



















lundi 6 novembre 2017	mardi 7 novembre 2017	mercredi 8 novembre 2017	jeudi 9 novembre 2017	vendredi 10 novembre 2017
Œuf dur - Mayonnaise maison  Sardine - Beurre Frites de poulet Petits pois et bâtonnets de carottes Pointe de Brie St Morêt Fruit de saison* Fruit de saison* 	1/2 Pamplemousse Salade de soja Sauté de veau à l'estragon Beignets de chou fleur Les Fripons Carré de l'Est Compote de pommes Compote Bi-fruit	Pizza Crêpe au champignon Filet de porc rôti au jus S/P: Escalope de dinde rôti au jus Epinards à la crème Emmental Petit moulé Fruit de saison* Fruit de saison*	MENU PLAISIR Salade de tomates Couscous maison  (poulet / merguez) Coqrouge Flan nappé caramel	 Chou blanc à l'américaine Salade vinaigrette Colin meunière - Citron Riz au curry Fromage frais fruité Pâtisserie
lundi 13 novembre 2017	mardi 14 novembre 2017	mercredi 15 novembre 2017	jeudi 16 novembre 2017	vendredi 17 novembre 2017
Betteraves vinaigrette Blancs de poireaux mimosa Boulettes de bœuf à la tomate Coquillettes au beurre Rond des ducs Tome Py Fruit de saison* Fruit de saison*	 Feuilleté à l'emmental Escalope de poulet sauce curry et poivrons Haricots beurre provençale Fraidou Oval de Normandie Fruit de saison* Fruit de saison*	 Céleri frais sauce cocktail Carottes râpées vinaigrette Rôti de veau aux champignons Brocolis et pomme de terre au gratin Ail et fines herbes Mi-chèvre Brownies - Crème anglaise 	 Salade de pâtes à l'italienne Salade de riz provençale Estouffade de porc à la niçoise S/P: Emincés de volaille façon orloff Semoule Fromage blanc nature Yaourt nature Fruit de saison* Fruit de saison*	Radis - Beurre Salade d'endives Moules à la crème  Pommes rissolées Joli pré double crème Munster Mousse au chocolat Mousse au chocolat noir
lundi 20 novembre 2017	mardi 21 novembre 2017	mercredi 22 novembre 2017	jeudi 23 novembre 2017	vendredi 24 novembre 2017
1/2 Pamplemousse Salade de soja au maïs Paupiette de veau provençale Petits pois à la française Coulommiers Chanteneige Crème dessert pralinée Crème dessert caramel	Crêpe au fromage Tarte aux poireaux Bœuf en daube sauce médina Bâtonnets de carottes au jus de légumes et ciboulette Vache Picon Le Vosgien Fruit de saison* Fruit de saison* 	 Macédoine mayonnaise Betteraves vinaigrette Blanquette de colin côte d'opale Riz pilaf St Pa Cantafrais Fruit de saison* Fruit de saison*	Plat de nos Régions  Salade de tomates Choucroute garnie S/P: Choucroute garnie sans porc Fromage frais fruité Fruit de saison* Fruit de saison*	Salade iceberg Concombre Alpin Ravioles de hoki aux fines herbes sauce corail Petit Tourtain Rondelé aux noix Compote Compote bi-fruit
lundi 27 novembre 2017	mardi 28 novembre 2017	mercredi 29 novembre 2017	jeudi 30 novembre 2017	vendredi 1 décembre 2017
Radis - Beurre Boulettes de volaille kefta sauce tomate Pommes campagnardes Vache qui rit Coq de Bruyère Fruit de saison* Fruit de saison*	 Céleri vinaigrette maison Salade colaslaw Sauté de veau façon marengo Poêlée du marché à l'ail Pointe de Brie Emmental Moelleux aux amandes	Crêpe au fromage Pizza Escalope de poulet vallée d'Auge Haricots beurre provençale Petit cotentin calcium Hollandette Fruit de saison* Fruit de saison*	MENU PLAISIR Cœur de scarole au gouda  Pennes bolognaise Brique de vache Liégeois vanille 	MENU ANTILLAIS   Salade façon Antillaise (carottes râpées, maïs, ananas, raisins secs) Accras de poisson sauce tartare Purée de patate douce  Yaourt aromatisé Cocktail de fruits exotique

* Produit de Saison



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement