

nom:

adresse:

Prénom:

commune:

prix:

8,10 €

SEMAINE DU 5 AU 11 NOVEMBRE 2018								
	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 5 novembre Ste Sylvie	Potage à l'oignon Macédoine rémoulade Fricassée de porc sauce basquaise Pâtes papillons Fromage Ail et Fines Herbes Ile flottante		Potage à l'oignon Sardines au vin blanc Aiguillettes de dinde à la crème Mirepoix de légumes Fromage Ail et Fines Herbes Petits suisses		Potage à l'oignon Macédoine de légumes Aiguillettes de dinde à la crème Mirepoix de légumes Saint Paulin sans sel Ile flottante		Potage à l'oignon Macédoine rémoulade Fricassée de porc sauce basquaise Pâtes papillons Fromage Ail et Fines Herbes Petits suisses	
Mardi 6 novembre Ste Bertille	Potage tomates Crêpe au fromage Poulet mariné Pommes de terre au beurre Carottes Vichy Gruyère Tarte chocolat		Potage tomates Carottes mimosa Saumonette sauce citron Riz au curcuma Poêlée de légumes Gruyère Mousse café		Potage tomates Carottes mimosa Poulet mariné Pommes de terre au beurre Carottes Vichy Gouda sans sel Tarte chocolat		Potage tomates Crêpe au fromage Poulet mariné Pommes de terre au beurre Carottes Vichy Gruyère Fromage blanc	
Mercredi 7 novembre Ste Carine	Velouté aux asperges Chou fleur crème de ciboulette Rôti de dindonneau aux champignons Petits pois à la française Pommes rissolées Mimolette Yaourt aromatisé		Velouté aux asperges Tarte chèvre tomate Steak haché de veau sauce poivre vert Gratin dauphinois Salade Mimolette Crème chocolat		Velouté aux asperges Chou fleur Rôti de dindonneau aux champignons Petits pois Pommes rissolées Saint Paulin sans sel Yaourt aromatisé		Velouté aux asperges Chou fleur crème de ciboulette Rôti de dindonneau aux champignons Petits pois à la française Pommes rissolées Mimolette Yaourt nature	
Jeudi 8 novembre St Geoffroy	Potage légumes Poireaux vinaigrette Carbonade Flamande Pommes sautées Saint Morét Fruit de saison		Potage légumes Mortadelle et condiments Jambon braisé sauce Madère Purée de pommes de terre Haricots verts Saint Morét Compoteabricots		Potage légumes Poireaux vinaigrette Carbonade Flamande Pommes sautées Gouda sans sel Fruit de saison		Potage légumes Poireaux vinaigrette Jambon braisé sauce Madère Purée de pommes de terre Haricots verts Saint Morét Fruit de saison	
Vendredi 9 novembre St Théodore	Potage maraîcher Céleri rémoulade Filet de colin sauce tomate Riz Ratatouille Camembert Velouté Fruix		Potage maraîcher Cervelas vinaigrette Tomate farcie Pommes de terre sautées Julienne de légumes Camembert Fruit au sirop		Potage maraîcher Céleri citronné Filet de colin sauce tomate Riz Ratatouille Saint Paulin sans sel Velouté Fruix		Potage maraîcher Céleri rémoulade Filet de colin sauce tomate Riz Ratatouille Camembert Fruits au sirop allégé	
Samedi 10 novembre St Léon	Crème de volaille Terrine de légumes crème de ciboulette Saucisse aux oignons Lentilles aux carottes Petits moulé aux noix Flan vanille		Crème de volaille Boudin blanc sur lit de compote de pommes Langue de bœuf sauce piquante Légumes du bouillon Riz pilaf Petits moulé aux noix Compote de pommes		Crème de volaille Betteraves rouges Langue de bœuf sauce piquante Légumes du bouillon Riz pilaf Saint Paulin sans sel Flan vanille		Crème de volaille Terrine de légumes crème de ciboulette Saucisse aux oignons Lentilles aux carottes Petits moulé aux noix Compote de pommes sans sucre	
Dimanche 11 novembre ARMISTICE 1918	Velouté aux carottes Pâté en croûte Richelieu Rôti de veau farci aux olives Pommes de terre salardaises Haricots beurre Mont Cendré Moka		Velouté aux carottes Asperges sauce citron Rôti de veau Pommes de terre salardaises Haricots beurre Saint Paulin sans sel Moka		Velouté aux carottes Asperges sauce citron Rôti de veau Pommes de terre salardaises Haricots beurre Saint Paulin sans sel Moka		Velouté aux carottes Pâté en croûte Richelieu Rôti de veau farci aux olives Pommes de terre salardaises Haricots beurre Mont Cendré Pâtisserie régime	

La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette

nom:

adresse:

