



	<i>Midi</i>	<i>Goûter</i>	<i>Soir</i>
lundi 5	CONCOMBRES A LA CREME	TARTE AUX PECHES	VELOUTE D'ASPERGES
fêtons les Abel	AIGUILLETTE DE VOLAILLE AU THYM	DU CHEF	COURGETTE
	RIZ PILAF		FARCIE
	FROMAGE		FROMAGE
	POIRE AU SIROP		ENTREMETS CARAMEL
mardi 6	TABOULE	MELANGES DE PETITS	POTAGE DE BROCOLIS
fêtons les Transfiguration	BOULETTES DE BOEUF	GATEAUX	PATE LORRAIN
	RATATOUILLE		SALADE VERTE
	FROMAGE		FROMAGE
	FRUIT DE SAISON		CREME PATISSIERE AUX FRUITS
mercredi 7	RADIS ET SON BEURRE	PLUMETIS	POTAGE ANIMATION
fêtons les Gaétan	ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE		POISSON FROID MAYONNAISE
	Frites		MACEDOINE DE LEGUMES
	FROMAGE		FROMAGE
	GLACE		RIZ AU LAIT
jeudi 8	PASTEQUE ET MELON	CARRE	SOUPE A L'OIGNON
fêtons les Dominique	ECHINE GRILLEE	POMME	TORTELLINIS A LA
	HARICOTS VERTS		VIANDE SAUCE TOMATE
	FROMAGE		FROMAGE
	TARTE AU FLAN		POMME AU FOUR
vendredi 9	MOUSSE DE FOIE	GLACE	POTAGE DE LEGUMES
fêtons les Amour	COLIN SAUCE BEURRE BLANC		OMELETTE
	RIZ		BASQUAISE
	FROMAGE		FROMAGE
	SALADE DE FRUITS FRAIS		PRUNEAUX AU THE
samedi 10	SALADE DE POMMES DE TERRE	MADELEINE	POTAGE DE NAVETS
fêtons les Laurent	TAJINE DE VOLAILLE		TARTE TOMATE CHEVRE
	ET SES LEGUMES		SALADE VERTE
	FROMAGE		FROMAGE
	CLAFOUTIS AUX PÊCHES		LIEGEOIS A LA VANILLE
dimanche 11	RILLETTE DE POISSON	FOURRE	POTAGE DE POIS CASSES
fêtons les Claire	POITRINE DE VEAU FARCIE	FRAISE	ROULADE AUX OLIVES
	POMMES NOISETTES		SALADE DE CONCOMBRES
	FROMAGE		FROMAGE
	TARTE NOIX DE COCO		FRUIT DE SAISON

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

	<i>Midi</i>	<i>Goûter</i>	<i>Soir</i>
lundi 12 fêtons les Clarisse	PATE DE CAMPAGNE BOULETTES DE BOEUF RATATOUILLE FROMAGE SALADE DE FRUITS FRAIS	TARTE AU CHOCOLAT DU CHEF	POTAGE DE CAROTTES SALADE DE RIZ NICOIS AU THON FROMAGE DOUCEUR VANILLE ET SON COULIS
mardi 13 fêtons les Hippolyte	SALADE DE LENTILLES FILET DE DINDE JARDINIÈRE DE LEGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON	FOURRE CHOCOLAT NOISETTE	BOUILLON AUX VERMICELLES QUICHE LORAINNE SALADE VERTE FROMAGE FLAN VANILLE
mercredi 14 fêtons les Evrard	TOMATES AU BASILIC BOUDIN NOIR AUX DEUX POMMES FROMAGE TARTE AUX PRUNES	PETIT BEURRE	POTAGE ANIMATION POULET FUME SALADE COMPOSEE FROMAGE ENTREMETS PISTACHE
jeudi 15 fêtons les Assomption	COEUR D'ARTICHAUT CREPNIETTE SAUCE AUX POIVRES GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE PECHE MELBA	GLACE	POTAGE DE BOLETS TOMATE FARCIE DU CHEF FROMAGE CREME AU CHOCOLAT
vendredi 16 fêtons les Armel	CAROTTES RAPEES FILET DE POISSON SAUCE AUX CREVETTES POELEE DE LEGUMES FROMAGE PRUNEAUX AU VIN	CLAFOUTIS DU CHEF	POTAGE DE CELERI PATES A LA CARBONARA FROMAGE LIEGEOIS CAFE
samedi 17 fêtons les Hyacinthe	MELON POULET ROTI HARICOTS VERTS FROMAGE TARTE AU FLAN	MELANGES DE PETITS GATEAUX	POTAGE DE POIS CASSES OEUF MAYONNAISE SALADE DE TOMATES FROMAGE FRUIT DE SAISON
dimanche 18 fêtons les Hélène	SALADE VERTE ET SON TOAST DE FROMAGE CARBONADE FLAMANDE FRITES FROMAGE CHOU A LA CREME ET COULIS DE CHOCOLAT	FOURRE ABRICOTS	SOUPE A LA TOMATE CROQUE MONSIEUR SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE DE FRUITS

