



Semaine 48

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

23/11/2020

24/11/2020

25/11/2020

26/11/2020

27/11/2020

Terrine de légumes Frais

Chipolatas grillées aux
herbes de provence
(saucisses de volaille SP)

Mijoté de lentilles du
chef

Petit suisse nature

Fruit de saison BIO

Salade de pommes de
terre à la méridionale
(thon, poivrons, Féta)
BIO

Pièce de bœuf hachée
sauce au bleu

Haricots verts sautés
aux petits oignons

Petit Fromage Fondu

Mousse au chocolat



MANGER

BOUGER

Julienne de carottes
Fraiches vinaigrette BIO

Tortilla du chef au
Fromage

Brocolis braisés

Tomme blanche

Semoule au lait de vanille
maison



Mirepoix de légumes
Frais mayonnaise

Brandade de morue à
l'huile d'olive

Bolée de salade verte
Fraiche

Brie

Pomme Fraiche cuite au
caramel BIO





LUNDI

MARDI

MERCREDI

Semaine **49**
JEUDI

VENDREDI

30/11/2020

01/12/2020

02/12/2020

03/12/2020

04/12/2020

Julienne de céleri Frais
aux raisins secs

Chili sin carne

Riz pilaf

Camembert BIO

Cocktail de Fruits au
sirop



Râpé de panais en
vinaigrette

Pièce de rôti de porc au
jus (rôti de dinde SP)

Purée de potiron de la
maison BIO

Petit Fromage Frais

Fruit Frais d'automne



MANGER

BOUGER

Caviar de lentilles du
chef

Pot au Feu à l'ancienne
de la mère Mitraille

Macaroni au beurre demi-
sel

Bûchette de chèvre

Fruits Frais du moment
BIO



Pois chiches à l'orientale

Cœur de merlu sauce
hollandaise

Poêlée de légumes Frais
BIO

Edam

Semoule au lait de coco
du chef





Semaine 50

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

07/12/2020

08/12/2020

09/12/2020

10/12/2020

11/12/2020

Champignons à la grecque de la maison
BIO 

Sauté de veau au paprika

Riz safrané

Tomme blanche

Crème dessert caramel

Julienne de betteraves aux échalotes BIO 

Curry de légumes aux pois chiches

Blé créole

Petit Fromage Frais

Donut's

MANGER

BOUGER

Timbale de boulgour aux raisins secs

Paleron de bœuf braisé

Petits pois à la Française

Mimolette BIO 

Mousse au chocolat maison

Mortadelle & ses condiments (terrines de volaille SP)

Dos de cabillaud sauce nantua

Semoule au beurre

Saint paulin

Fruit Frais du moment
BIO 



Semaine 51



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

14/12/2020

15/12/2020

16/12/2020

MENU DE NOËL

17/12/2020

18/12/2020

Coleslaw du chef BIO



Nugget's de blé et son
ketchup maison

Haricots verts en
persillade

Kiri

Riz au lait de chocolat

Feuilleté hotdog
(Feuilleté au Fromage)

Paupiette de veau sauce
au poivre

Mijoté du chef aux
légumes d'hiver BIO



Fromage blanc nature
sucré

Pomme cuite à la
cannelle



Mousse de canard et
confit d'oignons rouges
sur son toast brioché

Jeune cuisse de pintade
rôtie, crémeux de
morilles et sa
concassée de marrons

La petite gaufre
croustillante, cocotte
de légumes frais
d'hiver (navets, carottes,
oignons, céleri branché)

Camembert farci aux
mendiantes BIO



Bûche de Noël

Crêpe dorée au Fromage

Filet de lieu sauce
beurre blanc

Riz pilaf

Saint nectaire

Salade de Fruits Frais de
saison BIO





Semaine 1

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

04/01/2021

05/01/2021

06/01/2021

07/01/2021

08/01/2021

Crêpe aux champignons

Raviolis de Boeuf, mornay
de parmesan aux petits
légumes Frais

Petit Fromage Frais

Compote de pomme
pêche

Duo de salades Fraîches
aux croûtons ailés

Nuggets de blé

Gratin de potiron

Tomme blanche

Galette des rois

Julienne de carottes
Fraîches vinaigrette au
miel

Filet de colin sauce
citronnée

Fondue de poireaux
Frais

Yaourt nature sucré

Salade de Fruits Frais de
saison de saison

Allumette au Fromage
gratinée

Pièce de rôti de porc au Jus
de thym (rôti de dinde SP)

Purée de pommes de
terre Fraîches

Saint paulin

Œufs au lait du chef



Semaine 2

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

11/01/2021

12/01/2021

13/01/2021

14/01/2021

15/01/2021

*Houmous de betteraves
au cumin*

*Pauplette de veau aux
champignons*

*Perne au beurre demi
sel*

Kiri

Coupe de pêche au sirop

*Duo de céréales aux
abricots secs*

*Le véritable poulet de la
mère Célestine
(champignons, vin, tomates,
ail & persil)*

*Haricots beurre en
persillade*

Edam

Crème dessert vanille

*Guacamole et chips
mexicaines*

Chili sin carne

Riz créole

Fromage

Flan de queso

Feuilleté au chèvre

*Filet de cabillaud au
paprika*

Epinards béchamel

Petit suisse nature

*Salade de Fruits Frais du
moment*