

## Semaine 45 du 02 au 08 novembre 2020

LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
Salade de pommes de terre tomates oeufs vinaigrette	Crêpes au fromage	Velouté de tomates	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette
Cordon bleu	Marmite du pêcheur	Paupiette de veau forestière	Jambon à l'échalote	Emincé de volaille sauce tomate
Epinards à la crème	Gratin de choux fleurs	Pommes vapeur	Lentilles	Riz créole
Gouda	Galette St Michel	Vache qui rit	Bûchette de chèvre mélange	Brie pointe
Fruit frais	Yaourt aromatisé	Gélifié caramel	Gâteau aux pommes	Fruit frais

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**

PC : Plat Complet

	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers



**PRODUIT DE SAISON**

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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

## Semaine 46 du 09 au 15 novembre 2020

### Repas végétarien

LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Oeuf dur mayonnaise	Céleri vinaigrette		Coleslaw	Taboulé
Steak haché VBF nature	Hachis parmentier de lentilles		Sauté de boeuf VBF marengo	Dos de colin sauce Safranée
 Ratatouille	//	FERIE	 Coquillettes	Petits pois
Madeleine	Carré président		Camembert	Emmental
Fromage blanc sucré	Fruit frais		Fruit frais	Beignet aux pommes

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**

PC : Plat Complet



■	Fruits et légumes verts
■	Viandes / Poissons / Oeufs
■	Féculents
■	Produits laitiers



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

**PRODUIT DE SAISON**

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

## Semaine 47 du 16 au 22 novembre



LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Salade de riz à la provençale	Macédoine mayonnaise	Pizza au fromage	Salade César (Salade verte, dés de poulet, vinaigrette)	Rillettes cornichons
Emincé de volaille à la crème	Sauté de veau aux oignons	Chipolatas grillées nature	Cheeseburger	Gratiné de poisson à la provençale
Carottes vichy	Haricots blancs à la tomate	Ratatouille	Frites au four	Beignets de brocolis
Carré ligueil	Bûchette de chèvre mélange	Petit moulé	Barre de chocolat	Brie pointe
Yaourt sucré	Fruit frais	Compote pomme fraise	Yaourt à boire	Fruit frais

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**

PC : Plat Complet



	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

**PRODUIT DE SAISON**

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

## Semaine 48 du 23 au 29 novembre

### Repas végétarien

LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Crêpes au fromage	 Céleri vinaigrette	Pâté de campagne	 Carottes râpées vinaigrette	Potage de légumes
Couscous végétarien (billes de soja)	Rôti de porc au curry	Sauté de volaille à l'aigre douce	Hachis parmentier VBF	Cube de poisson blanc sauce crème
Semoule	Riz créole	Haricots verts	 Salade verte	Coquillettes
Gouda	Emmental	Tomme noire	Camembert	Petit suisse sucré
 Fruit frais	Mousse chocolat noir	Fromage blanc sucré	 Fruit frais	Cake à la banane

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**

PC : Plat Complet

	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.