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

	<i>Midi</i>	<i>Goûter</i>	<i>Soir</i>
lundi 19 fêtons les Jean Eudes	MELON AU PORTO JAMBON BRAISE SAUCE MADERE PATES FROMAGE POMME AU FOUR	PAIN PERDU DU CHEF	POTAGE DE BROCOLIS CORDON BLEU RATATOUILLE FROMAGE NAPPE CARAMEL
mardi 20 fêtons les Bernard	SALADE D'AGRUMES MIGNONIN DE VEAU SAUCE TOMATE COURGETTES SAUTEES FROMAGE FRUIT DE SAISON	MELANGES DE PETITS GATEAUX	POTAGE DE LEGUMES TARTE OIGNON LARDONS SALADE VERTE FROMAGE FRUITS AU SIROP
mercredi 21 fêtons les Christophe	POIREAUX VINAIGRETTE ROGNONS SAUCE MOUTARDE PUREE DE POMMES DE TERRE FROMAGE GATEAU AU CHOCOLAT ET SA CREME ANGLAISE	PLUMETIS	POTAGE ANIMATION TARTE AUBERGINES TOMATES CONCOMBRES VINAIGRETTE FROMAGE SEMOULE AU LAIT
jeudi 22 fêtons les Fabrice	SALADE DE PATES ROTI DE PORC PETITS POIS FROMAGE GLACE	FOURRE FRAISE	SOUPE A L'OIGNON TORTELLINIS RICOTTA EPINARDS FROMAGE FRUIT DE SAISON
vendredi 23 fêtons les Rose de Lima	SAUCISSON A L'AIL PAPILLOTE DE POISSON ET SES LEGUMES FROMAGE SALADE DE FRUITS FRAIS	TARTE AUX FRUITS	SOUPE A LA TOMATE SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON FROMAGE CREME PATISSIERE AU CAFE
samedi 24 fêtons les Barthélémy	SALADE DE CHOUX ET CAROTTES SAUTE DE PORC AUX OLIVES TOMATE PROVENCALE FROMAGE PECHES AU SIROP	MADELEINE	VELOUTE D'ASPERGES SALADE DE TORTIS AU CERVELAS FROMAGE CREME DESSERT PRALINE
dimanche 25 fêtons les Louis	ASPERGES SAUCE MOUSSELINE CUISSÉ DE CANETTE A L'ORANGE POMMES ROSTIS FROMAGE TARTE AUX FRUITS DU CHEF	CARRE POMME	POTAGE DE LENTILLES SALADE DE HARICOTS BEURRE A LA STRASBOURGEOISE FROMAGE COMPOTE DE FRUITS

