

lundi 5 novembre 2018	mardi 6 novembre 2018	mercredi 7 novembre 2018	jeudi 8 novembre 2018	vendredi 9 novembre 2018
Taboulé	Salade verte	Chou chinois	Salade d' endives et croûtons vinaigrette moutarde à l'ancienne	Amuse-bouche: Marmelade de butternut-gingembre Potage de potiron à la vache qui rit
Poisson pané frais et citron	Steak haché de bœuf charolais au jus	Filet de colin sauce Nantua (tomate, crème fraîche, échalote)	Omelette	Jambon blanc*
Chou-fleur persillé	Gratin de pommes de terre	Riz	Carottes à la ciboulette	Fusilli
Tomme grise	Camembert	Bûche lait de mélange	Kiri	Yaourt nature de nos fermes
Fruit	Flan nappé caramel	Ananas au sirop	Eclair à la vanille	Fruit

Boulettes végétales sauce curry

Pavé de merlu sauce creme ciboulette

lundi 12 novembre 2018	mardi 13 novembre 2018	mercredi 14 novembre 2018	jeudi 15 novembre 2018	vendredi 16 novembre 2018
Salade de pommes de terre	Mortadelle et cornichons	Salade de betteraves	Céleri rémoulade	Chou chinois vinaigrette aux herbes
Galopin de veau au jus	Pavé de colin sauce poulette (moules, crème, champignons)	Bolognaise de canard	Couscous au poulet	Bœuf bourguignon
Epinards béchamel	Blé	Penne	et ses légumes	Haricots verts
Brie	Chanteneige	Cantafrais	Saint Paulin	Petit fromage frais aux fruits
Fruit	Fruit	Crème dessert vanille	Compote de pomme cassis	Les pas pareilles Cake au chocolat et noix

Croustillant fromager

Sardines et beurre

Sauce au thon

Coucous de poisson

Œufs durs sauce mornay

Semaine européenne de la réduction des déchets

lundi 19 novembre 2018	mardi 20 novembre 2018	mercredi 21 novembre 2018	jeudi 22 novembre 2018	vendredi 23 novembre 2018
Carottes râpées	Salade de lentilles	Potage de légumes	Mission anti gaspi Salade verte et maïs	Salade de pâtes vinaigrette balsamique
Escalope de dinde au jus	Potimenter	Sauté de dinde sauce hongroise	Quenelles sauce financière	Poisson meunière
Pommes de terre persillées	de bœuf	Semoule	Riz	Petits pois
Cantadou	Fromage blanc	Fromage des Pyrénées		Saint Nectaire
Cocktail de fruits au sirop	Fruit	Fruit	Crème dessert au chocolat	Fruit

Dés de poisson sauce crème

Potimenter de poisson

Omelette sauce hongroise

lundi 26 novembre 2018	mardi 27 novembre 2018	mercredi 28 novembre 2018	jeudi 29 novembre 2018	vendredi 30 novembre 2018
Salade de blé	Chou blanc râpé vinaigrette à l'échalote	Pizza au fromage	Rillettes de poisson et pain navette	Salade d' endives et noix
Nugget's de volaille et ketchup	Spaghetti	Omelette	Sauté de porc* sauce marengo	Boulettes de bœuf charolais sauce façon orientale
Brocoli	sauce au thon	Haricots verts	Flageolets	Purée crécy
Emmental	Samos	Petit fromage frais sucré	Carré	Yaourt bio local
Fruit	Ile flottante	Fruit	Fruit	Gâteau aux pommes

Beignets de poisson

Pavé de hoki sauce tomate




Boulettes végétales







lundi 3 décembre 2018	mardi 4 décembre 2018	mercredi 5 décembre 2018	jeudi 6 décembre 2018	vendredi 7 décembre 2018
Salade de pâtes	Chou chinois vinaigrette moutarde à l'ancienne	Salade de betteraves	 Céleri rémoulade	 Salade verte
Pavé de colin citron persillé	 Samoussa aux légumes	Rôti de dinde au jus	Steak haché de bœuf charolais au jus	 Tartiflette
Gratin de chou-fleur	 Riz tomaté	Lentilles mijotées	Haricots verts	Savoyarde au porc
 Yaourt de nos fermes aromatisé	Tomme blanche	Saint Paulin	Kiri	
Fruit	Compote de pommes poires	Crème dessert chocolat	Flan patissier	 Les pas pareilles Fromage blanc façon Stracciatella (aux deux chocolats)
Omelette		Pavé de merlu sauce coco citron vert		Poisson, pommes de terre, fromage

lundi 10 décembre 2018	mardi 11 décembre 2018	mercredi 12 décembre 2018	jeudi 13 décembre 2018	vendredi 14 décembre 2018
Salade de haricots blanc	 Salade d'endives et croûtons vinaigrette à l'échalote	Salade de blé	 Potage de légumes	 Amuse-bouche : crosnes crévés  Chou blanc râpé
Cuisse de poulet au jus	Spaghetti	Cordon bleu	Rôti de porc froid et ketchup	Poisson pané frais et citron
Carottes persillées	à la bolognaise	Brocoli	Purée de pommes de terre	Epinards béchamel
Montboissié	Camembert	Fromage blanc aux fruits	 Yaourt nature bio local	Six de Savoie
Fruit	Liégeois au chocolat	Fruit	Fruit	 Cake à la noix de coco
Tarte au fromage		Beignets de poisson		Pavé de colin sauce à l'oseille

lundi 17 décembre 2018	mardi 18 décembre 2018	mercredi 19 décembre 2018	jeudi 20 décembre 2018	vendredi 21 décembre 2018
Taboulé	 Carottes râpées	Salade verte	Salade de chou-fleur	Salade de riz vinaigrette aux herbes
Sauté de bœuf sauce tomate origan	Pavé de merlu sauce Bretonne	Ravioli	Filet de colin sauce provençale	 Omelette
Petits pois	 Blé	de bœuf	Pommes de terre persillées	Purée de courge
Fromage blanc	Vache qui rit	Carré	Gouda	Tomme grise
Fruit	Flan à la vanille	Mousse au chocolat	Cocktail de fruits au sirop	Fruit
Crêpe au fromage Vacances		Ravioli de saumon		

lundi 24 décembre 2018	mardi 25 décembre 2018	mercredi 26 décembre 2018	jeudi 27 décembre 2018	vendredi 28 décembre 2018
		Salade de pommes de terre	 Repas de fin d'année Salade verte , croûtons, dés d'edam et sirop	Feuilleté au fromage
	FERIE	Rôti de dinde au jus	Cassolette de saumon	Steak haché de bœuf charolais au jus
		 Haricots verts	Tagliatelles	Purée de carottes
		Fromage des Pyrénées	 Gâteau moelleux au chocolat	Petit suisse aromatisé
		Fruit	Clémentine et papillotes	Fruit
Vacances		Tarte au fromage		Filet de colin sauce crème aux herbes

lundi 31 décembre 2018	mardi 1 janvier 2019	mercredi 2 janvier 2019	jeudi 3 janvier 2019	vendredi 4 janvier 2019
		Potage de potiron à la vache qui rit	 Carottes râpées	Salade verte 
	FERIE	Hachis	Omelette 	Poulet rôti
		parmentier	 Epinards béchamel et croûtons	Gratin de pâtes
		Coulommier	Yaourt nature	Cantafrais
		Fruit	Chou à la crème	Flan nappé caramel
		Parmentier de poisson		Pavé de colin sauce basquaise

la cantine pas pareille

