



Menus du 02 au 20 Novembre 2020

Dicton du mois de Novembre :
"Au vingt et un novembre brumeux, hiver rigoureux."



lundi 2 Novembre	mardi 3 Novembre	mercredi 4 Novembre	jeudi 5 Novembre	vendredi 6 Novembre
Betteraves vinaigrette	Taboulé (semoule)	Friand au fromage	Soupe de légumes	Salade de pommes de terre
Raviolis (plat complet)	Haut de cuisse de poulet	Rôti de porc	Filet de colin sauce basilic	Nugget's de blé
Chantailou	Gratin de brocolis	Poêlée de légumes	Riz	Epinards béchamel
Fruit de saison	Pyrénées	Camembert	Yaourt sucré artisanal	Vache qui rit
	Flan au caramel	Compote	Fruit de saison	Crème à la vanille

lundi 9 Novembre	mardi 10 Novembre	mercredi 11 Novembre	jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre
Saucisson à l'ail	Salade de riz	FERIE 	Carottes râpées	Salade verte
Sauté de bœuf aux olives	Knack		Brandade de poisson	Lasagnes de légumes
Haricots verts	Petits pois/carottes		(plat complet)	(plat complet)
Chanteneige	Fromage blanc sucré		Edam	Tomme blanche
Mousse au chocolat	Fruit de saison		Fruit de saison	Compote

Produits régionaux

Produits BIO

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Repas des pirates



lundi 16 Novembre	mardi 17 Novembre	mercredi 18 Novembre	jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
1/2 Pomelos + sucre	Salade de lentilles	Macédoine mayonnaise	Salade des pirates (carottes, surimi, ananas)	Salade de pâtes
Rôti de porc à la moutarde	Omelette au fromage	Sauté de bœuf à la provençale	Aiguillettes de poulet curry / coco	Filet de poisson meunière
Semoule	Purée de potiron	Riz	Purée de patates douces	Gratin de chou-fleur
Brie	Gouda	Saint Môret	Chèvre bûchette	Emmental
Yaourt sucré	Fruit de saison	Fruit de saison	Bouée du pirate (pâtisserie)	Liégeois caramel

Menus du 23 Novembre au 18 Décembre 2020

lundi 23 Novembre	mardi 24 Novembre	mercredi 25 Novembre	jeudi 26 Novembre	vendredi 27 Novembre
Taboulé (semoule)	Salade de chou rouge	Rillettes & cornichons	Soupe de légumes	Céleri rémoulade
Jambon braisé	Escalope de dinde aux pruneaux	Filet de poisson sauce citron	Carbonade de bœuf	Crêpe au fromage
Endives béchamel	Riz	Duo d'haricots	Coquillettes + râpé	Petits pois aux oignons
Samos	Tartare	Coulommiers	Bleu	Cantal
Crème au chocolat	Fruit de saison	Yaourt sucré	Fruit de saison	Liégeois vanille



Produits régionaux

Produits BIO

Dicton du mois de Décembre :
"Décembre ensoleillé, été mouillé."



lundi 30 Novembre	mardi 1er Décembre	mercredi 2 Décembre	Jeudi 3 Décembre	vendredi 4 Décembre
Salade de pâtes	Pâté de campagne	Salade de riz	Salade de radis	Salade de chou blanc
Quenelles natures sauce tomate	Haut de cuisse de poulet	Quiche lorraine	Steak haché	Gratin de poisson aux fruits de mer
Haricots verts	Purée de légumes de saison	Poêlée de légumes	Potatoes	Semoule
Cantafrais	Compote	Petit suisse sucré	Kiri	Saint Nectaire
Flan caramel	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	Yaourt sucré artisanal

lundi 7 Décembre	mardi 8 Décembre	mercredi 9 Décembre	jeudi 10 Décembre	vendredi 11 Décembre
Salade verte	Salade de pommes de terre	Betteraves vinaigrette	Potage de pois cassés	Carottes râpées
Sauté de bœuf aux petits légumes	Saucisse fraîche	Escalope de dinde aux champignons	Calamars à la romaine	Chili végétarien
Pâtes + râpé	Poêlée de chou vert	Purée de pommes de terre	Epinards à la crème	Riz
Tomme grise	Emmental	Chanteneige	Camembert	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Crème à la vanille	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Repas de Noël

lundi 14 Décembre	mardi 15 Décembre	mercredi 16 Décembre	jeudi 17 Décembre	vendredi 18 Décembre
Pomelos + sucre	Salade de pois chiches	Coleslaw	Mousse de canard	Salade verte
Blanquette de porc	Omelette	Boulettes de bœuf au cumin	Sauté de dinde aux marrons	Lasagnes de saumon
Carottes persillées	Purée de potiron	Semoule	Pommes dauphines & Poêlée de légumes champêtre	(plat complet)
Coulommiers	Vache qui rit	Mimolette	Gouda	Carré fondu
Liégeois caramel	Fruit de saison	Flan à la vanille	Bûche de Noël	Compote

