






MENUS DE LA SEMAINE 1 du 18 au 22 octobre

LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
<p>Terrine de campagne + cornichon <small>(rillette de canard s/porc)</small></p> <p>Bœuf Bourguignon</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage de tomate</p> <p>Omelette champignons</p> <p>Gratin de courgette pomme de terre</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Fruit de saison </p> <p></p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Filet de poulet  sauce moutarde</p> <p>Semoule et son bouillon</p> <p>St Paulin</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>MENU ALLEMAND</p>	<p>Endives pomme noix</p> <p>Filet de lieu + citron</p> <p>Purée de potiron cuisinée</p> <p>Flan chocolat</p> <p>Palmito</p>
GOUTERS				
<p>Galette bretonne Yaourt nature sucré Fruit de saison</p>				



MENUS DE LA SEMAINE 2 du 25 au 29 octobre

LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
<p>Taboulé citronné</p> <p>Cuisse de poulet <small>Frais</small> </p> <p>Poêlée Ratatouille</p> <p>Yaourt vanille </p> <p>Banane</p>	<p>Potage de carottes</p> <p>Cordon bleu végétarien</p> <p>Penne</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Coleslaw <small>Frais</small></p> <p>Steak haché jus aux oignons</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Kiri</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Betterave <small>local</small></p> <p>Vinaigrette</p> <p>Rôti de porc au jus <small>VPF</small> <small>Frais</small> Rôti de dinde s/porc</p> <p>Haricots blancs sauce à l'ail</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte, croutons</p> <p>Saumon <small>Frais</small> sauce oseille</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>Edam</p> <p>Mousse au chocolat</p>
GOUTERS				
<p>Fromage blanc sucré</p> <p>Petit beurre</p> <p>Compote à boire</p>	<p>Pain Chocolat</p> <p>Compote pomme vanille</p>	<p>Madeleine Petit suisse sucré</p> <p>Jus de fruit 100%</p>	<p>Pain Babybel</p> <p>Compote pomme ananas</p>	<p>Fruit de saison P'tit moelleux nature</p> <p>Yaourt à boire</p>




MENUS DE LA SEMAINE 3 du 1^{ER} au 5 novembre

LUNDI 1 ^{er}	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
férié	Endives, pomme noix	Potage de poireaux	Carottes râpées  local aux raisins	Salade de pâtes
	Saucisse de Toulouse  Frais Saucisse de volaille s/porc	Sauté de dinde  au basilic 	Crousti fromage	Filet de poisson + citron 
	Frites	Semoule et son bouillon	Gratin dauphinois	Epinards à la crème
	Gouda	Yaourt nature sucré	Mimolette	Saint Moret
	Compote pomme abricot	Fruit de saison 	Poire au sirop amandes effilées	Tarte aux pommes
GOUTERS				
Fruit de saison	Pain Confiture	Petit suisse sucré Galette Bretonne	Fruit de saison	Fruit de saison
Pik et croque	Petit suisse aux fruits	Fruit de saison	Fromage blanc sucré	Quatre Quart

MENUS DE LA SEMAINE 4 du 8 au 12 novembre

LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Velouté de potiron	Saucisson sec + beurre Mousse de volaille + cornichon	Carottes râpées vinaigrette <i>local</i>		Concombre à la crème
Rôti de veau VF sauce forestière	<i>Frais</i> Steak haché VB sauce échalotes	Rôti de dinde  sauce madere <i>Frais</i>	férié	Filet de poisson meunière
Blettes persillées		Blé		Mélange de céréales
Samos	Gratin de choux fleurs	Camembert		Fromage blanc aux fruits
Fruit de saison 	Emmental	Purée de poire		Galette bretonne
	Banane			
GOUTERS				
Muffin Fruit de saison Yaourt nature sucré				

