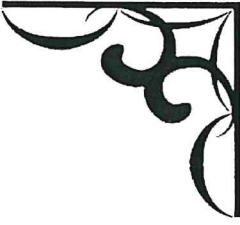


PETIT DEJEUNER

*Café, Chocolat, Thé
Pain, Beurre, Confiture*



DEJEUNER

Pamplemousse
Tajine d'Agneau
Semoule
Plateau de Fromages
Cocktail de Fruits

Lundi 10 novembre

Potage de Légumes
Gratin de Chou-Fleur
au Thon
Plateau de Fromages
Riz au Lait

Mardi 11 novembre

Macédoine Mayonnaise et Dés de Jambon
Langue de Boeuf
Purée de Céleri
Plateau de Fromages
Entremet Chocolat

Potage de Légumes
Terrine de Lapin
Pommes de Terre Vapeur
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Mercredi 12 novembre

Piémontaise
Filet de Dinde
Carottes Vichy
Plateau de Fromages
Dessert Gourmand

Potage de Légumes
Barbouillade
de Fèves aux Lardons
Plateau de Fromages
Œufs au Lait

Jeudi 13 novembre

Poireaux Mimosa
Tartiflette
Salade
Plateau de Fromages
Pomme Cuite

Potage de Légumes
Œufs Durs à la Tripe
Brocolis
Plateau de Fromages
Yaourt Aromatisé

Vendredi 14 novembre

Pâté de Foie
Filet de Lieu sauce aux Agrumes
Endives Braisées
Plateau de Fromages
Banane

Potage de Légumes
Hachis Parmentier de Patate Douce
Salade
Plateau de Fromages
Crème Dessert Vanille

Samedi 15 novembre

Salade de Betteraves Rouges et Feta
Rougail Saucisse
Riz
Plateau de Fromages
Yaourt Nature

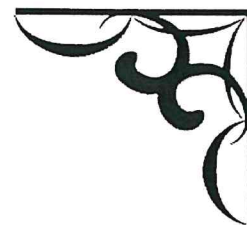
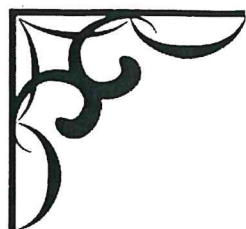
Potage de Légumes
Quiche à l'Oignon
Salade
Plateau de Fromages
Poire au Sirop

Dimanche 16 novembre

Asperges à la Crème
Osso Bucco
Pomme de Terre et Champignons
Plateau de Fromages
Pâtisserie

Potage de Légumes
Jambon aux Poireaux
Salade Verte
Plateau de Fromages
Fromage Blanc au Coulis de Fruits

- ✓ Toutes les viandes sont d'origine française sauf si spécifié
- ✓ Liste des allergènes disponibles auprès de l'équipe cuisine
- ✓ Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages



PETIT DEJEUNER

*Café, Chocolat, Thé
Pain, Beurre, Confiture*

DEJEUNER

Céleri Rémoulade
Boudin Noir
Purée de Pommes de Terre
Plateau de Fromages
Entremet Caramel

Salade de Hareng aux Pommes de Terre
Cuisse de Lapin aux Pruneaux
Carottes
Plateau de Fromages
Œufs au Lait

Repas à Thème
"ESCAPADE AU MAROC"

Carottes Râpées à la Marocaine
Couscous de Poulet/Merguez
Semoule, Légumes
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Pâté de Campagne
Saumon sauce à l'Oseille
Gratin de Courgettes
Plateau de Fromages
Entremet Praliné

Salade Strasbourgeoise
Paupiette de Veau
Haricots Verts au Beurre
Plateau de Fromages
Compote

Roulé de Truite Fumée et Fromage aux Herbes
Pintade aux Pêches
Pommes de Terre Noisette
Plateau de Fromages
Pâtisserie

