



Pour consulter les menus et les informations de votre restaurant sur votre mobile, flashez ce QR CODE !

lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	mercredi 08 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
FILET DE DINDE AUX CHAMPIGNONS OU STEAK HACHÉ DE BOEUF TORSADES	<b>CARBONADE FLAMANDE OU OMELETTE AU FROMAGE FRITES FEUILLE DE CHENE</b>	CUISSE DE POULET OU ESCALOPE DE PORC A LA MOUTARDE <b>POMMES DE TERRE GRENAILLES</b> HARICOTS VERTS VAPEUR	BURGER DE VEAU SAUCE A L'ECHALOTE OU POISSON PANÉ RIZ PILAF BROCOLIS A L AIL	<b>REPAS À THÈME : ITALIE</b> LASAGNES SAUMON ÉPINARDS À LA BOLOGNAISE SALADE VERTE 

lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
VIENNOIS DE POULET OU NUGGETS DE POISSON <b>FRITES</b> SALADE VERTE	CARBONARA OU PENNE AUX FRUITS DE MER PENNE POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	SAUCISSE DE STRASBOURG OU AIGUILLETTE DE POULE AUX CHAMPIGNONS COQUILLETES SALSIFIS À LA CRÈME	TAJINE DE BOULES D'AGNEAU AUX EPICES DOUCES OU BLANQUETTE DE VOLAILLE RIZ CRÉOLE ÉPINARDS A LA CREME	MERGUEZ OU FILET DE COLIN A LA PROVENCALE SEMOULE EPICÉE LÉGUMES A LA BASQUAISE

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
HAUT DE CUISSE DE POULET BOLOGNAISE COQUILLETES RATATOUILLE NIÇOISE	CORDON BLEU DE DINDE OU FILET DE MERLU A LA SAUCE TOMATE BLÉ CUISINÉ <b>CAROTTES</b> AU JUS	CRÊPE AU FROMAGE TARTIFLETTE OU ROTI DE DINDE AU MIEL MACARONI SALADE VERTE PAIN AU RAISIN	CHIPOLATAS OU CARBONADE FLAMANDE FRITES HARICOTS VERTS À L'AIL	BRANDADE DE COLIN OU HACHIS PARMENTIER SALADE

lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
SAUCISSE DE TOULOUSE OU FILET DE POULET SAUCE A LA CREME <b>POMMES FONDANTES</b> GRATIN DE CHOU FLEUR	SAUTE DE DINDE OU BOULES D'AGNEAU AUX ABRICOTS SEMOULE PIPERADE	CHILI CON CARNE OU FILET DE POISSON SAUCE AURORE RIZ TOMATE ROTIE	PANÉ FROMAGER OU JAMBON BLANC TORTI JULIENNE DE LEGUMES	NUGGETS DE POULET SAUCE KETCHUP OU FILET DE HOKI PANE POMMES RISSOLÉES SALADE VERTE

lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	mercredi 06 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
ESCALOPE DE DINDE OMELETTE AU FROMAGE FRITES ÉPINARDS À LA CRÈME	CHIPOLATA OU PILONS DE POULET AU PAPRIKA RIZ CRÉOLE <b>CAROTTES</b> AU JUS	<b>TORTELINI AU FROMAGE</b> OU CUISSE DE POULET <b>POMMES DE TERRE GRENAILLES</b> SALADE VERTE	STEAK DE VEAU GRATINÉ OU SAUTE DE <b>PORC</b> COLOMBO SEMOULE POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	BOLOGNAISE BEIGNETS DE CALAMARS MACARONI PIPERADE BASQUE

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
ÉMINCÉ DE PORC AU CHORIZO OU BOUCHÉE DE POISSON POMMES NOISETTES FEUILLE DE CHENE	AIGUILLETES DE VOLAILLE À LA CRÈME OU CARBONARA PENNE BROCOLIS	POULET TIKKA MASALA OU PANÉ VIENNOIS PURÉE GRATINÉE CHOU FLEUR AUX EPICES	TARTIFLETTE DES MONTAGNES OU ROTI DE DINDE POMMES GRENAILLES HARICOTS VERTS	BOULES DE BOEUF A LA SAUCE TOMATE OU FILET DE MERLU AU CURRY SEMOULE PETITS POIS CAROTTES

lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
BOLOGNAISE OU PAUPIETTE DE DINDE TORSADES COURGETTES À L'AIL	CASSOULET GARNI OU POULET AUX OLIVES <b>POMMES BOULANGÈRES</b> FONDUE DE POIREAUX	RÔTI DE <b>PORC</b> OU AIGUILLETES DE POULET A L'ITALIENNE MACARONI POÊLÉE DE LEGUMES	<b>MENU DE NOEL</b> PAVÉ DE SAUMON AU BEURRE BLANC OU FILET MIGNON DE <b>PORC</b> SAUCE <b>MAROILLES</b> POTATOES AU PAPRIKA HARICOTS PLATS D'ESPAGNE FROMAGE BUCHE DE NOËL	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH OU CORDON BLEU DE DINDE SEMOULE RATATOUILLE



Les produits régionaux sont proposés sous réserve de disponibilité des approvisionnements.

JOYEUX NOËL