

- Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la Cuisine Centrale essentiellement à partir de produits frais
- Nos plats, sauce et accompagnements sont cuisinés par nos chefs
- Nos plats sont susceptibles de contenir des substances dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

lundi 04 nov.	mardi 05 nov.	jeudi 07 nov.	vendredi 08 nov.	lundi 02 déc.	mardi 03 déc.	jeudi 05 déc.	vendredi 06 déc.												
MACÉDOINE DE LÉGUMES PAMPLEMOUSSE ET SUCRE SAUTE DE BOEUF SAUCE CHARCUTIERE POMMES VAPEUR QUARTIER KIRI SIX DE SAVOIE CREME DESSERT CHOCOLAT CRÈME DESSERT VANILLE	POTAGE POTIRON TARTE AU FROMAGE HAUT DE CUISSE DE POULET RATATOUILLE SEMOULE CARRÉ DE L'EST YAOURT NATURE SUCRÉ RAISIN FRUIT	SALADEVERTE VINAIGRETTE A L'ECHALOTE CÉLÉRI RÉMOULADE / SARDINES À L'HUILE LASAGNES BOLOGNAISE PETIT SUISSE SUCRÉ PETIT SUISSE AROMATISÉ GAUFRETTE NOISETTE MOELLEUX CHOCOLAT	SURIMI / MAYONNAISE POTAGE LÉGUMES POISSON MEUNIÈRE RIZ A LA TOMATE CAROTTES VICHY MONTCADI A LA COUPE CAMEMBERT BANANE BIO FRUIT	SALADE DE Pd.T. VINAIGRETTE CÉLÉRI VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MOUTARDE LENTILLES POËLÉE DE LÉGUMES PETIT LOUIS CLÉMENTINE	POTAGE CRECY CONCOMBRE BULGARE SAUCISSE DE STRASBOURG CHOU CHOUCROUTE / PDT GOUDA À LA COUPE CAMEMBERT FROMAGE BLANC AROMATISÉ CRÈME DESSERT VANILLE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CERVELAS ET CORNICHONS DONUTS DE POULET FRITES PETIT SUISSE FRUITS PETIT SUISSE SUCRÉ SALADE DE FRUITS DU CHEF	POTAGE LÉGUMES PIZZA COLIN SAUCE DIEPPOISE COQUILLETTES HARICOTS BEURRE COULOMMIER CROC LAIT BANANE BIO FRUIT												
lundi 11 nov.	mardi 12 nov.	jeudi 14 nov.	vendredi 15 nov.	lundi 09 déc.	mardi 10 déc. REPAS VÉGÉ	jeudi 12 déc.	vendredi 13 déc.												
FÉRIÉ	MACÉDOINE DE LÉGUMES RAVIOLIS AU FROMAGE FRAIDOU ORANGE	CHOU BLANC VINAIGRETTE BULGARE SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS ROTI DE PORC AUX OLIVES FRITES COULOMMIER EMMENTAL À LA COUPE CAKE MARBRÉ FRUIT ROUGE DOONUTS AU SUCRE	CRÊPE AU FROMAGE CAROTTE RÂPÉE VINAIGRETTE POISSON PANÉ / CITRON GRATIN EPINARD / PDT VACHE QUI RIT RONDELÉ NATURE YAOURT BIO MOUSSE AU CHOCOLAT	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE COLIN SAUCE CITRON POMMES VAPEUR EPINARDS BÉCHAMEL FRAIDOU RONDELÉ ANANAS FRUIT	CELÉRI FRAIS REMOULADE BOULE DE SOJA SAUCE TOMATE BASILIC NOUILLES CARRÉ DE L'EST YAOURT AUX FRUITS	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON CHOU BLANC VINAIGRETTE JAMBON BLANC / KETCHUP POTATOES SLICES SAUTÉES YAOURT SUCRÉ YAOURT AROMATISÉ CLAFOUTIS A LA CERISE TARTE AU FLAN	POTAGE POTIRON CONCOMBRE VINAIGRETTE FROMAGE BLANC RÔTI DE BOEUF POELÉE DE LÉGUMES PURÉE MAASDAM BIO A LA COUPE BUCHETTE CHÈVRE POIRE FRUIT												
lundi 18 nov.	mardi 19 nov.	jeudi 21 nov. REPAS CH'TI	vendredi 22 nov.	lundi 16 déc.	mardi 17 déc.	jeudi 19 déc. REPAS DE NOËL	vendredi 20 déc.												