Lundi 17 novembre

Mardi 18 novembre

Mercredi 19 novembre

Jeudi 20 novembre

Vendredi 21 novembre

Samedi 22 novembre

Dimanche 23 novembre

DINER

Potage de Légumes
Tarte au Camembert
Salade Verte
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Potage de Légumes
Galantine de Volaille
Gratin de Patate Douce
Plateau de Fromages
Abricots au Sirop

Potage de Légumes
Terrine de Poisson Chaude
Julienne de Légumes
Plateau de Fromages
Petits Suisses Sucrés

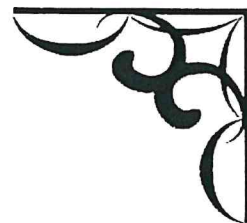
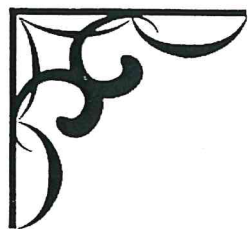
Potage de Légumes
Œufs au Plat
Salade Verte
Plateau de Fromages
Riz au lait

Potage de Légumes
Gratin Coquille
Jambon
Plateau de Fromages
Fruits de Saison

Potage de Légumes
Quiche aux Poireaux
Salade
Plateau de Fromages
Yaourt Aromatisé

Potage de Légumes
Andouille/ Saucisson à l'Ail/Saucisson Sec
Macédoine de Légumes Froide
Plateau de Fromages
Liégeois

- ✓ Toutes les viandes sont d'origine française sauf si spécifié
- ✓ Liste des allergènes disponibles auprès de l'équipe cuisine
- ✓ Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages



PETIT DEJEUNER

*Café, Chocolat, Thé
Pain, Beurre, Confiture*

DEJEUNER

Haricots Beurre Vinaigrette
Sauté de Porc aux Olives
Petits Pois Carottes
Plateau de Fromages
Crème Dessert Café

Lundi 24 novembre

Salade d'Endives, Pommes et Noix
Pot au Feu
Et ses Légumes (carottes/poireaux/chou)
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Mardi 25 novembre

Emincé de Chou Blanc et Raisins Secs
Escalope de Dinde à la Crème
Riz
Plateau de Fromages
Dessert Gourmand

Mercredi 26 novembre

Terrine de Poisson
Tripes
Pommes de Terre Vapeur
Plateau de Fromages
Entremet Vanille

Jeudi 27 novembre

Salade Cervelas, Pommes de Terre Vinaigrette
Poisson façon Carbonara
Penne
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Vendredi 28 novembre

Mousse de Foie
Cuisse de Poulet Rôti
Rosti de Légumes
Plateau de Fromages
Yaourt Aromatisé

Samedi 29 novembre

Avocat aux Crevettes
Roti de Veau
Navets Glacés
Plateau de Fromages
Pâtisserie

Dimanche 30 novembre

DINER

Potage de Légumes
Brandade de Maquereau
Salade
Plateau de Fromages
Pruneaux au Sirop

Potage de Légumes
Salade de Gésiers
Pommes de Terre
Plateau de Fromages
Riz au Lait

Potage de Légumes
Terrine de Porc
Purée de Butternut
Plateau de Fromages
Poire Cuite

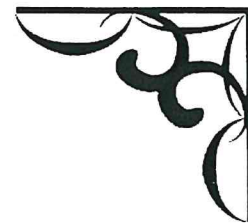
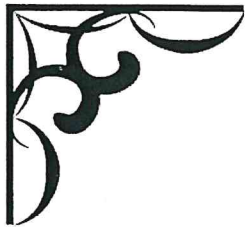
Potage de Légumes
Œufs Durs
Chou-Fleur et Brocolis en Gratin
Plateau de Fromages
Abricots au Sirop

Potage de Légumes
Flan de Légumes
Salade
Plateau de Fromages
Semoule au Lait

Potage de Légumes
Gratin d'Endives au Jambon
Salade
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Potage de Légumes
Tarte au Thon
Salade
Plateau de Fromages
Chocolat Liegeois

- ✓ Toutes les viandes sont d'origine française sauf si spécifié
- ✓ Liste des allergènes disponibles auprès de l'équipe cuisine
- ✓ Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages



PETIT DEJEUNER

*Café, Chocolat, Thé
Pain, Beurre, Confiture*

DEJEUNER

Brocolis Vinaigrette
Emincé de Bœuf
Pâtes
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Pamplemousse
Fôtée de Saucisse à l'Ancienne
Chou, Pommes de Terre
Plateau de Fromages
Œufs au Lait

Salade de Mâche et Feta
Cuisse de Pintade aux Raisins
Céleri Poêlé
Plateau de Fromages
Dessert Gourmand

Sardines à l'Huile
Sauté de Veau au Pain d'Epices
Haricots Verts
Plateau de Fromages
Poires au Sirop

Betteraves Rouges Vinaigrette
Moules Marinières
Frites
Plateau de Fromages
Entremet Citron

Pâté en Crouste
Rognons sauce Moutarde
Carottes Vichy
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Terrine de Crustacés et Mayonnaise
Emincé de Canard
Galette de Légumes
Plateau de Fromages
Pâtisserie

Lundi 01 décembre

Potage de Légumes
Flan aux Champignons
Salade
Plateau de Fromages
Semoule aux Raisins Secs

Mardi 02 décembre

Potage de Légumes
Coquille Saint Jacques
Salade Verte
Plateau de Fromages
Banane

Mercredi 03 décembre

Potage de Légumes
Rillettes
Pommes de Terre Vinaigrette
Plateau de Fromages
Fromage Blanc Aromatisé

Jeudi 04 décembre

Potage de Légumes
Pommes de Terre Farçies
Salade verte
Plateau de Fromages
Petits Suisses Sucrés

Vendredi 05 décembre

Potage de Légumes
Bouchée à la Volaille
Salade Verte
Plateau de Fromages
Compote

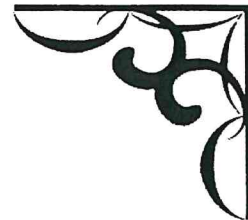
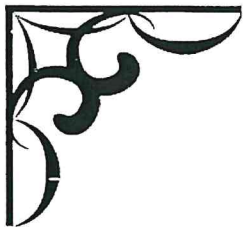
Samedi 06 décembre

Potage de Légumes
Tarte au fromage
Salade
Plateau de Fromages
Laitage au choix

Dimanche 07 décembre

Potage de Légumes
Poirine
Lentilles
Plateau de Fromages
Compote Pomme Banane

- ✓ Toutes les viandes sont d'origine française sauf si spécifié
- ✓ Liste des allergènes disponibles auprès de l'équipe cuisine
- ✓ Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages



PETIT DEJEUNER

*Café, Chocolat, Thé
Pain, Beurre, Confiture*

DEJEUNER

Salade de Riz, Crevettes, Ananas sauce au Curry
Blanquette de Veau
Poêlée de Légumes
Plateau de Fromages
Yaourt Sucré

Carottes Râpées
Galette Saucisse
Salade
Plateau de Fromages
Poire Cuite

Salade Marco Polo
Poule au Pot
Carottes, Pommes de Terre, Poireaux
Plateau de Fromages
Dessert Gourmand

DEJEUNER
DE
NOEL

Rillettes
Filet de Poisson sauce aux Poivrons
Gratin de Blettes
Plateau de Fromages
Banane

Lentilles Echalotes
Boudin Noir
Pomme Fruit
Plateau de Fromages
Liégeois Vanille

Terrine de Légumes Mayonnaise
Cuisse de Canette à l'Orange
Salsifis
Plateau de Fromages
Pâtisserie