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

	<i>Midi</i>	<i>Goûter</i>	<i>Soir</i>
lundi 26	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE	GATEAUX AUX POMMES	POTAGE DE LEGUMES
fêtons les Natacha	SAUTE DE DINDE AUX HERBES		SALADE DE POMMES DE TERRE
	COURGETTES		AUX HARENGS
	FROMAGE		FROMAGE
	SALADE DE FRUITS FRAIS		NAPPE CARAMEL
mardi 27	SALADE D'ARTICHAUTS	MELANGES DE PETITS	POTAGE DE LEGUMES
fêtons les Monique	CHIPOLATAS	GATEAUX	OMELETTE AUX
	POMMES RISSOLEES		POIVRONS
	FROMAGE		FROMAGE
	FRUIT DE SAISON		ILE FLOTTANTE
mercredi 28	SALADE DE TOMATES	FOURRE FRAISE	SOUPE A L'OIGNON
fêtons les Augustin	COUSCOUS DU		POIVRONS
	CHEF		FARCIS
	FROMAGE		FROMAGE
	TARTE AU CITRON MERINGUEE		FRUIT DE SAISON
jeudi 29	SURIMI MAYONNAISE	GLACE	POTAGE DE LEGUMES
fêtons les Sabine	TRIPES A LA MODE CAEN		QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE AUREOLE
	PUREE DE POMMES DE TERRE		CHAMPIGNONS
	FROMAGE		FROMAGE
	FRUIT DE SAISON		RIZ AU LAIT
vendredi 30	SALADE DE CONCOMBRES	CAKE AU CITRON	POTAGE DE POIS CASSES
fêtons les Fiacre	FILET DE POISSON SAUCE CITRON	DU CHEF	CAKE AU THON ET SA SAUCE TOMATE
	EPINARDS BECHAMEL		SALADE VERTE
	FROMAGE		FROMAGE
	CREME BRULEE		LIEGEOIS AU CAFE
samedi 31	PASTEQUE	PALET	BOUILLON AUX VERMICELLES
fêtons les Aristide	POULET ROTI	BRETON	COURGETTES
	FRITES		FARCIS
	FROMAGE		FROMAGE
	ENTREMETS AU CITRON		FRUIT DE SAISON
dimanche 1	PATE EN CROUTE ET SES CONDIMENTS	FOURRE ABRICOT	POTAGE DE BROCOLIS
fêtons les Gilles	TETE DE VEAU SAUCE GRIBICHE		COTES DE BLETTES
	POMMES DE TERRE		A LA BOLOGNAISE
	FROMAGE		FROMAGE
	ECLAIR AU CHOCOLAT		FRUITS AU SIROP

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

	<i>Midi</i>	<i>Goûter</i>	<i>Soir</i>
lundi 2 fêtons les Ingrid	TOMATES CIBOULETTE SAUTE DE POULET AU CURRY RIZ PILAF FROMAGE POIRE AU VIN	TARTE TATIN	POTAGE DE LEGUMES ENDIVES AU JAMBON FROMAGE FLAN VANILLE
mardi 3 fêtons les Grégoire	TABOULE STEAK DE VEAU GRATIN DE COURGETTES FROMAGE FRUIT DE SAISON	FOURRE FRAISE	POTAGE A LA TOMATE TARTE AU CAMEMBERT SALADE VERTE FROMAGE YAOURT AUX FRUITS
mercredi 4 fêtons les Rosalie	CONCOMBRES A LA CREME ANDOUILLETTE SAUCE CHAOURCE FRITES FROMAGE TARTE AUX FRUITS DU CHEF	MELANGES DE PETITS GATEAUX	POTAGE ANIMATION SALADE COMPOSEE ET SURIMI FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS
jeudi 5 fêtons les Raïssa	MELON SAUTE DE PORC AU CAMEL CAROTTES PERSILLEES FROMAGE ENTREMETS CAMEL	FRUIT	POTAGE TOMATES RAVIOLIS GRATINES FROMAGE PRUNEAUX AU THE
vendredi 6 fêtons les Bertrand	MOUSSE DE FOIE ET SES CONDIMENTS FILET DE LIEU SAUCE ARMORICAINE TORTIS FROMAGE SALADE DE FRUITS	CAKE AU CHOCOLAT DU CHEF	POTAGE DE POIS CASSES OMELETTE RATATOUILLE FROMAGE SEMOULE AU LAIT
samedi 7 fêtons les Reine	SALADE DE POMMES DE TERRE/OIGNONS ROUGES BLANQUETTE DE DINDE ET SES LEGUMES FROMAGE PARIS BREST	GLACE	POTAGE DE CELERI TARTE AUX LEGUMES SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE DE FRUITS
dimanche 8 fêtons les Nativité	SALADE VERTE CASSOLET FROMAGE GLACE	PLUMETIS	VELOUTE DE LEGUMES PILONS DE POULET TEX MEX SALADE D'HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT DE SAISON

