
















lundi 6 novembre 2017	mardi 7 novembre 2017	jeudi 9 novembre 2017	vendredi 10 novembre 2017
Œuf dur - Mayonnaise maison  Frites de poulet Petits pois et bâtonnets de carottes Pointe de Brie Fruit de saison* 	1/2 Pamplemousse Sauté de veau à l'estragon Beignets de chou fleur Les Fripons Compote	<b>MENU PLAISIR</b> Salade de tomates Couscous maison  (poulet / merguez) Coqrouge Flan nappé caramel	 Chou blanc à l'américaine Colin meunière - Citron Riz au curry Fromage frais fruité Pâtisserie
lundi 13 novembre 2017	mardi 14 novembre 2017	jeudi 16 novembre 2017	vendredi 17 novembre 2017
Betteraves vinaigrette Boulettes de bœuf à la tomate Coquillettes au beurre Rond des ducs Fruit de saison*	Feuilleté à l'emmental Escalope de poulet sauce curry et poivrons Haricots beurre provençale Fraidou Poire sauce chocolat	 Salade de pâtes à l'italienne Estouffade de porc à la niçoise S/P: Estouffade de dinde à la niçoise Semoule Fromage blanc Fruit de saison* 	Radis - Beurre  Moules à la crème Pommes rissolées Joli pré double crème Mousse au chocolat
lundi 20 novembre 2017	mardi 21 novembre 2017	jeudi 23 novembre 2017	vendredi 24 novembre 2017
1/2 Pamplemousse Paupiette de veau provençale Petits pois à la française Coulommiers Crème dessert pralinée	Crêpe au fromage Bœuf en daube sauce médina Bâtonnets de carottes au jus de légumes et ciboulette Vache Picon Fruit de saison* 	<b>MENU PLAISIR</b>  Salade de tomates Choucroute garnie S/P: Choucroute garnie sans porc Fromage frais fruité Fruit de saison*	Salade iceberg Ravioles de hoki aux fines herbes sauce corail Petit Tourtain Compote
lundi 27 novembre 2017	mardi 28 novembre 2017	jeudi 30 novembre 2017	vendredi 1 décembre 2017
Radis - Beurre Boulettes de volaille kefta sauce tomate Pommes campagnardes Vache qui rit Fruit de saison*	 Céleri vinaigrette maison Sauté de veau façon marengo Poêlée du marché à l'ail Pointe de Brie Gâteau d'anniversaire	<b>MENU PLAISIR</b>  Cœur de scarole au gouda Pennes bolognaise Brique de vache Liégeois vanille 	<b>MENU ANTILLAIS</b>   Salade façon Antillaise (carottes râpées, maïs, ananas, raisins secs) Accras de poisson sauce tartare Purée de patate douce  Yaourt aromatisé Cocktail de fruits exotiques

\* Produit de Saison



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement