


Menus Novembre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 6 au 10 Novembre 2017	Velouté de légumes	Cervelas*	Salade verte à l'emmental	Betteraves crues au miel	Tarte au fromage
	Escalope de volaille Sieber volaille aux champignons	Filet de poisson sauce Nantua	Lasagne bolognaise	Palette à la diable *	Sauté de veau au chorizo
	Macaronis	Riz créole		Bouquetière de légumes	Blé aux petits légumes
	Mimolette	Brocolis	Yaourt sucré Gaec du salm	Fournols	Fromage blanc
	Compote de pommes	Fruit de saison	Tarte aux pommes	Flan chocolat	Fruit de saison
Repas Auvergnat					
Du 13 au 17 Novembre 2017	Endives aux pommes et noix	Salade auvergnate * (bleu, comté et dés de jambon)	Crêpe aux champignons	Salade de brocolis aux amandes	Salade de choux rouges aux pommes
	Jambon braisé*lorrain	Pôté auvergnate*(saucisse lard viande)	Tomates farcis*	Sauté de bœuf VTL aux oignons	Poisson meunière
	Boulgour	PDT	Riz	Coquillettes	Semoule
	Gouda	Choux et carottes	Yaourt nature GAEC du salm	Camembert	Comté
	Fruit de saison	cantal	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Gaufres
Du 20 au 24 Novembre 2017	Céleri remoulade bio	Potage crecy	Haricots verts en salade	Salade d'endives au comté	Tarte aux légumes
	Aiguillette de volaille sauce crémeuse	Cassolette de fruit de mer	Sauté de porc* lorrain au caramel	Steak haché aux échalotes	Tajine de volaille
	Purée de pommes de terre	Riz	Tortis	Pommes de terre vapeur bio	Boulgour
	Munster	Fromage ail et fines herbes	Yaourt aromatisé Gaec de salm	Brie	Fromage fondu
	Nappé caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pommes framboises	Fruit de saison
Du 27 au 1er Décembre 2017	Salade automnale	Ceufs à la russe	Salade niçoise	Potage de légumes	Rosette*
	Saucisse fumée* lorraine	Blanquette de veau	Escalope de volaille aux champignons	Quiche lorraine*	Quenelle de brochet sauce nantua
	Lentilles bio	Coquillettes			Riz
	Rouy	Légumes du pot	Duo de haricots verts et beurre	Salade verte	Julienne de légumes
	Liégeois chocolat	Yaourt nature	Munster	Yaourt aux fruits Gaec de salm	Bleu
	Fruit de saison bio	Fruit de saison	Fruit au four	Tarte au citron meringuée	

Menus Décembre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Saint Nicolas	VENDREDI
Du 4 au 8 Décembre 2017	Carottes râpées	Salade verte aux des tomates	Duo de betteraves et carottes	Ciselé d'endives aux pommes et mimolettes	Cake chèvre tomates séchées
	Cuisse de poulet Sieber volaille	Omelette paysane	Petits salé*	Sauté de veau forestier	Joue de bœuf à la bourguignon
	Coquillettes	Pommes de terre bio	aux lentilles aux petits oignons	Pommes duchesses	Macaronis
	Cordiale de légumes Chèvre Fromage blanc	Ratatouille Saint Paulin Yaourt aux aromatisé Gaec de salm	Comté Compote de pomme bio	Haricots verts Munster Gâteau de pain d'épice et clémentines	Jardinière de légumes Yaourt sucré Gaec de salm Fruit de saison
Du 11 au 15 Décembre	Potage de légumes	Salade de haricot vert	Duo de choux bio	Salade de maïs	Duo de charcuterie*
	escalope de volaille Sieber volaille aux raisins secs et curry	Sauté porc* moutarde à l'ancienne	Spaghettis bolognaise	Rôti de porc lorrain sauce moutarde à l'ancienne	Filet de poisson duglere
	Semoule	Riz			Polenta
	Yaourt nature Compote de pommes	Gratin de choux fleur Mimolette Fruit de saison	Fromage frais Compote de poire	Petits pois à la française Brie Banane au chocolat	Camembert Clafoutis aux fruits
Du 18 au 22 Décembre 2017	Repas de Noël				
	Betteraves rouges vinaigrette	Salade de pâtes de thon	Salade verte	JOYEUX NOËL 	Carottes râpées
	Colin d'Alaska sauce béarnaise Pommes de terre sautées	Bœuf bourguignon	Bouchée à la reine*		Jambon madère
	Epinards emmental Fruit de saison	Carottes Tomme Yaourt aux fruits salm	Purée de céleri Fromage blanc Pomme au four		Fromage fondu Crème au chocolat