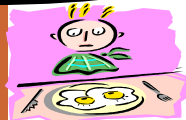


Menus du mois de **SEPTEMBRE 2011**

Ces menus sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements et de la saison pour les produits frais achetés à proximité de leur consommation.

LUNDI 05	MARDI 06	JEUDI 08	VENDREDI 09
Macédoine de légumes escalope viennoise choux fleur gratiné fruit	carotte râpée Sauté de porc à l'ananas semoule fromages 1/2	salade piémontaise Steak frais haché circuit court haricots verts glace	concombre Filet de colin à la Diéppoise (Colin / fruits de mer / crème) pâtes flan vanille
LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15	VENDREDI 16
trio de crudités en rémoulade Spaghetti bolognaise salade Fromage blanc	salade au pomme/gruyère Tajine légumes volailles Poire	Quiche Lorraine longe de porc Lentilles compote de pomme	Tomate mimosa Filet de poisson pané gratin de courgettes oeuf au lait maison
LUNDI 19	MARDI 20	JEUDI 22	VENDREDI 23
friand fromage Poulet rôti Petits pois et carottes Crème chocolat	Betterave aux pommes Paupiette de veau braisée macaroni Yaourt	Salade Italienne (farfalle/JB /olives/tomate) Moussaka (Aubergine/Sce tomate/ fromage /boeuf haché) Salade verte Fruit	Salade béarnaise (œuf/tomate/gésier/salade) Moules marinière Frites Camembert + 1 fromage
LUNDI 26	MARDI 27	JEUDI 29	VENDREDI 30
Salade de cervelas (Pomme de Terre /cervelas/ JB /échalote/salade) Rôti de dinde Épinard béchamel Fruit	Salade verte aux pommes Paella enfants (riz / chipo,) Yaourt circuit court	Salade de maïs (thon / maïs / œuf / petit pois /tomate / salade) Bœuf en daube Béarnais Jeunes carottes Glace	Tomate Poisson meunière Purée aux légumes Tarte aux fruits



Menus du mois de d'OCTOBRE 2011

Ces menus sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements et de la saison pour les produits frais achetés à proximité de leur consommation.

LUNDI 3	MARDI 4	JEUDI 6	VENDREDI 7
<p>betterave persillée</p> <p>Longe de porc</p> <p>Haricots blancs</p> <p>Petit suisse au sucre</p>	<p>Salade du pêcheur (crevette/surimi/moule/riz)</p> <p>wings de poulet</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>fruit</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>rôti de veau</p> <p>Pâtes</p> <p>Vache qui rit+1fromage</p>	<p>Mousse de foie</p> <p>Brandade poisson gratinée (purée/morue/poisson blanc)</p> <p>Salade de saison</p> <p>cocktail de fruit</p>
LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
<p>pizza fromage</p> <p>paupiette de veau</p> <p>Choux fleur gratiné</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Tomate en salade</p> <p>Saucisse</p> <p>Lentilles</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>quiche</p> <p>poulet rôti</p> <p>Petits pois à la française</p> <p>raisin</p>	<p>concombre</p> <p>Filet de poisson pané</p> <p>Pâtes + râpé</p> <p>Crème à la vanille</p>
LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
<p>Entrée du pays salade gésier</p> <p>Jambon blanc Gratin Dauphinois</p> <p>cocktail de fruit</p>	<p>SEMAINE DU GOUT du 17 au 23 octobre</p>		
	<p>potage vermicelle</p> <p>Filet de dinde</p> <p>Mélange de légumes verts</p> <p>fromage du pays circuit court</p>	<p>Tomate au thon</p> <p>Volaille du pays circuit court purée</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Rillettes</p> <p>Filet de poisson à la portugaise Riz créole</p> <p>Pâtisserie du jour réductions de gâteaux</p>
<p><u>VACANCE DE TOUSSAINT</u></p> <p>DU LUNDI 24 OCTOBRE AU</p> <p>MERCREDI 02 NOVEMBRE INCLUS</p>			



Menus du mois de NOVEMBRE 2011

Ces menus sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements et de la saison pour les produits frais achetés à proximité de leur consommation.

MERCREDI 2		JEUDI 3		VENDREDI 4			
Soupe HALLOWEEN (crème de potiron) Steak ensorcelé pommes sourire éclair		saucisson Blanquette de dinde Carottes yaourt aromatisé		œuf mayonnaise Filet de poisson meunière Riz tomates Crème anglaise Gâteau sec			
LUNDI 7		MARDI 8		JEUDI 10		VENDREDI 11	
potage vermicelle Rôti de porc Gratin de choux fleur Pomme		Salade de saison Tarti flette enfants (fromage à raclette/pomme de terre/poitrine fumée/oignons) fruit au sirop		Carottes râpées Filet de colin à la Diéppoise (Colin / fruits de mer / crème) semoule Emmenthal + 1 fromage		ARMISTICE 1918	
LUNDI 14		MARDI 15		JEUDI 17		VENDREDI 18	
Quiche Lorraine escalope viennoise haricots verts kiwi		Salade béarnaise (œuf/tomate/gésier/salade) Fricassée de volaille Purée fromage blanc circuit court		Potage Paella enfants (riz / chipolatas) Camembert + 1 fromage		Salade de cervelas (Pomme de Terre / cervelas / JB / échalote / salade) Nuggets de poisson pané Épinard béchamel Tarte aux pommes	
LUNDI 21		MARDI 22		JEUDI 24		VENDREDI 25	
salade composée (salade/ fromage+pomme) Lasagnes Orange		Garbure enfant (Garbure mixée) Boule de bœuf Frites Yaourt		salade Piémontaise Sauté de veau marengo Carotte fondante Cantadou fines herbes +1 fromage		Salade de blé (blé / fromage / tomate/échalote/persils) poisson meunière haricots beurre génoise chocolat maison	



Menus du mois de DECEMBRE 2011

Ces menus sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements et de la saison pour les produits frais achetés à proximité de leur consommation.

LUNDI 28	MARDI 29	JEUDI 01/12	VENDREDI 02/12
potage vermicelle	salade au pomme/gruyère	carotte râpée	potage aux légumes
Saucisse	Steak haché frais circuit court	Sauté de veau	Filet de poisson meunière
gratin de choux fleurs	Haricots verts sautés	semoule	courgettes
fromage blanc	banane	Éclair chocolat	riz au lait maison
LUNDI 05	MARDI 06	JEUDI 08	VENDREDI 09
Crêpe fromage	Crème de potiron	Taboulé	macédoine
brochette de viande	chipolatas	Brochette de poisson	Spaghetti Carbonara (lardon, crème, oignon, fromage)
purée	Haricots Béarnais	carottes vichy	Salade verte
Banane	crème vanille	carré chocolatier	Yaourt nature
LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15	VENDREDI 16
<i>LE REPAS A L'ENVERS</i> clémentine	Banga amuses bouche	Crème de légumes	friand fromage
Rôti de porc	Poulet fermier rôti circuit court	Hachis parmentier	Rôti de dinde
Lentilles	pommes noisette	salade verte	Petits pois à la française
fromages	dessert glacé	Mousse au chocolat	mandarine

VACANCE DE FIN D'ANNÉE DU 19 DÉCEMBRE AU 02 JANVIER INCLUS

JOYEUX NOËL

BONNE ANNÉE 2012