

# MENUS DU 2 NOVEMBRE AU 18 DECEMBRE 2020

Produit local



## LEGENDE

Recettes élaborées par nos Chefs



Produit frais



## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

SEMAINE DU  
2 AU 6 NOVEMBRE

Chou-fleur vinaigrette  
Croc'veggie tomate  
Frites - Mayonnaise  
Pomme bicolore



Chipolatas sauce bery  
Lentilles et carottes  
Chantaillou  
Flan caramel

Velouté de légumes  
Hachis Parmentier  
Salade  
Compote de pommes vanille

Pavé de lieu sauce Niçoise  
Riz - Ratatouille  
Mimolette  
Gaufre Liégeoise

SEMAINE DU  
9 AU 13 NOVEMBRE

### REPAS A THEME : SAVEURS D'ORIENT

Salade Marocaine  
Tajine de kefta aux olives  
Pâtisserie orientale



Velouté de carottes  
Émincé de bœuf au paprika  
Pâtes  
Crème caramel

Céleri rémoulade aux raisins secs  
Lasagnes à la bolognaise  
Poire



Salade Anglaise (carottes et céleri râpés, dès de tomates et de concombres, vinaigrette, sel, poivre)  
Poisson fish and chips  
Pommes crispers - Ketchup  
Carré aux pommes

SEMAINE DU  
16 AU 20 NOVEMBRE

Concombres à la Bulgare  
Cordon bleu  
Pâtes - Fromage râpé  
Cocktail de fruits

Potage tomate  
Blanquette de poisson  
Riz pilaf - Épinards à la crème  
Crème dessert vanille

### REPAS A THEME : BIENVENUE EN FLANDRE

Salade d'endives aux pommes  
Carbonade Flamande  
Frites  
Tarte à la vergeoise du Chef



Omelette  
Petits pois carottes  
Tome des Pyrénées  
Yaourt aromatisé

SEMAINE DU  
23 AU 27 NOVEMBRE

Crêpe aux champignons  
Pépites de hoki, chapelure aux 3 céréales  
Semoule - Ratatouille  
Liégeois au chocolat

Potage de légumes verts  
Pâtes à la carbonara  
Fromage râpé  
Clémentine

Salade coleslaw  
Boulettes tomate mozzarella sauce tomate  
Riz - Brunoise de légumes  
Compote de pommes maison



Rôti de bœuf sauce aux champignons  
Haricots verts  
Mimolette  
Pomme bicolore



SEMAINE DU  
30 NOVEMBRE AU 4  
DECEMBRE

Salade iceberg vinaigrette  
Lasagnes au saumon  
Yaourt nature sucré

Saucisse de Toulouse  
Flageolets aux dès de tomates  
Pavé demi sel  
Orange

Velouté aux 7 légumes  
Bœuf aux carottes  
Pommes de terre  
Mousse au chocolat

Betteraves rouges  
Filet de poisson blanc meunière et citron  
Purée crécy  
Cake à la framboise



SEMAINE DU  
7 AU 11 DECEMBRE

Chou-fleur sauce cocktail  
Filet de lieu sauce Normande  
Pommes de terre - Carottes  
Yaourt aromatisé

Nuggets de fromage  
Riz - Légumes à la provençale  
Emmental  
Éclair au chocolat

Carottes râpées  
Tartiflette  
Salade  
Banane

Potage poireaux  
Émincé de bœuf aux oignons  
Pâtes  
Crème vanille

SEMAINE DU  
DU 14 AU 18 DECEMBRE

Potage tomate  
Saucisse knack sauce charcutière  
Gratin de chou-fleur béchamel  
Flan au chocolat

Salade verte  
Hachis Parmentier  
Gaufre au sucre

REPAS DE NOEL  
Terrine aux 2 poissons sauce cocktail  
Aiguillettes de canard aux saveurs forestières  
Pommes sourire - Petits pois à la crème  
Bûche de Noël et petit chocolat

Pâtes - Boulettes végétales sauce tomate  
Fromage râpé  
Camembert  
Kiwi

« La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »

MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RESERVE DES APPROVISIONNEMENTS

