

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâtes tricolores dés de volaille et maïs Riz au thon Taboulé	* Céleri rémoulade * Radis noir * Chou chinois aux raisins secs	Pamplemousse	Velouté poireaux pommes de terre	Rosette Pâté en croûte Maquereau à la moutarde
PLAT CHAUD GARNITURES	Sauté de porc aux épices Haricots verts à l'ail	Pavé de lieu rôti coulis de poivrons Pommes vapeur persillées	Quiche Salade verte	Filet de dinde aux champignons Juliennes de légumes	Boulettes de bœuf Carottes
FROMAGES	Camembert Carré d'as Chanteneige	Yaourt Saint Morêt Babybel	Assortiment de fromages	Saint Paulin Cantafrais Frippons	Saint Nectaire Vache qui rit Cantal
DESSERTS	Yaourt aromatisé Fromage blanc Faisselle	* Poire * Kiwi * Pomme	Flan nappé au caramel	Chou à la crème Tarte au citron Marbré chocolat	Compote Tranches d'ananas au sirop Cocktail de fruits
LE MENU DES MATERNELLES	Pâtes tricolores dés de volaille et maïs Sauté de porc aux épices Haricots verts à l'ail Camembert Yaourt aromatisé	Céleri rémoulade Pavé de lieu rôti coulis de poivrons Pommes vapeur persillées Yaourt Poire		Velouté poireaux pommes de terre Filet de dinde aux champignons Juliennes de légumes Saint Paulin Chou à la crème	Rosette Boulettes de bœuf Carottes Saint Nectaire Compote

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant son 100% françaises.






















Produit issu de l'agriculture locale:
Le pain : Boulangeries "L'Atelier " et Christian Roy


Plat contenant du porc

Pâtisserie maison

Produit bio - Agriculture raisonnée et labellisée

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT!

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé Blé au thon Piémontaise 	Macédoine de légumes Betteraves à l'échalote Haricots verts vinaigrette	 Mâche, œuf	 Chou chinois au maïs et croûtons  Salade croquante à la mimolette  Panais râpé	Potage aux vermicelles
PLAT CHAUD GARNITURES	<i>Escalope viennoise</i>  Brocolis	<i>Bolognaise</i>  <i>Pâtes</i>	<i>Jambon grillé</i>  <i>Riz</i>	<i>Couscous (boulette, merguez) et ses légumes</i> <i>Semoule</i> 	<i>Colin meunière</i> <i>Épinards béchamel</i> 
FROMAGES	Croq lait Petit Troô Fol épi	Saint Bricet Tomme de vache Emmental stick	 Petit suisse	Coulommiers Cantafrais Frippons	Brie Saint Morêt Boursin
DESSERTS	 Ananas  Pomme  Mandarine	Yaourt sucré Fromage blanc Yaourt aromatisé	 Pomme cuite 	Duo entremets pistache et mousse chocolat  Liégeois Onctueux vanille	Muffin aux pépites  Tiramisu   Crumble pommes 
LE MENU DES MATERNELLES	Taboulé Escalope viennoise Brocolis Croq lait Ananas	Macédoine de légumes Bolognaise Pâtes Saint Bricet Yaourt sucré		Chou chinois au maïs et croûtons Couscous (boulette, merguez) et ses légumes Semoule Coulommiers Duo entremets pistache et mousse chocolat	Potage aux vermicelles Colin meunière Épinards béchamel Brie Muffin aux pépites

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit issu de l'agriculture locale:**
Le pain : Boulangeries "L'Atelier " et Christian Roy

 **Produit bio - Agriculture raisonnée et labellisée**

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant son 100% françaises.**

 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT!

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Croisillon au fromage Toast au chorizo Cake au thon	Carottes rapées Frisée edam et gouda Chou rouge aux pommes	Betteraves vinaigrette	Wrap jambon crudités Rillette de poisson aux herbes Œuf mayonnaise	Velouté de butternut
PLAT CHAUD GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco Chou-fleur	Hachis parmentier Salade verte	Jambon braisé Bâtonnière de légumes	Chipolatas Purée de légumes	Poisson du jour Boulgour
FROMAGES	Bûchette mi-chèvre Cantal Samos	Cantadou Chanteneige Camembert	Assortiment de fromages	Pont l'Évêque Kiri Ptit Louis coque	Vache qui rit Bonbel Emmental stck
DESSERTS	Milk shake aux fruits rouges Entremets chocolat Velouté aux fruits	Banane Orange Pomme	Riz au lait	Rocher coco Roulé confiture Muffin	Compote de pommes meringuée Poire cuite au four Abricots au sirop
LE MENU DES MATERNELLES	Croisillon au fromage Sauté de volaille au lait de coco Chou-fleur Bûchette mi-chèvre Milk shake aux fruits rouges	Carottes rapées Hachis parmentier Salade verte Cantadou Banane		Wrap jambon crudités Chipolatas Purée de légumes Pont l'Évêque Rocher coco	Velouté de butternut Poisson du jour Boulgour Vache qui rit Compote de pommes meringuée

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant son 100% françaises.











