



**MENUS DU 25 OCT au 22 NOV 2020**



**Semaine du 26 OCT au 01 NOV 2020**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betterave	Macédoine de légumes		Friand au fromage	Rillettes de volaille
Boulette de bœuf	Alguilottes de poulet		Quenelles nature sauce aurore	Paupiette de saumon
Purée de céleri	Pommes de terre sautées		Carottes vichy	Riz
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE BLANC
Fruit	Yaourt aromatisé		Fruit	Biscuit sec



**Semaine du 02 au 08 NOV 2020**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre	Salade méli mélo de céréales		Salade verte et croûtons	Céleri rémoulade
Chipolatas de volaille	Tortilla		Steack haché	Brandade de morue
Choux de Bruxelles	Julienne de légumes		Ratatouille	0
FROMAGE BLANC	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
Fruit	Fruit		Riz au lait	Quatre quart

**Semaine du 09 au 15 NOV 2020**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves	Coleslaw		Carottes râpées	Terrine de campagne*
Chili sin carne	Hamburger		Spaghetti bolognaise veggie	Poisson pané+ citron
0	Potatoes		0	Trio de légumes
PETITE SUISSE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
Fruit	Cookie		Mousse chocolat	Fruit



**Semaine du 16 au 22 NOV 2020**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade Maïs	Salade de pomme de terre thon		Macédoine de légumes	Salade verte croûtons dès de fromage
Sauté de poulet aux champignons	Paupiette de lapin		Lasagne aux légumes	Parmentier de poisson
Coquillettes	Epinard à la crème		0	0
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE BLANC	FROMAGE
Yaourt aux fruits	Fruit		Fruit	Crème vanille

AMERIQUE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement



FAIT MAISON



VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE



PRODUITS REGIONAUX

PRODUIT BIO

Rouge : viande, poisson, œuf  
 marron : féculents, légumes secs  
 vert : légumes et fruits cuits  
 vert : légumes et fruits crus

Bleu : produits laitiers  
 Bleu : produits fromager  
 Rose : produits sucrés  
 \*: plat contenant du poro



**MENUS DU 23 NOV au 20 DEC 2020**



**Semaine du 23 au 29 NOV 2020**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pizza fromage	Salade de maïs		Salade méli mélo de céréales	Duo de saucisson*
Cordon bleu	Bœuf bourguignon		Boulette de soja à la tomate	Lasagne au saumon
Haricots beurre	Pêchés		Purée de carottes	Ø
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE BLANC
Crème praliné	Mouffles au chocolat		Compote de pomme	Fruit



**Semaine du 30 NOV au 06 DEC 2020**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade	Chorizo et jambon sec		Carottes râpées	Salade piémontaise
Golette veggie	Paëlla		Boulette de bœuf	Poisson pané + citron
Potatoes	Ø		Ratatouille	Julienne de légume
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	YAOURT NATURE
Fruit	Crème Catalane		Yaourt aux fruits	Gâteau de semoule

ESPAGNE

**Semaine du 07 DEC au 13 DEC 2020**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Duo de saucisson	Salade verte croustons et dés de fromage		Coleslaw	Choux fleur vinaigrette
Lasagnes bolognaises	Omelette		Sauté de volaille aux pruneaux	Risotto au saumon
Ø	Haricots verts		Coquillettes	Ø
FROMAGE	PETIT SUISSE		FROMAGE	FROMAGE
Fruit	Fruit		Compote de pomme	Liégeois chocolat



**Semaine du 14 au 20 DEC 2020**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Concombre		Mousson de canard	Carottes râpées
Sauté de porc thym citron	Lasagnes aux légumes		Sauté de dinde aux marrons	Coûlis sauce napolitaine
Courgettes persillées	Ø		Pommes duchesse	Riz
FROMAGE	YAOURT NATURE		FROMAGE	FROMAGE
Fan vanille	Yaourt aux fruits		Bûche de Noël	Fruit

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement



FAIT MAISON



PRODUITS REGIONAUX



VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE

PRODUIT BIO

Rouge : viande, poisson, œuf  
marron : féculents, légumes secs  
vert : légumes et fruits cuits  
vert : légumes et fruits crus

Bleu : produits laitiers  
Bleu : produits fromager  
Rose : produits sucrés  
\*: plat contenant du porc