




Menus de la Semaine du 5 au 9 Novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chili sin carne <i>(protéine végétale bio)</i></p> <p> Préparé en cuisine</p> <p>Riz blanc</p> <p>Tomme des Pyrénées</p> <p>Fruit de saison</p> <p> Local</p>	<p> LES NOUVELLES RECETTES</p> <p>Dips carotte houmous</p> <p>Plat régional Aligot / Saucisse</p> <p> Préparé en cuisine</p> <p>Yaourt aromatisé</p>		<p>Potage de légumes</p> <p> Préparé en cuisine</p> <p>Filet de colin sauce aux herbes</p> <p>Boulgour épicé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rillettes saumon ciboulette</p> <p> Préparé en cuisine</p> <p>Moelleux de poulet sauce aigre douce</p> <p>Cordiale de légumes et pomme de terre</p> <p>Entremet citron</p> <p> Préparé en cuisine</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique









Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 12 au 16 Novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Coleslaw rouge</p> <p>Tajine de bœuf</p> <p>Préparé en cuisine </p> <p>Poêlées de Légumes</p> <p>Cake au daim</p> <p>Préparé en cuisine </p>	<p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Haricots blancs sauce tomate</p> <p>Préparé en cuisine </p> <p>Fromage blanc au sucre </p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Betterave sauce philadelphia</p> <p></p> <p>Œuf à la coque et ses mouillettes</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Salade iceberg Vinaigrette au citron jaune</p> <p>Saucisse de campagne</p> <p>Lentilles mijotées </p> <p>Préparé en cuisine </p> <p>Compote de pomme</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 19 au 23 Novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Nugget's de poulet</p> <p>Carottes</p> <p>Cantal AOP et son pain de campagne</p> <p> Local</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p> Préparé en cuisine</p>	<p>Brandade de poisson</p> <p> Préparé en cuisine</p> <p>Salade Verte</p> <p>Fruit de saison</p> <p> Local</p>	<p></p>	<p>Soupe de légumes racine</p> <p> Préparé en cuisine</p> <p>Spaghettis à la bolognaise et fromage râpé</p> <p> Préparé en cuisine</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Jambon blanc</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p> Préparé en cuisine</p> <p>Cantafras</p> <p>Crumble de pomme et d'orange</p> <p> Préparé en cuisine</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique




Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 26 au 30 Novembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Moelleux de veau au jus</p> <p>Chou vert et carottes à la crème de thym</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison  Local</p>	<p>Farfalles aux légumes du Sud </p> <p> Préparé en cuisine</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Compote allégée de pomme</p>		<p> LE TEXAS</p> <p>Salade verte et maïs, vinaigrette guacamole, chips tortilla</p> <p>Aiguillettes de poulet TEX MEX </p> <p>Pommes de terre potatoes</p> <p>Gâteau texan au chocolat et noix de pécan  Préparé en cuisine</p>	<p>Carottes râpées au cumin</p> <p>Filet de Hoki à l'armoricaine</p> <p>Riz Blanc</p> <p>Entremet vanille  Préparé en cuisine</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique













Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 3 au 7 Décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Calamar à la romaine citron	Chiffonnade de salade verte Vinaigrette mangue		Potage de légumes  	Carottes râpées au citron
Mélange de légumes racines	Parmentier de bœuf aux haricots verts  		Rougail saucisse 	Wings de poulet
Emmental			Boulgour	Chou-fleur et pomme de terre à la béchamel 
Fruit de saison	Yaourt la ferme des tilleuls   Local		Fruit de saison	 Polenta crémeuse 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce
équitable



Issu de l'agriculture
biologique





Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 10 au 14 Décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Lasagne  Préparé en cuisine	Salade d'endives  Fondant carotte potiron brebis cumin  Préparé en cuisine 		Sauté de dinde au curry  Préparé en cuisine	Chou rouge croûtons Gratin de fruits de mer  Préparé en cuisine
Salade Verte			Pomme noisette	Riz Safrané
Crème dessert vanille	Gâteau au chocolat  Préparé en cuisine		Tomme blanche	Yaourt à boire à la framboise  Préparé en cuisine
			Fruit de saison  Local	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef



Menus de la Semaine du 17 au 21 Décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Couscous boulettes bœuf</p> <p> Préparé en cuisine</p> <p>Semoule</p> <p>Vache Picon</p> <p>Compote de pomme/poire et biscuit</p>	<p>Salade d'endives</p> <p>Marmite de poisson sauce persane</p> <p> Préparé en cuisine</p> <p>Gnocchetti</p> <p>Crème caramel</p> <p> Préparé en cuisine</p>		<p></p> <p>***</p> <p>REPAS DE NOEL</p> <p>***</p>	<p>Cordon bleu</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p> Préparé en cuisine</p> <p>Fromage frais</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu du commerce équitable



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat du chef

