

semaine du 31 octobre au 6 novembre

Lundi 31 Octobre	Mardi 1 Novembre	Jeudi 3 Novembre	Vendredi 4 Novembre
		Taboulé	Duo de choux mayonnaise
		Cordon bleu sauce tomate	Bourride de colin - pommes de terre (plat complet)
		Haricots verts	Camembert
		Vache qui rit	Compoete de pommes
		Moelleux aux fruits exotiques	

FAIT MAISON

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT



- Les groupes d'aliments**
- Fruits et légumes verts
 - Viandes / Poissons / Oeufs
 - Féculents
 - Produits laitiers
 - Matières grasses
 - Produits sucrés



Tour de France des régions : OCCITANIE

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

semaine du 7 au 13 novembre

Lundi 07 Novembre

Betteraves vinaigrette

Paupiette de veau en macaronade (plat complet - macaronis)



Fondu président

Mousse au chcolat

Mardi 08 Novembre

Piémontaise

Blanquette de poulet à l'ancienne

Poêlée de carottes

Carré de l'Est

Fruit de saison

MENU OCCITANIE

Jeudi 10 Novembre

Salade Méditerranéenne (brunoise de légumes)

Cassoulet Toulousain (plat complet)



Fromage de chèvre

Clafoutis aux abricots maison

Vendredi 11 Novembre

Le Chef et son Equipe vous souhaitent **BON APPETIT**



Tour de France des régions : OCCITANIE

Les groupes d'aliments

- Fruits et légumes verts
- Viandes / Poissons / Oeufs
- Féculents
- Produits laitiers
- Matières grasses
- Produits sucrés



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

semaine du 14 au 20 novembre

Lundi 14 Novembre

Salade de riz au thon



Jambonnette de volaille printanière (plat complet)

Yaourt local



Madeleine

Mardi 15 Novembre

Emincé bicolore (carottes, céleri)

Haché de cabillaud sauce citron

Semoule



Camembert

Compote de fraise

Jeudi 17 Novembre

Concombre vinaigrette

Rôti de porc aux oignons

Gratin de légumes à la Languedocienne



Rondelé

Riz au lait maison



Vendredi 18 Novembre

Médailon de surimi mayonnaise



Boles de picolat (boulettes de bœuf, pommes de terre, tomate, olive - plat complet)



Edam

Fruit de saison

Le Chef et son Equipe vous souhaitent **BON APPETIT**



Les groupes d'aliments

- Fruits et légumes verts
- Viandes / Poissons / Oeufs
- Féculents
- Produits laitiers
- Matières grasses
- Produits sucrés



Tour de France des régions : OCCITANIE

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

semaine du 21 au 27 novembre

Lundi 21 Novembre

Carottes râpées

Brouffade de volaille à la nîmoise



Purée de pommes de terre

Brie

Liégeois vanille

Mardi 22 Novembre

Salade de pommes de terre, tomate, ciboulette

Steack haché sauce fromagère

Haricots verts

Vache qui rit

Banane

Jeudi 24 Novembre

Macédoine mayonnaise

Saute de porc à la Catalane



Coquillettes

Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Vendredi 25 Novembre

Salade de maïs, radis, concombre

Poisson pané sauce tomate

Gratin de Brocolis

Pyrénée

Eclair au chocolat

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT



Tour de France des régions : OCCITANIE

Les groupes d'aliments

- Fruits et légumes verts
- Viandes / Poissons / Oeufs
- Féculents
- Produits laitiers
- Matières grasses
- Produits sucrés

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



semaine du 28 novembre au 4 decembre

Lundi 28 Novembre

Céleri rémoulade

Chili con carne

riz

Croc lait

Pomme

Mardi 29 Novembre

Betteraves vinaigrette

Raviolis gratinés (plat complet)

Yaourt local

Barre Bretonne



Jeudi 01 Décembre

Salade de blé aux légumes

Rôti de volaille Marengo

Petits pois

saint Paulin

Compote de poire

Vendredi 02 Décembre

Saucisson à l'ail

hache de saumon sauce
cressonnette

Fricassé de courgettes

Coulommier

Semoule au lait maison



Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT



Les groupes d'aliments

- Fruits et légumes verts
- Viandes / Poissons / Oeufs
- Féculents
- Produits laitiers
- Matières grasses
- Produits sucrés



semaine du 5 au 11 decembre

Lundi 05 Décembre

Salade de pâtes à l'italienne
(fromage, tomate, radis)

Sauté de Bœuf à la
Bourguignonne

Poêlée campagnarde

Tomme blanche

Pêche au sirop

Mardi 06 Décembre

Carottes râpées

Dip & Fish

Potatoes Rosty

Camembert

Fruit de saison



Jeudi 08 Décembre

Chou rouge aux pommes

Sauté de volaille Basquaise

Semoule

Fraidou

Compote de pommes

Vendredi 09 Décembre

Concombre vinaigrette

Rôti de porc aux flageolets (plat
complet)

Brie

Cake aux fruits rouges



Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT



Les groupes d'aliments


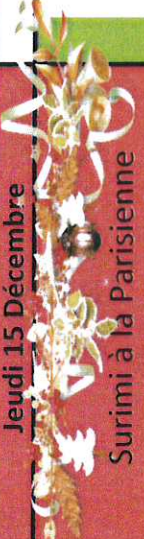






- Fruits et légumes verts
- Viandes / Poissons / Oeufs
- Féculents
- Produits laitiers
- Matières grasses
- Produits sucrés



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

semaine du 12 au 18 décembre

MENU DE NOËL

Lundi 12 Décembre	Mardi 13 Décembre	Jeudi 15 Décembre	Vendredi 16 Décembre
Friand au Fromage	Betteraves vinaigrette 	Surimi à la Parisienne 	Boulogour Provençale
Grignotine de porc tomate basilic 	Lasagnes Bolognaise (plat complet)	Filet de dinde aux marrons 	Dos de colin aux petits légumes (plat complet)
Haricots verts 	Vache picon	Pommes noisette 	Fromage blanc nature 
Yaourt Local 	Compote de poire	Saint Nectaire	Banane
Petit fourré chocolat		Dessert de Noël	



Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

Les groupes d'aliments

- Fruits et légumes verts
- Viandes / Poissons / Oeufs
- Féculents
- Produits laitiers
- Matières grasses
- Produits sucrés

