

SEMAINE DU

2 AU 6 OCTOBRE 2017

Repas Italien

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Melon d'eau	Pâté de foie / cornichons	Tomate mozzarella	Salade de pâtes au surimi
Filet de poisson à la crème	Sauté de porc au caramel	Pâtes à la	Emincé de poulet aux poivrons
Duo chou-fleur et pomme de terre au four	Riz aux petits légumes	bolognaise	Haricots verts aux lardons
Camembert	Petit suisse	Parmesan	Mimolette
Flan nappé	Gâteau au yaourt	Tiramissu	Salade de fruits frais

SEMAINE DU

9 AU 13 OCTOBRE 2017



lundi	mardi	jeudi	vendredi
Houmous et ses toasts	Concombre vinaigrette	Duo céleri et carottes	Salade de lentilles
Steak haché	Cassoulet	Escalope de volaille sauce champignons	Filet de poisson pané
Haricot beurre à la crème	maison	Riz	Poêlée campagnarde
Camembert	Petit cantadou	Emmental	Fromage blanc
Mousse de fruits rouges	Banane	Cake mystère	au coulis de mangue

SEMAINE DU

16 AU 20 OCTOBRE 2017

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Tomate vinaigrette	Soupe de carottes	Œuf dur mimosa	Pâté de campagne
Rôti de porc au lait	Emincé de bœuf	Poisson du jour	Filet de poulet
Petits pois / carottes	Potatoes maison	Riz / Epinards	Haricots verts à l'échalote
Cantafrais	Fromage blanc	Coulommiers	Edam
Entremets vanille	Pomme	Compote pomme / framboises	Roses des sables

SEMAINE DU

6 AU 10 NOVEMBRE 2017

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Râpé de betteraves vinaigrette	Salade paysanne	Velouté d'asperges	Pâté de foie /cornichons
Steak haché	Rôti de porc aux pommes	Sauté de veau marengo	Dos de colin à la crème de citron
Farfalles	Poêlée de champignons et riz	Haricots beurre	Crumble de légumes
Emmental râpé	Neufchâtel	Vache picon	Brie
Cocktail de fruits	Gâteau automnal	Verrine façon charlotte au chocolat	Fruit de saison

LES PRODUITS LOCAUX : le pain provient de la boulangerie "La fournée de Lulu" à Villers Ecalles".

REPAS A THEME

LE REPAS BIO

PREPARATION MAISON



Le Chef et son équipe vous souhaitent bon appétit



SEMAINE DU

13 AU 17 NOVEMBRE 2017

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Salade d'endives aux pommes	Carottes râpées	Bouillon / Vermicelle	Macédoine de légumes au surimi
Filet de merlu pané	Coquillettes	Blanquette de dinde	Palette de porc
Purée de brocolis	à la bolognaise	Salsifis et riz	Duo de haricots
Mimolette	Fromage blanc	Saint Paulin	Tomme blanche
Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Pêche princesse	Brownies

SEMAINE DU

20 AU 24 NOVEMBRE 2017

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Salade de pomme de terre, museau, oignons	Potage de légumes	Salade espagnole	Friand au fromage
Rôti de bœuf	Dos de colin à la crème d'échalote et ciboulette	Paëlla de poulet	Saucisse sauce moutardée
Carottes à la crème	Pomme de terre en robe des champs	Fromage de brebis	Lentilles
Six de Savoie	Brie	Crème catalane	Emmental
Verrine de fromage blanc au coulis et soéculoos	Flan nappé caramel		Fruit de saison

SEMAINE DU

27 NOVEMBRE AU 1ER DECEMBRE 2017

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Haricots verts en vinaigrette	Bouillon / vermicelle	Carottes râpées	Pizza
Rôti de porc aux pruneaux	Cuisse de poule	Bœuf bourguignon	Cabillaud à la tomate
Boulgour	Légumes du pot	Semoule	Poêlée basquaise
Yaourt nature	Tomme noire	Edam	Vache picon
Salade de fruits frais	Donut's	Crème dessert au chocolat	Banane

SEMAINE DU

lundi	mardi	jeudi	vendredi
...
...
...
...
..

LES PRODUITS LOCAUX : le pain provient de la boulangerie "La fournée de Lulu" à Villers Ecalles".



Le Chef et son équipe vous souhaitent bon appétit

REPAS A THEME

LE REPAS BIO

PREPARATION MAISON