MENUS DE LA SEMAINE 5 du 15 au 19 novembre

LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Saucisson à l'ail Mousse de volaille + cornichon	Betterave vinaigrette	Potage de tomate	Concombre <i>local</i> vinaigrette	Macédoine mayonnaise
Boulette de bœuf  VF à l'orientale	Pané aux petits légumes	Chipolatas VPF Saucisse de volaille (s/porc)	Galopin de veau VF au jus de veau	Brandade de morue <i>Frais</i>
Semoule et son bouillon	Carottes persillées	Purée de pois cassé	Riz blanc	Salade verte
Cantal	Tomme noire	Emmental	Mimolette	Petit suisse aux fruits
Fruit de saison 	Mousse au chocolat 	Fruit de saison	Flan vanille nappé caramel	Compote pomme fraise
GOUTERS				
Yaourt aromatisé Quatre quart Jus de fruits 100% jus				

MENUS DE LA SEMAINE 6 du 22 au 26 novembre

LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Maquereau à la tomate	Taboulé	Champignons à la Grecque		Potage de tomate 
Saucisse de volaille <small>Frais</small>	Riz thaï	Fish	Animation	Paupiette de veau sauce chasseur
Poêlée villageoise	Gratin de brocolis béchamel	Pomme de terre crisper	ORANGE	Lentilles, carottes
Brie	St Moret	Carré frais		Vache qui rit 
Banane 	Crème vanille 	Fruit de saison <small>local</small>		Eclair vanille
GOUTERS				
Pain Fromage Compote pomme vanille				






MENUS DE LA SEMAINE 7 du 29 novembre au 3 décembre

LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 1er	JEUDI 2	VENDREDI 3
Mousse de volaille + cornichon	Potage de carottes	Champignon <i>local</i> vinaigrette <i>Frais</i>	Betterave vinaigrette	Salade de fond d'artichaut
Blanquette de veau VF <i>Frais</i>	Quiche lorraine	Filet de poisson du jour + citron <i>Frais</i>	Œuf dur	Hachis VF <i>Frais</i> Parmentier
Riz Thaï	Salade verte	Purée de patate douce cuisinée	Epinards branche à la crème	Rondelé aux noix
Yaourt vanille 	Gouda	St Paulin	St Nectaire	Liégeois au chocolat
Fruit de saison	Purée de poire	Cocktail de fruits	Beignet aux pommes	



GOUTERS				
Brique de lait chocolaté				
Sablé pâtissier				
Fruit de saison				

MENUS DE LA SEMAINE 8 du 6 au 10 décembre

LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
Macédoine mayonnaise 	Crêpe fromage	Surimi mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette <small>local Frais</small>	Potage de cresson
Pizza mozzarella	Poisson pané + citron 	Jambon blanc VPF	Rôti de veau VF <small>Frais</small> sauce forestière	Spaghetti bolognaise VF (+ fromage à part pour les scolaires)
Salade verte	Poêlée de légumes méridionale persillée	Purée de pomme de terre	Poêlée de ratatouille	Camembert
Emmental	Gouda	Yaourt nature sucré	Mimolette	Crème chocolat
Riz au lait 	Fruit de saison 	Purée de poire	Banane 	

GOUTERS

Pain + fromage
Compote pomme
vanille

MENUS DE LA SEMAINE 9 du 13 au 17 décembre

LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Céleri rémoulade	Rillettes de canard + cornichon	Potage de tomate		Concombre à la crème
Croque- monsieur <small>Croque-Monsieur s/porc</small>	Poisson du jour + citron <small>Frais </small>	Galopin de veau au jus de veau	<i>Menu de Noël</i>	Boulette végétarienne
Salade verte	Gratin de choux fleurs	Carottes persillées		Gratin de brocolis
Morbier à la coupe	Fromage ail et fines herbes	St Moret		Compote pomme banane
Purée pomme fraise	Fruit de saison <small></small>	Fruit de saison		Petit beurre <small></small>
GOUTERS				
Petit suisse aux fruits P'ti moelleux marbré Jus de fruits 100% pur jus				