Prénom:

commune:

prix:

8,10 €

SEMAINE DU 12 AU 18 NOVEMBRE 2018								
	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 12 novembre St Christian	Potage Parmentier Betteraves à l'échalote Torsades à la bolognaise Fromage râpé Edam Fruit de saison		Potage Parmentier Maquereau à la moutarde Sauté de porc aux lardons Purée au lait Edam Riz au caramel		Potage Parmentier Betteraves à l'échalote Torsades à la bolognaise Saint Paulin sans sel Fruit de saison		Potage Parmentier Betteraves à l'échalote Torsades à la bolognaise Edam Fruit de saison	
Mardi 13 novembre St Brice	Potage tomates Tarte au fromage Pavé de lieu à la crème d'oseille Pommes de terre Fondue de poireaux Saint Paulin Mousse chocolat		Potage tomates Œuf macédoine Cassoulet toulousain Saint Paulin Flan caramel		Potage tomates Œuf dur Pavé de lieu à la crème d'oseille Pommes de terre Fondue de poireaux Gouda sans sel Mousse chocolat		Potage tomates Tarte au fromage Pavé de lieu à la crème d'oseille Pommes de terre Fondue de poireaux Saint Paulin Petits suisses	
Mercredi 14 novembre St Sidoine	Potage aux poireaux Salade crétoise (poivrons, olives, riz) Goulasch de bœuf à la hongroise Semoule Petits légumes Brie Fruit de saison		Potage aux poireaux Tomates persillées Crépinette sauce aux oignons Pommes de terre aux lardons Endives braisées Brie Clafoutis aux cerises		Potage aux poireaux Salade crétoise (poivrons, olives, riz) Goulasch de bœuf à la hongroise Semoule Petits légumes Saint Paulin sans sel Fruit de saison		Potage aux poireaux Salade crétoise (poivrons, olives, riz) Goulasch de bœuf à la hongroise Semoule Petits légumes Brie Fruit de saison	
Jeudi 15 novembre St Albert	Potage potiron Taboulé oriental Filet de poulet aux champignons Petits pois Pommes de terre fondantes Pyrénées Fromage blanc aromatisé		Potage potiron Salade coleslaw Paupiette de veau sauce à l'échalote Tagliatelles Pyrénées Liégeois vanille		Potage potiron Salade coleslaw Filet de poulet aux champignons Petits pois Pommes de terre fondantes Gouda sans sel Fromage blanc aromatisé		Potage potiron Taboulé oriental Filet de poulet aux champignons Petits pois Pommes de terre fondantes Pyrénées Fromage blanc	
Vendredi 16 novembre Ste Marguerite	Velouté aux champignons Quiche Lorraine Rôti de porc sauce brune Cœurs de blé à la brunoise de légumes Rondelé nature Compote de fraises		Velouté aux champignons Pâté de campagne et condiments Poisson pané sauce béarnaise Pommes de terre au beurre persillé Epinards hachés à la crème Rondelé nature Fruit de saison		Velouté aux champignons Pâté de campagne sans sel et condiments Rôti de porc sauce brune Cœurs de blé à la brunoise de légumes Saint Paulin sans sel Compote de fraises		Velouté aux champignons Quiche Lorraine Rôti de porc sauce brune Cœurs de blé à la brunoise de légumes Rondelé nature Compote sans sucre	
Samedi 17 novembre Ste Elisabeth	Potage cresson Carottes au citron Boudin noir aux pommes Purée au lait persillées Pavé d'Affinois Yaourt nature sucré		Potage cresson Cannellonis gratinés Bœuf Bourguignon Pommes de terre dorées Salsifis au beurre Pavé d'Affinois Salade de fruits		Potage cresson Carottes au citron Bœuf Bourguignon Pommes de terre dorées Salsifis au beurre Gouda sans sel Yaourt nature sucré		Potage cresson Carottes au citron Boudin noir aux pommes Purée au lait persillées Pavé d'Affinois Yaourt nature	
Dimanche 19 novembre Ste Aude	Potage à l'oignon Coupe caraïbe Navarin d'agneau Duo de flageolets Bleu Tarte au citron		Potage à l'oignon Céleri rémoulade Blanquette de veau sauce blanche Riz créole Légumes du bouillon Bleu Tarte au citron		Potage à l'oignon Coupe caraïbe Navarin d'agneau Duo de flageolets Saint Paulin sans sel Tarte au citron		Potage à l'oignon Coupe caraïbe Navarin d'agneau Duo de flageolets Bleu Pâtisserie régime	

La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette

nom:

adresse:

Prénom:

commune:

prix:

8,10 €

SEMAINE DU 19 AU 25 NOVEMBRE 2018								
	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 19 novembre St Languy	Velouté aux légumes Haricots verts vinaigrette Colombo de volaille Riz pilaf Carottes persillées Brie Fruit de saison		Velouté aux légumes Crêpe aux champignons Poireaux à la Comtoise Pommes vapeur Brie Petits suisses		Velouté aux légumes Haricots verts vinaigrette Colombo de volaille Riz pilaf Carottes persillées Saint Paulin sans sel Fruit de saison		Velouté aux légumes Haricots verts vinaigrette Colombo de volaille Riz pilaf Carottes persillées Brie Petits suisses	
Mardi 20 novembre St Edmond	Velouté aux asperges Salade strasbourgeoise Joue de bœuf sauce provençale Pommes sautées Vache Picon Fruit de saison		Velouté aux asperges Julienne de betteraves Paupiette de saumon à l'aneth Pommes de terre au beurre persillées Fondue de poireaux Vache Picon Gélifié à la vanille		Velouté aux asperges Julienne de betteraves Joue de bœuf sauce provençale Pommes sautées Gouda sans sel Gélifié à la vanille		Velouté aux asperges Salade strasbourgeoise Joue de bœuf sauce provençale Pommes sautées Vache Picon Fruit de saison	
Mercredi 21 novembre Prés. de Marie	Potage tomate Tomate vinaigrette Fricassée de porc sauce charcutière Pommes de terre à la ciboulette Brocolis Gouda Riz au lait		Potage tomate Salade de pâtes au surimi Chipolatas à la moutarde Purée de céleri Gouda Compote framboises		Potage tomate Tomate vinaigrette Fricassée de porc sauce charcutière Pommes de terre à la ciboulette Brocolis Saint Paulin sans sel Riz au lait		Potage tomate Tomate vinaigrette Fricassée de porc sauce charcutière Pommes de terre à la ciboulette Brocolis Gouda Compote sans sucre	
Jeudi 22 novembre Ste Cécile	Velouté aux 7 légumes Museau vinaigrette Jambon braisé sauce au poivre Torsades Fromage râpé Kiri Moelleux pommes caramel		Velouté aux 7 légumes Tarte aux poireaux Steak haché de veau sauce brune Pommes rissolées Petits pois carottes Kiri Crème au caramel		Velouté aux 7 légumes Poireaux vinaigrette Steak haché de veau sauce brune Pommes rissolées Petits pois carottes Gouda sans sel Moelleux pommes caramel		Velouté aux 7 légumes Museau vinaigrette Jambon braisé sauce au poivre Torsades Fromage râpé Kiri Fromage blanc	
Vendredi 23 novembre St Clément	Crème de volaille Œuf mayonnaise Pavé de cabillaud sauce tomate Semoule Ratatouille Six de Savoie Yaourt nature sucré		Crème de volaille Pizza royale Chou farci sauce à l'échalote Pommes de terre lyonnaises Six de Savoie Beignet aux pommes		Crème de volaille Œuf dur citronné Pavé de cabillaud sauce tomate Semoule Ratatouille Saint Paulin sans sel Yaourt nature sucré		Crème de volaille Œuf mayonnaise Pavé de cabillaud sauce tomate Semoule Ratatouille Six de Savoie Yaourt nature	
Samedi 24 novembre Ste Flora	Velouté aux carottes Dés de jambon / Macédoine Filet de poulet à la crème Riz aux petits légumes Mimolette Cocktail de fruits		Velouté aux carottes Pâté de campagne Lasagnes Mimolette Liégeois vanille		Velouté aux carottes Macédoine de légumes Filet de poulet à la crème Riz aux petits légumes Gouda sans sel Cocktail de fruits		Velouté aux carottes Dés de jambon / Macédoine Filet de poulet à la crème Riz aux petits légumes Mimolette Salade de fruits allégée	
Dimanche 25 novembre Ste Catherine	Potage Parmentier Pâté en croûte Richelieu Rôti de bœuf au poivre vert Pommes de terre salardaises Tomate à la provençale Mini Roitelet Millefeuille		Potage Parmentier Terrine de Saint Jacques sauce cocktail Sauté de veau Marengo Meze Penne Mini Roitelet Millefeuille		Potage Parmentier Pavé de poisson sauce citron Rôti de bœuf au poivre vert Pommes de terre salardaises Tomate à la provençale Saint Paulin sans sel Millefeuille		Potage Parmentier Pâté en croûte Richelieu Rôti de bœuf au poivre vert Pommes de terre salardaises Tomate à la provençale Mini Roitelet Pâtisserie régime	

La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette

nom:

adresse:

Prénom:

commune:

prix:

