



# Menu

DU MARDI 02 AU  
VENDREDI 06 NOVEMBRE 2020

Lundi

Betteraves vinaigrette

Steak hâché de veau  
Lentilles

Camembert

Mousse au chocolat

Mardi

Potage au potiron

Sauté de porc Morengo  
Petits pois carottes

Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Jeudi

Carotte

Saucisse végétale  
Coquillettes

Six de Savoie

Eclair au chocolat

Vendredi

Saucisson à l'ail

Gratin de poisson  
curcuma  
Pommes vapeur

Gouda

Dany vanille





# DU LUNDI 09 AU VENDREDI 13 NOVEMBRE 2020

## Lundi

Salade basque

Jambon braisé  
Haricots verts

Brie

Liégeois chocolat

## Mardi

Oeufs mayonnaise

Gratin de pâtes,  
emmental et légumes

Mimolette

Nappé caramel

## Jeudi

Potage poireaux  
pommes de terre

Roti de porc  
Purée de carottes

Tome blanche

Gâteau au yaourt

## Vendredi

Carottes râpées

Carré de merlu  
sauce dieppoise  
Pommes vapeur

Kiri crème

Fruit de saison





# Menu

DU LUNDI 16 AU  
VENDREDI 20 NOVEMBRE 2020

Lundi

Potage aux légumes  
Tandoori de volaille  
Tortis  
Camembert  
Cocktail de fruits

Mardi

Betteraves vinaigrette  
Boulettes végétales  
Semoule  
Saint-Paulin  
Fruit de saison

Jeudi

Pamplemousse  
Cheeseburger  
Frites  
Cantafrais  
Brownies tout chocolat

Vendredi

Potage tomate  
et légumes  
Marmite de poisson  
fondue de poireaux  
Riz  
Emmental  
Compote de pomme





# Menu

DU LUNDI 23 AU  
VENDREDI 27 NOVEMBRE 2020

Lundi

Carottes râpées

Saucisse de Toulouse

Haricots blancs

Cantadou

Mousse au chocolat

Mardi

Potage aux légumes

Hachis parmentier

Gouda

Fruit de saison

Jeudi

Crêpe au fromage

Tarte à l'italienne

Salade iceberg

Brie

Crème dessert vanille

Vendredi

Potage poireaux  
pommes de terre

Poisson pané  
Gratin de chou fleur

Mimolette

Cake aux poires





# DU LUNDI 30 NOVEMBRE AU VENDREDI 04 DECEMBRE 2020

## Lundi

Potage aux carottes

Escalope de volaille au  
thym  
Coquillettes

Edam

Fruit de saison

## Mardi

Salade automnale

Gratin de chou fleur  
Oeuf dur  
Pommes vapeur

Coeur de Neufchatel

Sablés des Flandres

## Jeudi

Potage tomates  
et légumes

Tranche de boeuf braisé  
Strogonoff  
Petits pois carottes

Camembert  
Nappé caramel

## Vendredi

Carottes râpées

Poisson meunière  
Purée de potiron

Croc lait

Carré fromage blanc  
framboises





# DU LUNDI 07 AU VENDREDI 11 DECEMBRE 2020

Lundi

Betteraves vinaigrette

Rôti de porc au jus  
Lentilles

Bûchette lait mélange

Liégeois vanille

Mardi

Salade du chef

Paupiette de veau  
forestière  
Jeunes carottes

Tome blanche

Fruit de saison

Jeudi

Potage au potiron

Couscous de légumes

Mimolette

Beignet aux pommes

Vendredi

Cake au fromage

Pavé de poisson à la  
provençale  
Purée

Fondu Président

Fruit de saison





# Menu

DU LUNDI 14 AU  
VENDREDI 18 DECEMBRE 2020

Lundi

Carottes râpées

Jambon grill  
Mini penne

Chanteneige

Fruit de saison

Mardi

Potage aux légumes

Lasagnes ricotta  
Epinards

Emmental

Dany vanille

Jeudi

Briquette de jus  
d'orange

Aiguillette de poulet  
Petit gratin dauphinois

Bûche chocolat

Clémentine

Vendredi

Saucisson à l'ail

Poisson pané  
Purée d'épinards

Fromage

Mousse au chocolat





DU LUNDI 04 AU  
VENDREDI 08 JANVIER 2021

Lundi

Potage aux légumes

Lasagnes

Camembert

Compote de pommes

Mardi

Salade du chef

Parmentier de poisson

Saint-Paulin

Fruit de saison

Jeudi

Salade pesto

Rôti de porc  
à la lyonnaise  
Haricots verts

Fromage blanc sucré  
Palet breton

Vendredi

Potage aux poireaux

Poularde  
Purée de potiron

Bûchette lait mélange

Galette des Rois