CELÉRI FRAIS REMOULADE CHOU ROUGE VINAIGRETTE BOULES D'AGNEAU SAUCE AUX HERBES PRINTANIÈRE DE LÉGUMES CARRÉ FONDU CHANTAILLOU LIÉGEOIS CHOCOLAT CRÈME DESSERT VANILLE	PATÉ CROUTE ET CORNICHONS SALAMI CORDON BLEU PETIT POIS AUX OIGNONS POMMES DE TERRE VAPEUR POINTE DE BRIE CAMEMBERT POMME BIO FRUIT	POTAGE CHICONS (endives, carottes, cassonade et pain d'épice) CH'TIFLETTE (gratin de pdt aux lardons et maroilles) SALADEVERTE VINAIGRETTE GAUFRE ET CONFITURE (gaufre de Bruxelles)	PIZZA CAROTTES RÂPÉES À L'ORANGE MARMITE DE POISSON BLÉ POIREAU BÉCHAMEL CAMEMBERT GOUDA À LA COUPE YAOURT LOCAL AUX FRUITS	BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CRÈME COQUILLETTE BIO GOUDA SIX DE SAVOIE YAOURT AROMATISÉ LIÉGEOIS CHOCOLAT	TABOULÉ CHOU ROUGE VINAIGRETTE CORDON BLEU RIZ POIREAU BÉCHAMEL EDAM FROMAGE BLANC AROMATISÉ KIWY FRUIT		SALADEVERTE VINAIGRETTE PÂTE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS PAMPLEMOUSSE ET SUCRE BRANDADE DE POISSON VACHE QUI RIT SAINT MORET CLÉMENTINE												
lundi 25 nov.	mardi 26 nov.	jeudi 28 nov.	vendredi 29 nov.	LÉGENDE : <table border="1"> <tr> <td></td> <td>Régional</td> <td></td> <td>Recette cuisinée</td> <td></td> <td>Nouvelle recette Nouveau produit</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Viande française</td> <td></td> <td>Repas à thème</td> <td></td> <td>Bio</td> </tr> </table>					Régional		Recette cuisinée		Nouvelle recette Nouveau produit		Viande française		Repas à thème		Bio
	Régional		Recette cuisinée		Nouvelle recette Nouveau produit														
	Viande française		Repas à thème		Bio														
POTAGE LEGUMES PAMPLEMOUSSE ET SUCRE BLANQUETTE DE DINDE POMMES DE TERRE VAPEUR JEUNES CAROTTES SAINT MORET SIX DE SAVOIE KIWY FRUIT	BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE SALADE PIÉMONTAISE NORMANDIN DE VEAU SAUCE TOMATE FRITES BUCHETTE CHÈVRE COULOMMIER MOUSSE CHOCOLAT FROMAGE BLANC AROMATISÉ	SALADEVERTE TERRINE DE LÉGUMES OEUF DUR MAYONNAISE HACHIS PARMENTIER MIMOLETTE FROMAGE BLANC SUCRÉ GATEAU BASQUE TARTE AUX POMMES	SURIMI MAYONNAISE CHOU BLANC VINAIGRETTE BULGARE POISSON MARINÉ PROVENÇALE RIZ / RATATOUILLE KIRI BOURSIN NATURE COMPOTE DE POMME BIO FRUIT																