Produit issu de l'agriculture locale:
Le pain : Boulangeries "L'Atelier " et Christian Roy


Plat contenant du porc

Pâtisserie maison

Produit bio - Agriculture raisonnée et labellisée

**LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS
SOUHAIENT UN BON APPETIT!**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<ul style="list-style-type: none"> * Chou blanc à l'emmental * Céleri rémoulade * Champignons à la crème 	<ul style="list-style-type: none"> Pâtes au thon et poivrons Salade de riz, maïs et petits pois Pommes de terre au thon 	<ul style="list-style-type: none"> Friand au fromage 	<p>Repas de Noël</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Potage 
PLAT CHAUD	<ul style="list-style-type: none"> Ptit brin de veau 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de bœuf au paprika 	<ul style="list-style-type: none"> Escalope de porc à la moutarde  		<ul style="list-style-type: none"> Pavé de hoki, beurre nantais
GARNITURES	<ul style="list-style-type: none"> Purée  	<ul style="list-style-type: none"> * Carottes  	<ul style="list-style-type: none"> Poêlée basquaise 		<ul style="list-style-type: none"> Blé aux petits légumes
FROMAGES	<ul style="list-style-type: none"> Chavroux Gouda Frippons 	<ul style="list-style-type: none"> Mimolette Babybel Leerdamer 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiment de fromages 		<ul style="list-style-type: none"> Fromage blanc Boursin Samos
DESSERTS	<ul style="list-style-type: none"> Fromage blanc aux spéculoos  Petits suisses aux fruits Entremets pistache  	<ul style="list-style-type: none"> * Mandarine * Poire * Litchis 	<ul style="list-style-type: none">  Compote, madeleine 		<ul style="list-style-type: none"> Cocktail de fruits Pêche melba  Mélange de fruits exotiques
LE MENU DES MATERNELLES	<ul style="list-style-type: none"> Chou blanc à l'emmental Ptit brin de veau Purée Chavroux Fromage blanc aux spéculoos 	<ul style="list-style-type: none"> Pâtes au thon et poivrons Sauté de bœuf au paprika Carottes Mimolette Mandarine 			<ul style="list-style-type: none"> 0 0

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant son 100% françaises.**

 **Produit issu de l'agriculture locale:**
Le pain : Boulangeries "L'Atelier " et Christian Roy

 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**

 **Produit bio - Agriculture raisonnée et labellisée**

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT!

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de maïs soja et cœurs de palmiers Betteraves vinaigrette Terrine de légumes	☼ Duo de carottes ☼ Pamplemousse ☼ Panais rapé	Lentilles vinaigrette	Saucissons panachés Rillettes de poisson Mousse de canard	☼ Velouté au potiron à la vache qui rit
PLAT CHAUD GARNITURES	<i>Steak haché</i> Frites	<i>Colin meunière</i> Quinoa aux petits légumes	<i>Beignets de calamar</i> Battonnière de légumes	<i>Jambalaya</i> Riz	<i>Rôti de porc dijonnaise</i> Chou-fleur persillé
FROMAGES	Petit suisse Tomme Gouda	Camembert Boursin Cantadou	Fromage blanc	Carré d'as Saint Bricet Kiri	Morbier Gouda Cantadou
DESSERTS	☼ Clémentines Banane ☼ Kiwi	Yaourt sucré Fromage blanc framboise Yaourt aromatisé	Meringue	Compote pomme-poire Cocktail de fruits ☼ Poire à la vanille	Galette des rois
LE MENU DES MATERNELLES	Salade de maïs soja et cœurs de palmiers Steak haché Frites Petit suisse Clémentines	Duo de carottes Colin meunière Quinoa aux petits légumes Camembert Yaourt sucré		Saucissons panachés Jambalaya Riz Carré d'as Compote pomme-poire	Velouté au potiron à la vache qui rit Rôti de porc dijonnaise Chou-fleur persillé Morbier Galette des rois

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant son 100% françaises.

Produit issu de l'agriculture locale:
Le pain : Boulangeries "L'Atelier " et Christian Roy


Plat contenant du porc

Pâtisserie maison

Produit bio - Agriculture raisonnée et labellisée

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT!


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<ul style="list-style-type: none"> * Carottes râpées * Champignons farcis au boursin * Radis noir, beurre 	<ul style="list-style-type: none"> Crêpe au fromage Toast au chorizo Cake au chèvre 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte, Edam et Gouda 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté du Barry 	<ul style="list-style-type: none"> Mousse de foie Œuf mayonnaise Cervelas vinaigrette
PLAT CHAUD GARNITURES	<ul style="list-style-type: none"> Gratin savoyard Salade verte 	<ul style="list-style-type: none"> Pot au feu Légumes du pot au feu 	<ul style="list-style-type: none"> Pilon de poulet rôti Mélange campagnard 	<ul style="list-style-type: none"> Saucisse Lentilles au jus 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de lieu aux crustacés Épinards béchamel
FROMAGES	<ul style="list-style-type: none"> Emmental Tartare Chanteneige 	<ul style="list-style-type: none"> Croq Lait Cantadou Babybel 	<ul style="list-style-type: none"> Assortiment de fromages 	<ul style="list-style-type: none"> Tome grise Bonbel Carré d'as 	<ul style="list-style-type: none"> Brie Chavroux Saint nectaire
DESSERTS	<ul style="list-style-type: none"> Entremet vanille Crème chocolat Yaourt aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> * Poire * Orange * Ananas 	<ul style="list-style-type: none"> Semoule au caramel 	<ul style="list-style-type: none"> * Pomme cuite à la confiture Compote Mosaïque de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Gaufre Feuilleté abricot Cookies
LE MENU DES MATERNELLES	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Gratin savoyard Salade verte Emmental Entremet vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Crêpe au fromage Pot au feu Légumes du pot au feu Croq Lait Poire 		<ul style="list-style-type: none"> Velouté du Barry Saucisse Lentilles au jus Tome grise Pomme cuite à la confiture 	<ul style="list-style-type: none"> Mousse de foie Filet de lieu aux crustacés Épinards béchamel Brie Gaufre

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit issu de l'agriculture locale:**
Le pain : Boulangeries "L'Atelier " et Christian Roy













 **Produit bio - Agriculture raisonnée et labellisée**


 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant son 100% françaises.**

 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**


**LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS
SOUHAIENT UN BON APPETIT!**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>☼ Duo de choux</p> <p>Frisé aux raisins secs et croûtons</p> <p>☼ Endives à l'emmental</p>	<p>Salade strasbourgeoise </p> <p>Perles au petits légumes</p> <p>Haricots rouges au maïs et jambon </p>	<p>☼ Carottes râpées</p>	<p>Velouté de pois cassés</p>	<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Macédoine de légumes</p> <p>Betteraves vinaigrette</p>
PLAT CHAUD GARNITURES	<p><i>Jambon poêlé aux herbes</i> </p> <p><i>Flageolets</i> </p>	<p><i>Filet de dinde aux pommes</i></p> <p><i>Riz</i> </p>	<p><i>Pizza fromage</i></p> <p><i>Salade verte</i></p>	<p><i>Filet de cabillaud sauce citron</i></p> <p><i>Poireaux à la crème</i> </p>	<p><i>Bolognaise</i> </p> <p><i>Pâtes</i></p>
FROMAGES	<p>Pont l'évêque</p> <p>Chanteneige</p> <p>Edam</p>	<p>Rondelet</p> <p>Pyrénéens</p> <p>Petit louis coque</p>	<p>Assortiment de fromages</p>	<p>Emmental</p> <p>Saint Bricet</p> <p>Babybel</p>	<p>Petit suisse</p> <p>Chanteneige</p> <p>Cantadou</p>
DESSERTS	<p>Île flottante </p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Crème chocolat</p>	<p>☼ Mandarines</p> <p>☼ Orange</p> <p>☼ Poire</p>	<p>☼ Pomme </p>	<p>Chou à la crème </p> <p>Tarte au citron </p> <p>Marbré au chocolat </p>	<p>☼ Salade de fruits</p> <p>☼ Pomme</p> <p>☼ Clémentines</p>
LE MENU DES MATERNELLES	<p>Duo de choux</p> <p>Jambon poêlé aux herbes</p> <p>Flageolets</p> <p>Pont l'évêque</p> <p>Île flottante</p>	<p>Salade strasbourgeoise</p> <p>Filet de dinde aux pommes</p> <p>Riz</p> <p>Rondelet</p> <p>Mandarines</p>		<p>Velouté de pois cassés</p> <p>Filet de cabillaud sauce citron</p> <p>Poireaux à la crème</p> <p>Emmental</p> <p>Chou à la crème</p>	<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Bolognaise</p> <p>Pâtes</p> <p>Petit suisse</p> <p>Salade de fruits</p>

