



Semaine 45 - du 4 au 8 Novembre 2013

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Salade Laëtitia (riz, tomate, maïs, thon, surimi, vinaigrette)	Céleri rémoulade	Potage de légumes ou Choux fleurs vinaigrette	Saucisson à l'ail / cornichon
LE PLAT	Escalope viennoise	Bœuf Bourguignon	Tajine de volaille	Rôti de porc braisé	Lasagnes de saumon
LA GARNITURE	Petits pois	Carottes	Boulgour aux petits légumes	Pommes sautées	Salade verte
LE LAITAGE	Fromage blanc aux fruits	Croc'lait	Coulommiers	St Nectaire	Cantafrais
LE DESSERT	Petit Beurre	Clémentine	Entremets vanille	Poire	Compote pommes / framboises

Semaine 46 - du 11 au 15 Novembre 2013

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Férialé	Friand à la viande	Salade verte aux dés de jambon	Concombre vinaigrette	Carottes râpées
LE PLAT		Aiguillette de poulet à l'estragon	Kefta de bœuf à la Provençale	Poisson meunière / citron	Cassoulet
LA GARNITURE		Haricots verts	Pâtes Farfalles	Purée de courgettes (pommes de terre, courgettes)	et ses légumes
LE LAITAGE		Yaourt sucré	Bûche lait mélangé	St Paulin	Rondelé nature
LE DESSERT		Pomme	Ile flottante	Gâteau roulé à la confiture de fraises	Kiwi

Semaine 47 - du 18 au 22 Novembre 2013

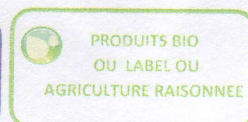
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Salade Italienne (salami, macédoine)	Potage de légumes ou Betteraves vinaigrette	Salade de blé (blé, tomates, maïs, persil)	Taboulé	Salade Alsacienne (chou blanc, pommes de terre, cervelas, gruyère)
LE PLAT	Lasagnes bolognaises	Dos de lieu aux petits légumes	Cordon bleu de volaille	Palette de porc à la diable	Poulet aux herbes
LA GARNITURE	Salade verte	Pommes persillées	Poêlée forestière (haricots verts, carottes, champignons)	Salsifis persillés	Petits pois / carottes
LE LAITAGE	Cantadou	Fromage blanc sucré	Les Frippons	Camembert	Pyrenées
LE DESSERT	Flan nappé caramel	Orange	Ananas au sirop	Banane	Eclair au chocolat

Semaine 48 - du 25 au 29 Novembre 2013

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE HORS D'ŒUVRE	Haricots verts / soja	Carottes / maïs	Concombres vinaigrette	<p>AUJOURD'HUI</p> <p>Le Menu Tradition</p>	Salade du chef (œuf, riz, tomates, dés de jambon)
LE PLAT	Saucisse knack	Escalope de volaille sauce à la maintenon	Rôti de porc braisé		Poisson pané / citron
LA GARNITURE	Purée	Choux fleurs	Lentilles		Epinars à la béchamel
LE LAITAGE	St Bricet	Yaourt aromatisé	Edam		Brie
LE DESSERT	Clémentine	Barre Bretonne	Entremets chocolat		Poire



TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF SONT ISSUES DE RACE A VIANDE ET DE VIANDE BOVINE FRANCAISE



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.