

# MENU

DU LUNDI 16 AU VENDREDI 20 OCTOBRE 2017

SEMAINE 42

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREE</b>	Crème de légumes	Œuf dur sauce cocktail	Duo de celeri et radis noir	Salade coleslow	Betteraves râpées
<b>PLAT</b>	Paupiette de veau	Gratin de pâtes au thon	Poulet rôti	Steack haché maître d'hôtel	Tartiflette
<b>LEGUMES</b>	Gratin de chou-fleur	Frisée vinaigrette	Haricots verts	Frites	
<b>FROMAGE LAITAGE</b>	Petit suisse aromatisé	Fromage blanc			
<b>DESSERT</b>	Fruit	et coulis de fruits rouges	Chou à la crème	Crème dessert	Poire cuite au sirop maison

Toutes les préparations mentionnées en rouge sont à base de produits frais ou de fait maison  
Tous les plats mentionnés entre ( ) sont des produits de saison

# MENU

DU LUNDI 23 AU VENDREDI 27 OCTOBRE 2017

SEMAINE 43

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade provençale	Salade frisée au maïs	Salade océane	Macédoine de légumes	Salade de mâche aux petits légumes
PLAT	Rôti de porc	Hachis parmentier	Grenadin de veau sauce zingara	Galette saucisse	Poisson frais du marché
LEGUMES	(Carottes vichy)	Salade verte	Brocolis au beurre	Salade verte	Gratin de légumes
FROMAGE LAITAGE	Port salut	Fromage		Tomme	Fromage
DESSERT	Fruit	Émincé de pêche au coulis de fruits	Fromage blanc à l'ananas frais	Fruit	Chausson aux pommes

Toutes les préparations mentionnées en rouge sont à base de produits frais ou de fait maison

Tous les plats mentionnés entre ( ) sont des produits de saison

# MENU

DU LUNDI 30 OCTOBRE AU VENDREDI 03 NOVEMBRE 2017

SEMAINE 44

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	(Carottes râpées au citron)	Salade piémontaise	FÉRIÉ	Salade composée : palmier, asperge, carottes	Salade niçoise
PLAT	Sauté de dinde à l'ancienne	Steack haché		Joue de bœuf	Jambon blanc sauce tomate
LEGUMES	Ratatouille niçoise	Haricots verts		Coquillettes	Frites
FROMAGE LAITAGE	Crème dessert au chocolat	Camembert		Fromage	Entremet vanille
DESSERT	Biscuit	Fruit		Fruit	au coulis de mangue

Toutes les préparations mentionnées en rouge sont à base de produits frais ou de fait maison

Tous les plats mentionnés entre ( ) sont des produits de saison

# MENU

DU LUNDI 06 AU VENDREDI 10 NOVEMBRE 2017

SEMAINE 45

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREE</b>	Salade vosgienne	Paté à l'ail	Salade coleslow	Œuf dur mimosa	Salade betterave / cœur de palmier
<b>PLAT</b>	Palette de porc	Escalope de poulet sauce tomate	Steack haché	Paupiette de veau farcié	Poisson frais du marché
<b>LEGUMES</b>	Coco à la tomate	Haricots beurre	Coquillettes	Semoule et légumes couscous	Blé à la tomate
<b>FROMAGE LAITAGE</b>	Yaourt	Fromage	St Paulin	Fromage blanc	Emmental
<b>DESSERT</b>	(Fruits)	Éclair au chocolat	Fruit	à l'ananas frais	Purée de fruits Bio

Toutes les préparations mentionnées en rouge sont à base de produits frais ou de fait maison  
Tous les plats mentionnés entre ( ) sont des produits de saison

# MENU

DU LUNDI 13 AU VENDREDI 17 NOVEMBRE 2017

SEMAINE 46

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Macédoine rémoulade	Potage	Céleri œuf dur	salade de blé campagnarde	(Carottes râpées aux olives)
PLAT	Émincé de bœuf	Pâtes à l'italienne	Pizza	Ragoût de dinde	Poisson frais du marché
LEGUMES	Tortis	Salade verte	Frisée	Gratin de chou-fleur au lait Bio	Riz safrané
FROMAGE LAITAGE	Camembert	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage
DESSERT	(Fruit)	Crème dessert vanille	Pomme au four	(Fruit)	Crêpe au chocolat

Toutes les préparations mentionnées en rouge sont à base de produits frais ou de fait maison  
Tous les plats mentionnés entre ( ) sont des produits de saison

# MENU

DU LUNDI 20 AU VENDREDI 24 NOVEMBRE 2017

SEMAINE 47

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Crème de légumes	Duo de céleri et carottes	Œuf sauce cocktail et chiffonade	Salade d'haricots verts	Riz au thon
PLAT	Filet de colin pané	Cassoulet maison	Pot au feu	Blanquette de volaille	Jambon forestier
LEGUMES	Purée		Gratin de légumes	Pommes de terre vapeur	Brocolis au beurre
FROMAGE LAITAGE	Chanteneige	Fromage	Tomme	Fromage	Port Salut
DESSERT	(fruit)	Purée de fruit Bio	(Fruit)	Clafoutis	(Fruit)

Toutes les préparations mentionnées en rouge sont à base de produits frais ou de fait maison

Tous les plats mentionnés entre ( ) sont des produits de saison

# MENU

DU LUNDI 27 NOVEMBRE AU VENDREDI 01 DECEMBRE 2017

SEMAINE 48

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade esaü	Flammekuche	Salade niçoise	Potage crécy	Carotte râpées
PLAT	Paupiette de veau farcie	Choucroute de la mer	Escalope de dinde à la forestière	Steack haché de bœuf	Couscous
LEGUMES	Petits pois	Pommes de terre vapeur	Poêlée bretonne	Frites	
FROMAGE LAITAGE	Fromage	Fromage alsacien	Fromage	Crème au chocolat	Mimolette
DESSERT	(Fruit)	Pain d'épice alsacien	Fian pâtissier	(Fruit)	Salade de fruits
		<b>Repas à thème alsacien</b>			

Toutes les préparations mentionnées en rouge sont à base de produits frais ou de fait maison  
Tous les plats mentionnés entre ( ) sont des produits de saison