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant son 100% françaises.**


 **Produit issu de l'agriculture locale:**
Le pain : Boulangeries "L'Atelier " et Christian Roy


 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**

 **Produit bio - Agriculture raisonnée et labellisée**

**LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN BON APPETIT!**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâtes tricolores aux dés de volaille et maïs Riz au thon Taboulé	* Céleri rémoulade * Radis noir, beurre * Chou chinois aux raisins secs	Betteraves vinaigrette AB	<i>Menu Chandeleur</i>	Rosette Pâté en croute Maquereau à la moutarde
PLAT CHAUD GARNITURES	<i>Sauté de porc aux épices</i> Haricots verts à l'ail AB	<i>Pavé de lieu rôti au coulis de poivrons</i> Pommes vapeur persillées AB	Raviolis		<i>Boulettes de bœuf</i> * Carottes AB
FROMAGES	Camembert Carré d'as Chanteneige	Yaourt Saint Morêt Babybel	Assortiment de fromages		Saint Nectaire Vache qui rit Cantal
DESSERTS	Yaourt aromatisé Fromage blanc Faisselle	* Poire * Kiwi * Ananas	Flan nappé au caramel		Compote Marmelade de pêches Cocktail de fruits
LE MENU DES MATERNELLES	Pâtes tricolores aux dés de volaille et maïs Sauté de porc aux épices Haricots verts à l'ail Camembert Yaourt aromatisé	Céleri rémoulade Pavé de lieu rôti au coulis de poivrons Pommes vapeur persillées Yaourt Poire			Rosette Boulettes de bœuf Carottes Saint Nectaire Compote

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit issu de l'agriculture locale:**
Le pain : Boulangeries "L'Atelier " et Christian Roy


























 **Produit bio - Agriculture raisonnée et labellisée**


 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant son 100% françaises.

 Plat contenant du porc

 Pâtisserie maison

**LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS
SOUHAIENT UN BON APPETIT!**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Potage aux vermicelles	Macédoine au surimi Betteraves à l'échalote Salade de haricots verts, œuf dur	 Pomelo	 Chou chinois au maïs et croûtons  Crêpe croquante à la mimolette  Endives aux noix	Taboulé Blé au thon Piémontaise 
PLAT CHAUD GARNITURES	<i>Escalope viennoise</i>  Brocolis 	<i>Carbonara</i>   Pâtes 	<i>Chili con carne</i> <i>Riz</i>	<i>Couscous (boulette, merguez) et ses légumes</i>  Semoule 	<i>Colin meunière</i>  Épinards 
FROMAGES	Croq lait Petit Troô Fol épi	Saint Bricet Tome de vache Emmental stick	 Petit suisse 	Coulommiers Cantafrais Frippons	Brie Saint morêt Boursin
DESSERTS	 Ananas  Pomme  Mandarine	Yaourt sucré Fromage blanc Yaourt aromatisé	 Pomme cuite 	Duo entremets pistache et mousse chocolat  Liégeois Onctueux vanille	Muffin aux pépites  Macaron  Crumble pommes 
LE MENU DES MATERNELLES	Potage aux vermicelles Escalope viennoise Brocolis Croq lait Ananas	Macédoine au surimi Carbonara Pâtes Saint Bricet Yaourt sucré		Chou chinois au maïs et croûtons Couscous (boulette, merguez) et ses légumes Semoule Coulommiers Duo entremets pistache et mousse chocolat	Taboulé Colin meunière Épinards Brie Muffin aux pépites

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant son 100% françaises.**

 **Produit issu de l'agriculture locale:**
Le pain : Boulangeries "L'Atelier " et Christian Roy

 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**

 **Produit bio - Agriculture raisonnée et labellisée**

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT!