

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

DU 03 AU 04

Bonne rentrée !

DU 07 AU 11

Salade de riz au thon

Betterave et maïs vinaigrette

Radis beurre

Aiguillettes de poulet sauce crème

Cordon bleu

Grignottines de porc*

Courgettes en gratin et semoule

Haricots beurre persillés

Pomme de terre vapeur chou-fleur béchamel

Fondu carré

P'tit Cotentin

Suisses nature sucrés

Fruit

Compote

Mousse au chocolat

Rapass cinéma jeudi 10 novembre

Potion de Panoramix : Potage cresson (Astérix le gaulois - 1967)
Plat du capitaine Némé : Calamars à la romaine, sauce tartare (20 000 Lieux sous les mers - 1954)
Le petit rat cuisinier : Ratatouille et riz (Ratatouille - 2007)
Gourmandises des amis de Cendrillon : Mimolette (Cendrillon - 1950)
Les douceurs de Willie Wonka : Gâteau maison au chocolat (Charlie et la chocolaterie - 2005)

DU 14 AU 18

Courgettes râpées aux pignons

Cœur d'artichaut et maïs

Concombre bulgare

Cuisse de poulet au jus

Paupiette de veau sauce forestière

Sauté de porc à l'ancienne*

Carottes vichy

Blé

Riz

Tomme Noire

Yaourt à la vanille Ferme de SIGY

Gouda

Gaufre liégeoise

Fruit

Flan nappé caramel

Potage de haricots verts

Pamplemousse et sucre

Rôti de dinde sauce curry

Poisson pané

Brocolis

Purée de céleri

Suisses nature sucrés

Petit moulé

Fruit

Poire au sirop

DU 21 AU 25

Carottes rapées vinaigrette

Potage poireaux pommes de terre

Taboulé

Parmentier de canard au potiron

Saucisse de Toulouse* s/porc : saucisse de volaille

Aiguillettes de poulet sauce aux champignons

Steak haché de bœuf sauce échalote

Paupiette de saumon sauce citron

Salsifis béchamel et riz

Haricots verts persillés

Gratin de céleri et pommes de terre vapeur

Pâtes Tortis

Fromage portion

Suisses aromatisés

Saint Paulin

Yaourt nature sucré

Vache qui rit

Liégeois chocolat

Pancake artisanal

Fruit

Gâteau maison à la noix de Coco

Fruit

DU 28 AU 02

Radis beurre

Betteraves aux pommes

Salade grecque (concombre, tomate, feta)

Tarte thon tomate

Velouté crécy

Boulettes de bœuf sauce tomate

Emincés de volaille forestière

Tartiflette aux lardons de dinde

Rôti de porc sauce moutarde* s/ porc : Cordon bleu

Hoki sauce persillade

Blé pilaf

Pomme de terre sautées

-

Pâtes et jeunes carottes

Riz

Bûche vache-chèvre

Mimolette

Suisses nature sucrés

Tartare nature

Fromage blanc aromatisé

Compote pomme coïng

Fruit

Fruit

Banane sauce chocolat

Fruit

DECEMBRE 2016

DU 05 AU 09

Fenouil et carottes râpées vinaigrette

Saucisson à l'ail et cornichons* s/porc : pâté de volaille

Potage à la tomate

Concombre bulgare

Salade vitaminée (carottes, betterave, soja)

Sauté de dinde sauce façon vallée d'Auge

Crousty de poulet et ketchup

Paupiette de lapin à la moutarde

Normandin de veau sauce marengo

Poisson pané

Semoule

Purée de courgettes

Brocolis en gratin et pommes de terre vapeur

Petits pois et carottes

Haricots beurre persillés

Fraidou

Yaourt nature + sucre Ferme de VILTAIN

Suisses sucrés

Fromage blanc aromatisé

Fromage portion

Compote pomme banane

Fruit

Fruit

Donuts

Crème dessert vanille

DU 12 AU 16

Salade de cœur de blé (blé, tomate, maïs)

Carottes râpées à l'orange

Endives aux pommes

Salade cocktail festive (Pamplemousse, crevettes, sauce cocktail)

Velouté de courgette

Sauté de bœuf façon bourguignon

Jambon blanc* s/porc : jambon de dinde

Cuisse de poulet rôti au jus

Fondant de poulet jaune farci aux marrons et raisins

Hoki sauce dieppoise

Gratin de salsifis et riz

Pâtes coquillettes

Purée provençale

Pommes noisettes

Blettes en béchamel

Coulommiers

Suisses aromatisés

P'tit Cabray

Fromage en coque rouge

Laitage

Fruit

Abricot au sirop

Fruit

Pâtisserie de Noël

Fruit