Lundi 8 décembre

Mardi 9 décembre

Mercredi 10 décembre

Jeudi 11 décembre

Vendredi 12 décembre

Samedi 13 décembre

Dimanche 14 décembre

DINER

Potage de Légumes
Croissant au Jambon
Salade
Plateau de Fromages
Compote Pomme Fraise

Potage de Légumes
Œufs à la
Florentine
Plateau de Fromages
Entremet Fruits Rouges

Potage de Légumes
Jambon Braisé
Haricots Blancs sauce Tomate
Plateau de Fromages
Pêche au Sirop

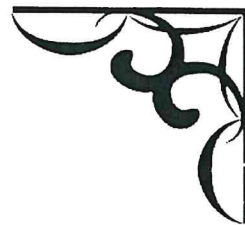
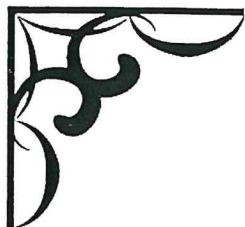
Potage de Légumes
Bouchée à la Reine
Salade
Plateau de Fromages
Semoule au Lait

Potage de Légumes
Boulettes de Bœuf
Purée de Pommes de Terre
Plateau de Fromages
Flan au Caramel

Potage de Légumes
Poireaux au jambon
Salade
Plateau de Fromages
Mirabelle au Sirop

Potage de Légumes
Galantine de Volaille
Pommes de Terre Vapeur
Plateau de Fromages
Fromage Blanc Sucré

- ✓ Toutes les viandes sont d'origine française sauf si spécifié
- ✓ Liste des allergènes disponibles auprès de l'équipe cuisine
- ✓ Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages



PETIT DEJEUNER

*Café, Chocolat, Thé
Pain, Beurre, Confiture*

DEJEUNER

Filet de Maquereau
Veau Marengo
Poêlée de Légumes
Plateau de Fromages
Entremet Chocolat

Céleri Remoulade
Joue de Porc
Frites
Plateau de Fromages
Compote Biscuitée

Taboulé
Boudin Blanc
Poêlée de Champignons
Plateau de Fromages
Dessert Gourmand

Salade Cœurs de Palmier et Surimi
Carbonade Flamande
Pommes de Terre Vapeur
Plateau de Fromages
Entremet Mangue Abricot

Œuf Mayonnaise
Filet de Poisson Meunière
Gratin de Chou-Fleur
Plateau de Fromages
Petits Suisses Fruités

Saucisson à l'Ail, Beurre
Palette de Porc Rôtie
Flageolets
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Salade de Fonds d'Artichauts et Cignon Rouge
Coquelet
Pommes Duchesses
Plateau de Fromages
Pâtisserie

Lundi 15 décembre

Mardi 16 décembre

Mercredi 17 décembre

Jeudi 18 décembre

Vendredi 19 décembre

Samedi 20 décembre

Dimanche 21 décembre

DINER

Potage de Légumes
Chipolatas
Coquillettes à la Tomate
Plateau de Fromages
Fruits au Sirop

Potage de Légumes
Clafoutis de Légumes
Salade
Plateau de Fromages
Crème façon Grand-Mère

Potage de Légumes
Pâtes
à la Bolognaise
Plateau de Fromages
Fruit de Saison

Potage de Légumes
Gratin de Légumes au Jambon
Salade
Plateau de Fromages
Compote de Pêches

Potage de Légumes
Quiche Lorraine
Salade
Plateau de Fromages
Cocktail de Fruits au Sirop

Potage de Légumes
Friand au Fromage
Salade
Plateau de Fromages
Fromage Blanc Sucré

Potage de Légumes
Rôti de Porc Froid
Haricots Verts Chauds au Beurre
Plateau de Fromages
Banane

- ✓ Toutes les viandes sont d'origine française sauf si spécifié
- ✓ Liste des allergènes disponibles auprès de l'équipe cuisine
- ✓ Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages