarin	Pané croustillant au fromage	Jambon grillé au jus	Le parmentier magique du Père Noël (effiloché de chapon, purée de patates douces gratiné au parmesan)	
Sans porc			<i>Emincés de volaille</i>		
	Tortis au beurre	Petits pois braisés	Haricots verts en persillade	Camembert et son crémeux de ciboulette	
élem	Fruits frais de saison	Gouda	Bonbel	La forêt enchantée au chocolat	
	Tomme blanche	velouté fruix	Fruits frais de saison		