8,10 €

SEMAINE DU 26 NOVEMBRE AU 2 DECEMBRE 2018								
	MENU A	Qté	MENU B	Qté	SANS SEL	Qté	SANS SUCRE	Qté
Lundi 26 novembre Ste Delphine	Velouté aux 7 légumes Macédoine de légumes Carbonade flamande Pommes sautées Carottes braisées Petit Cotentin Fruit de saison		Velouté aux 7 légumes Champignons à la grecque Saucisse fumée - moutarde Pommes de terre aux oignons Haricots verts Petit Cotentin Compote pommes bananes		Velouté aux 7 légumes Macédoine de légumes Carbonade flamande Pommes sautées Carottes braisées Saint Paulin sans sel Fruit de saison		Velouté aux 7 légumes Macédoine de légumes Carbonade flamande Pommes sautées Carottes braisées Petit Cotentin Fruit de saison	
Mardi 27 novembre St Séverin	Potage aux poireaux Salade coleslaw Aiguillettes de poulet à la crème Riz aux champignons Edam Crème dessert vanille		Potage aux poireaux Rillettes et condiments Dos de colin sauce hollandaise Cœurs de blé Brunoise de légumes Edam Bavarois chocolat - Crème anglaise		Potage aux poireaux Salade coleslaw Aiguillettes de poulet à la crème Riz aux champignons Gouda sans sel Crème dessert vanille		Potage aux poireaux Salade coleslaw Aiguillettes de poulet à la crème Riz aux champignons Edam Yaourt nature	
Mercredi 28 novembre St Jacques de la Marche	Potage potiron Céleri rémoulade Boulettes d'agneau à la Mexicaine Semoule Courgettes provençales Tomme Noire Fromage blanc		Potage potiron Tarte provençale Andouillette à l'ancienne Purée de carottes Tomme Noire Petits suisses		Potage potiron Céleri citronné Boulettes d'agneau à la Mexicaine Semoule Courgettes provençales Saint Paulin sans sel Fromage blanc		Potage potiron Céleri rémoulade Boulettes d'agneau à la Mexicaine Semoule Courgettes provençales Tomme Noire Fromage blanc	
Jeudi 29 novembre St Saturnin	Velouté aux champignons Salade liégeoise (haricots verts, pommes de terre, lardons, oignons) Farfalles à la carbonara Mimolette Tarte aux pommes		Velouté aux champignons Pâté de foie et condiments Paupiette de veau sauce chasseur Salsifis Pommes de terre campagnardes Mimolette Faisselle / Confiture		Velouté aux champignons Pâté de foie sans sel et condiments Paupiette de veau sauce chasseur Salsifis Pommes de terre campagnardes Gouda sans sel Tarte aux pommes		Velouté aux champignons Salade liégeoise (haricots verts, pommes de terre, lardons, oignons) Farfalles à la carbonara Mimolette Faisselle	
Vendredi 30 novembre St André	Potage cresson Tomate et surimi Colin gratiné Pommes de terre au beurre Fondue de poireaux Emmental Compote de poires		Potage cresson Sardines à l'huile Rôti de porc Orloff Chou rouge aux pommes Purée au beurre Emmental Beignet chocolat		Potage cresson Salade de tomates Colin gratiné Pommes de terre au beurre Fondue de poireaux Saint Paulin sans sel Beignet chocolat		Potage cresson Tomate et surimi Colin gratiné Pommes de terre au beurre Fondue de poireaux Emmental Compote sans sucre	
Samedi 1 <sup>er</sup> décembre Ste Florence	Potage à l'oignon Quiche Lorraine Paleron de bœuf braisé aux oignons Frites au four Fromage Ail et Fines Herbes Pêches au sirop		Potage à l'oignon Macédoine rémoulade Couscous merguez - boulettes d'agneau Semoule aux raisins Légumes Fromage Ail et Fines Herbes Entremets au café		Potage à l'oignon Macédoine de légumes Paleron de bœuf braisé aux oignons Semoule aux raisins Légumes Gouda sans sel Pêches au sirop		Potage à l'oignon Quiche Lorraine Paleron de bœuf braisé aux oignons Frites au four Fromage Ail et Fines Herbes Salade de fruits allégée	
Dimanche 2 décembre Ste Viviane	Velouté aux légumes Feuilleté de poireaux et poulet Paupiette de lapin sauce pruneaux Gratin dauphinois Poêlée de légumes Brin d'Affinois Tarte aux poires		Velouté aux légumes Terrine de lapin au Muscadet et condiments Langue de bœuf Légumes du bouillon Riz pilaf Brin d'Affinois Tarte aux poires		Velouté aux légumes Asperges sauce citron Langue de bœuf Légumes du bouillon Riz pilaf Saint Paulin sans sel Tarte aux poires		Velouté aux légumes Feuilleté de poireaux et poulet Paupiette de lapin sauce pruneaux Gratin dauphinois Poêlée de légumes Brin d'Affinois Pâtisserie régime	

La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette