

Menus du 4 Novembre au 20 Décembre 2013

	SEMAINE DU 4 AU 8 NOVEMBRE	SEMAINE DU 11 AU 15 NOVEMBRE	SEMAINE DU 18 AU 22 NOVEMBRE	SEMAINE DU 25 AU 29 NOVEMBRE
Lundi	Betteraves Vinaigrette à l'huile de Noix Lasaanes à la Boloanaise ** Yaourt Nature Sucré Fruit de Saison	Armistice	Salade de Pâtes au Curry Tajine de Volaille au Citron Carottes à la Crème Coulommiers Fruit de saison	Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne Brandade Maison de poisson** Fourme d'Ambert Fruit de saison Carottes râpées
Mardi	Salade de Pomme de Terre Sauté de Bœuf aux Saies Roses Gratin de Salsifis Camembert Crème dessert à la Vanille	Chiffonnade de rosette*/Roulade de volaille Quenelle de Brochet sauce Nantua Riz Pilaf Petit-suisse Sucré Fruit de saison	Tarte Maison à l'emmental Filet de Colin Meunière et Son Citron Gratin de Brocolis Petit-suisse aromatisé Fruit de saison	Escalope de Poulet au jus Gratin de Chou-Fleur Fromage Frais Chanteneige Gaufre Liégeoise
Mercredi		Duo de Choux Vinaigrette Maison Escalope de Poulet à la Crème Epinards du Chef et Croûtons Rondelé aux noix Flan Maison au Chocolat		
Jeudi	Salade d'Endives et Emmental Colombo de Poisson Riz à la Créole Compote de Fruits et Madeleine Feuilleté du Pêcheur	Salade Verte Vinaigrette Maison Sauté de Bœuf façon Bourguignon Purée de Courges Yaourt nature Beignet aux Pommes	Jus de Pamplemousse Rose Sauté de Bœuf au Paprika Boulghour Fromage Frais Brebis Crème Liégeois à la Vanille	Salade verte Vinaigrette Maison Tartiflette de porc* ou de volaille** Compote de Poires
Vendredi	Emincé de Volaille Sauce Forestière Carottes Persillées Fromage Blanc Sucré Fruit de Saison	Velouté de légumes maison Filet de poisson sauce oseille Haricots verts persillés Fromage d'Abondance Gâteau Maison aux Pépites de Chocolat	Soupe forestière Poulet aux champignons Fricassée de petits pois aux marrons Fromage blanc aux fruits rouges Compote de Pomme Framboise	Cake Maison au potiron Steak Végétal Petits Pois et Carottes au jus Yaourt nature sucré Fruit de saison

	SEMAINE DU 2 AU 6 DECEMBRE	SEMAINE DU 9 AU 13 DECEMBRE	SEMAINE DU 16 AU 20 DECEMBRE
Lundi	Radis & Beurre Filet de Colin Sauce Estragon Tagliatelles Fromage Blanc Fruit de saison	Carottes Râpées à l'Orange Sauté de Bœuf aux 4 épices Semoule Dorée Vache Gros Jean Compote de pomme banane	Taboulé Maison Tortilla Pomme de Terre et Oignons Purée de Potiron Reblochon de Savoie Fruit de saison
Mardi	Friand au Fromage Emincé de poulet au jus Carottes Persillées Tomme Grise d'Auvergne Fruit de saison	Salade de Blé à l'orientale Blanquette de Poisson Poêlée d'hiver (carottes, navets, champignons) Petit-suisse Sucré Fruit de saison	Salade de Lentilles aux Echalotes Cordon Bleu de Dinde Poêlée de légumes (brocolis, carottes) Fromage Blanc Fruit de saison
Mercredi			<p><i>Menus de Noël</i></p> 
Jeudi	Céleri sauce Cocktail Quenelles en Gratin Epinards du Chef et croûtons Faisselle et Sucre Gâteau Basque	Salade Coleslaw Rôti de volaille aux herbes Gratin de Pâtes Compote de Fruits et Speculoos	
Vendredi	Salade de Haricots Verts aux Echalotes Sauté de volaille au curry Riz à la Créole Reblochon de Savoie Bûche au Four au Miel	Velouté de Courges aux Croûtons Saucisse de Strasbourg*/ de volaille Gratin Dauphinois Yaourt nature Sucré Fruit de saison	