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

	<i>Midi</i>	<i>Goûter</i>	<i>Soir</i>
lundi 9	SAUCISSON A L'AIL ET SES CONDIMENTS	TARTE AU FLAN	VELOUTE DE LEGUMES
fêtons les Alain	MERGUEZ	DU CHEF	BRANDADE DE
	PRINTANIERE DE LEGUMES		POISSON
	FROMAGE		FROMAGE
	FRUIT DE SAISON		POIRE AU VIN
mardi 10	MACEDOINE DE LEGUMES	FOURRE	POTAGE DE LENTILLES
fêtons les Inès	TRIPES A LA MODE DE CAEN	CHOCOLAT NOISETTE	SALADE DE MUSEAU
	POMMES VAPEUR		CAROTTES RAPEES
	FROMAGE		FROMAGE
	SALADE DE FRUITS FRAIS		NAPPE CAMEL
mercredi 11	CONCOMBRES VINAIGRETTE	YAOURT AROMATISE	POTAGE ANIMATION
fêtons les Adelphe	CUISSE DE POULET		BOUCHEE A LA REINE
	GRATIN DAUPHINOIS		SALADE VERTE
	FROMAGE		FROMAGE
	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF		COMPOTE DE FRUITS
jeudi 12	OEUF MIMOSA	PETIT BEURRE	SOUPE DE LEGUMES
fêtons les Apollinaire	CHIPOLATAS		SALADE
	HARICOTS VERTS		PIEMONTAISE
	FROMAGE		FROMAGE
	FRUIT DE SAISON		YAOURT AUX FRUITS
vendredi 13	TOMATES VINAIGRETTE	ROULE FRAISE	CREME DE CAROTTES
fêtons les Aimé	MOULES	DU CHEF	JAMBON BLANC
	FRITES		COQUILLETES SAUCE TOMATE
	FROMAGE		FROMAGE
	CLAFOUTIS AUX FRUITS		FRUIT DE SAISON
samedi 14	CELERI REMOULADE	MELANGES DE PETITS	POTAGE DE LEGUMES
fêtons les Croix Glorieuse	VIENNOISE DE DINDE	GATEAUX	GRATIN D'OEUF
	RIZ SAUCE FORESTIERE		AUX CHAMPIGNONS
	FROMAGE		FROMAGE
	PECHE A LA GRENADINE		SALADE DE FRUITS FRAIS
dimanche 15	ASPERGES SAUCE MAYONNAISE	FOURRE	VELOITE D'ASPERGES
fêtons les Roland	COQ AU VIN	ABRICOTS	TARTE AU FROMAGE
	TAGLIATELLES		SALADE VERTE
	FROMAGE		FROMAGE
	MILLE FEUILLE		COMPOTE DE FRUITS

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

	<i>Midi</i>	<i>Goûter</i>	<i>Soir</i>
lundi 16	SALADE DE CONCOMBRES	CAKE AUX FRUITS	SOUPE DE LEGUMES
fêtons les Edith	ECHINE DE PORC AUX HERBES	DU CHEF	AIGUILLETES DE VOLAILLE AU JUS
	PUREE DE POMMES DE TERRE		BROCOLIS
	FROMAGE		FROMAGE
	FRUITS AU SIROP		ENTREMETS PISTACHE
mardi 17	SALADE DE TOMATES	MELANGES DE PETITS	POTAGE CRESSON
fêtons les Renaud	BOULETTES D'AGNEAU	GATEAUX	PIZZA
	LEGUMES COUSCOUS/SEMOULE		SALADE VERTE
	FROMAGE		FROMAGE
	FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE FRUITS
mercredi 18	PATE DE CAMPAGNE ET SES CONDIMENTS	PETIT	POTAGE ANIMATION
fêtons les Nadège	HACHIS	BEURRE	CAROTTES
	PARMENTIER		AU POISSON
	FROMAGE		FROMAGE
	CLAFOUTIS A LA MIRABELLE		MOUSSE AU CHOCOLAT
jeudi 19	SALADE DE POMMES DE TERRE/OIGNONS ROUGES	PLUMETIS	BOUILLON AUX VERMICELLES
fêtons les Emilie	SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE		PATES A LA
	PETITS POIS		BOLOGNAISE
	FROMAGE		FROMAGE
	ENTREMETS VANILLE		FRUIT DE SAISON
vendredi 20	SALADE D'AVOCAT ET CREVETTE SAUCE COCKTAIL	TARTE AUX POMMES	POTAGE DE POIS CASSES
fêtons les Davy	SAUMONETTE SAUCE CITRON	DU CHEF	OMELETTE AU FROMAGE
	POMMES VAPEUR		SALADE VERTE
	FROMAGE		FROMAGE
	FRUIT DE SAISON		FLAN CHOCOLAT
samedi 21	PATE FORESTIER ET SES CONDIMENTS	GLACE	SOUPE DE COURGES
fêtons les Matthieu	STEAK DE VEAU AU JUS		QUICHE LORRAINE
	COURGETTES		SALADE VERTE
	FROMAGE		FROMAGE
	POMME AU FOUR		LIEGEOIS CAFE
dimanche 22	SALADE VERTE	GAUFRE	VELOUTE DE CHAMPIGNONS
fêtons les Maurice	CHOUROUTE		SAUCISSE
	GARNIE		POEELE DE LEGUMES
	FROMAGE		FROMAGE
	TARTE AUX POMMES		COMPOTE DE FRUITS

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

	Midi	Goûter	Soir
lundi 23 fêtons les Constant	OEUF DUR MAYONNAISE POULE AU POT RIZ ET LEGUMES FROMAGE SALADE DE FRUITS FRAIS	PALMITOS MAISON	BOUILLON DE POULE AU POT POISSON PANE ET SON CITRON HARICOTS VERTS FROMAGE DOUCEUR CREME DE MARRONS
mardi 24 fêtons les Thècle	CAROTTES RAPEES BOUDIN BLANC SAUCE MADERE FRITES FROMAGE PRUNEAUX AU THE	GLACE	POTAGE DE LEGUMES TOMATE FARCIE FROMAGE MOUSSE AU CITRON
mercredi 25 fêtons les Hermann	SALADE DE LENTILLES CREPINETTE SAUCE BLEU PENNES FROMAGE DONUTS	BRIOCHE CHOCOLAT	POTAGE ANIMATION OMELETTE AUX CHAMPIGNONS FROMAGE CREME DESSERT CAFE
jeudi 26 fêtons les Côme et Damien	CONCOMBRES VINAIGRETTE POULET BASQUAISE RIZ FROMAGE POIRE AU CARAMEL	MELANGES DE PETITS GATEAUX	BOUILLON AUX VERMICELLES SAUCISSE DE TOULOUSE PUREE DE CELERI FROMAGE LIEGEOIS VANILLE
vendredi 27 fêtons les Vinc. de Paul	PATE DE CAMPAGNE ET SES CONDIMENTS PAELLA DE LA MER FROMAGE ENTREMETS PRALINE	GATEAUX AU YAOURT	POTAGE A LA TOMATE CROISSANT AU JAMBON SALADE VERTE FROMAGE FRUIT DE SAISON
samedi 28 fêtons les Venceslas	CHOU BLANC VINAIGRETTE STEAK DE VEAU AU THYM CAROTTES FROMAGE CREME AUX OEUFS DU CHEF	MADELEINE	POTAGE DE POIS CASSES TOURTE A LA VIANDE SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE DE FRUITS
dimanche 29 fêtons les Michel	TERRINE DE POISSON SAUCE COCKTAIL CUISSÉ DE CANETTE A L'ORANGE PETITS POIS FROMAGE ILE FLOTTANTE	FOURRE FRAISE	POTAGE DE LEGUMES GRATIN DE TORTIS A LA VOLAILLE FROMAGE FRUIT DE SAISON

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

	<i>Midi</i>	<i>Goûter</i>	<i>Soir</i>
lundi 30	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	ROULE ABRICOT	VELOUTE DE CHAMPIGNONS
fêtons les Jérôme	COTE DE PORC A L'ANCIENNE	DU CHEF	BLETTES A LA
	HARICOTS COCOS		CARBONARA
	FROMAGE		FROMAGE
	SALADE DE FRUITS FRAIS		LIEGEOIS CHOCOLAT
mardi 1	CAROTTES RAPEES	MELANGES DE PETITS	POTAGE DE LEGUMES
fêtons les Thé. de l'E. Jésus	VOLAILE AU PAPRIKA	GATEAUX	CROQUE MONSIEUR
	PUREE DE COURGES		SALADE VERTE
	FROMAGE		FROMAGE
	PAIN PERDU		FRUITS AU SIROP
mercredi 2	TERRINE DE POISSON	PLUMETIS	POTAGE ANIMATION
fêtons les Léger	POTEE DU CHEF		RIZ AUX
	ET SES LEGUMES		FRUITS DE MER
	FROMAGE		FROMAGE
	GATEAU AUX FIGUES ET NOIX		NAPPE CAMEL
jeudi 3	ROULADE DE VOLAILE ET SON CORNICHON	CARRE	POTAGE DE CHOUX-FLEURS
fêtons les Gérard	BLANQUETTE DE DINDE	POMME	GNOCCCHIS FACON
	ET SES LEGUMES		BASQUAISE
	FROMAGE		FROMAGE
	SALADE DE FRUITS FRAIS		CREME DESSERT VANILLE
vendredi 4	ENDIVES VINAIGRETTE	TARTES AUX	BOUILLON AUX VERMICELLES
fêtons les Fr. d'Assise	MOULES	POIRES DU CHEF	CHOU
	FRITES		FARCI
	FROMAGE		FROMAGE
	ENTREMET CAMEL		COCKTAIL DE FRUITS
samedi 5	TABOULE	GLACE	POTAGE DE COURGES
fêtons les Fleur	BOULETTES DE BOEUF		JAMBON BLANC
	CAROTTES PERSILLEES		COQUILLETES SAUCE TOMATE
	FROMAGE		FROMAGE
	MOUSSE AU CHOCOLAT		ANANAS AU SIROP
dimanche 6	SALADE VERTE A L'ECHALOTE	FOURRE	VELOUTE D'ASPERGES
fêtons les Bruno	ROUGAIL SAUCISSE	FRAISE	FLAN DE POTIRON
	RIZ		AU JAMBON
	FROMAGE		FROMAGE
	CHOU A LA CREME		FRUIT DE SAISON

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

	<i>Midi</i>	<i>Goûter</i>	<i>Soir</i>
lundi 7 fêtons les Serge	SALADE COMPOSEE SAUTE DE PORC PETITS LEGUMES FROMAGE LIEGEOIS CAFE	CLAFOUTIS DU CHEF	POTAGE DE LEGUMES OMELETTE AUX POMMES DE TERRE FROMAGE POMME AU FOUR
mardi 8 fêtons les Pélégie	SURIMI MAYONNAISE MIGNONIN SAUCE TOMATE PATES FROMAGE FRUIT DE SAISON	FOURRE CHOCOLAT NOISETTE	SOUPE A L'OIGNON POISSON PANE CITRON PETITS POIS FROMAGE CREME DESSERT PRALINE
mercredi 9 fêtons les Denis	CHOUX-FLEURS VINAIGRETTE PETIT SALE AUX LENTILLES FROMAGE TARTE AUX POMMES	PETIT BEURRE	POTAGE ANIMATION PARMENTIER DE CAROTTES FROMAGE FRUIT DE SAISON
jeudi 10 fêtons les Ghislain	OEUF MIMOSA ECHINE DE PORC A LA MOUTARDE HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT DE SAISON	YAOURT AROAMTISE	BOUILLON AUX VERMICELLES CERVELAS OBERNOIS POMMES VAPEUR FROMAGE NAPPE CARAMEL
vendredi 11 fêtons les Firmin	SALADE DE POMMES DE TERRE FILET DE COLIN A L'ANETH BROCOLIS FROMAGE FRUIT DE SAISON	GATEAU AU CHOCOLAT	VELOUTE DE LEGUMES PIZZA SALADE VERTE FROMAGE ENTREMETS PISTACHE
samedi 12 fêtons les Wilfried	SALADE DE HARICOTS VERTS BOUIDN NOIR AUX DEUX POMMES FROMAGE CREME AUX OEUFS	MELANGES DE PETITS GATEAUX	POTAGE DE POIS CASSES AIGUILLETTE DE VOLAILLE COURGES FROMAGE POIRE AU THE
dimanche 13 fêtons les Géraud	TERRINE DE LEGUMES LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE COQUILLETES FROMAGE BABA AU RHUM	GAUFRE	POTAGE CRESSON JAMBON BLANC MACEDOINE DE LEGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

	<i>Midi</i>	<i>Goûter</i>	<i>Soir</i>
lundi 14 fêtons les Juste	ENDIVES VINAIGRETTE SAUCISSE DE TOULOUSE FLAGEOLETS FROMAGE FRUIT DE SAISON	PAIN PERDU DU CHEF	BOUILLON AUX VERMICELLES COQUILLE DE POISSON JULIENNE DE LEGUMES FROMAGE MOUSSE AU CITRON
mardi 15 fêtons les Thérèse d'Avila	TABOULE PAUPIETTE DE VEAU POELEE DE CHAMPIGNONS FROMAGE POMME AU FOUR	MELANGES DE PETITS GATEAUX	POTAGE DE CAROTTES QUICHE AU BROCOLIS ET CHEVRE SALADE VERTE FROMAGE PANNA COTTA
mercredi 16 fêtons les Edwige	BETTERAVES VINAIGRETTE ANDOUILLETTE A L'ANCIENNE FRITES FROMAGE ECLAIR CAFE	PLUMETIS	POTAGE ANIMATION ENDIVES AU JAMBON FROMAGE FRUIT DE SAISON
jeudi 17 fêtons les Baudoin	COLESLAW SAUTE DE DINDE JARDINIERE DE LEGUMES FROMAGE ENTREMETS VANILLE	FOURRE FRAISE	POTAGE DE BROCOLIS CHAUSSON A LA BOLOGNAISE SALADE VERTE FROMAGE FRUITS AU SIROP
vendredi 18 fêtons les Luc	TERRINE FORESTIERE BLANQUETTE DE POISSON SEMOULE FROMAGE FRUIT DE SAISON	CAKE AUX POMMES DU CHEF	POTAGE DE POIS CASSES PARMENTIER AU CELERI FROMAGE CREME DESSERT CARAMEL
samedi 19 fêtons les René	SALADE MEXICAINE ECHINE DE PORC AUX HERBES NAVETS BRAISES FROMAGE SALADE DE FRUITS FRAIS	YAOURT AUX FRUITS	SOUPE DE POIREAUX RIZ A LA REINE FROMAGE COMPOTE DE FRUITS
dimanche 20 fêtons les Adeline	SARDINES A L'HUILE POT AU FEU ET SES LEGUMES FROMAGE TARTE NORMANDE	CARRE POMME	POTAGE DE LEGUMES GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX OEUFS FROMAGE FRUIT DE SAISON

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

	Midi	Goûter	Soir
lundi 21	SALADE DE POMMES DE TERRE	GATEAUX A L ANANAS	POTAGE DE LEGUMES
fêtons les Céline	HAUT DE CUISSE DE POULET	DU CHEF	BRANDADE
	HARICOTS VERTS		DE POISSON
	FROMAGE		FROMAGE
	CREME BRULEE		COMPOTE DE FRUITS
mardi 22	SURIMI MAYONNAISE	MELANGES DE PETITS	BOUILLON AUX VERMICELLES
fêtons les Elodie	ALOUETTE DE BOEUF	GATEAUX	OEUF A LA
	COCOS A LA TOMATE		FLORENTINE
	FROMAGE		FROMAGE
	FRUIT DE SAISON		NAPPE CARAMEL
mercredi 23	SAUCISSON A L 'AIL ET SES CONDIMENTS	FOURRE FRAISE	POTAGE ANIMATION
fêtons les Jean de Capistran	SAUTE DE PORC A L'ANCIENNE		JAMBON BLANC
	CHOUX DE BRUXELLES		COQUILLETES SAUCE TOMATE
	FROMAGE		FROMAGE
	TARTE AU POTIMARRON		FRUIT DE SAISON
jeudi 24	BETTERAVES ROUGES	MADELEINE	POTAGE DE LEGUMES
fêtons les Florentin	BOUDIN BLANC SAUCE FORESTIERE		AIGUILLETES DE POULET
	PUREE DE POMMES DE TERRE		SALSIFIS
	FROMAGE		FROMAGE
	FRUIT DE SAISON		SEMOULE AU LAIT
vendredi 25	PAMPLEMOUSSE	CLAFOUTIS	POTAGE DE POIREAUX
fêtons les Crépin	SAUMONETTE AUX CAPRES	AUX FRUITS	TARTE PROVENCALE
	PUREE D'HARICOTS VERTS		SALADE VERTE
	FROMAGE		FROMAGE
	GATEAU AU FROMAGE BLANC		FRUITS AU SIROP
samedi 26	ROSETTE ET SON CORNICHON	CREME DESSERT	POTAGE DE LENTILLES
fêtons les Dimitri	POULET ROTI		GRATIN DE BLETTES
	FRITES		AU JAMBON
	FROMAGE		FROMAGE
	FRUIT DE SAISON		FLAN CHOCOLAT
dimanche 27	TERRINE DE POISSON SAUCE VERTE	FOURRE ABRICOT	POTAGE DE NAVETS
fêtons les Emeline	POITRINE DE VEAU FARCIE		GNOCCHIS A LA
	CAROTTES PERSILLEES		CARBONARA
	FROMAGE		FROMAGE
	MILLE FEUILLE		COMPOTE DE FRUITS

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

	<i>Midi</i>	<i>Goûter</i>	<i>Soir</i>
lundi 28 fêtons les Jude	SALADE COMPOSEE HAUT DE CUISSÉ DE POULET PENNES FROMAGE POMME AU FOUR	TARTE TATIN	BOUILLON AUX VERMICELLES POIREAUX A LA FLAMANDE FROMAGE YAOURT AUX FRUITS
mardi 29 fêtons les Narcisse	TABOULE PALETTE A LA DIABLE HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT DE SAISON	FOURRE FRAISE	CREME DE PETITS POIS TARTE AU FROMAGE SALADE VERTE FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT
mercredi 30 fêtons les Bienvenue	ENDIVES VINAIGRETTE ROGNONS SAUCE BRUNE FRITES FROMAGE TARTE FINES AUX POMMES	MELANGES DE PETITS GATEAUX	POTAGE ANIMATION GRATIN DE LA MER AUX PETITS LEGUMES FROMAGE POIRE AU VIN
jeudi 31 fêtons les Quentin	CELERI REMOULADE SAUTE DE PORC CHOUX DE BRUXELLES FROMAGE ENTREMETS PRALINE	FRUIT	VELOUTE D'ASPERGES HACHIS PARMENTIER FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS
vendredi 1 fêtons les Toussaint	SALADE DE PAMPLEMOUSSE AUX CREVETTES FILET DE SAUMON SAUCE AUX AGRUMES PUREE DE COURGES FROMAGE CLAFOUTIS AUX FRUITS	CAKE AU CHOCOLAT DU CHEF	POTAGE DE LENTILLES OMELETTE AU FROMAGE SALADE VERTE FROMAGE SEMOULE AU LAIT
samedi 2 fêtons les Défunts	SALADE DE RIZ BLANQUETTE DE DINDE ET SES LEGUMES FROMAGE CREME AUX OEUFS	MOELLEUX CITRON	POTAGE DE CHAMPIGNONS PATE LORRAIN DU CHEF SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE DE FRUITS
dimanche 3 fêtons les Hubert	TERRINE DE POISSON BLANQUETTE DE VEAU RIZ PILAF FROMAGE TIRAMISU DU CHEF	PLUMETIS	VELOUTE DE LEGUMES EMINCE DE VOLAILLE AU JUS HARICOTS BEURRE FROMAGE FRUIT DE SAISON

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

	<i>Midi</i>	<i>Goûter</i>	<i>Soir</i>
lundi 4 fêtons les Charles	CAROTTES RAPEES AUX EPICES CHIPOLATAS GRATIN DE CHOUX FLEURS FROMAGE BANANE FLAMBEE	TARTE AU FLAN DU CHEF	VELOUTE DE COURGES BRANDADE DE POISSON FROMAGE LIEGEOIS AU CHOCOLAT
mardi 5 fêtons les Sylvie	POIREAUX VINAIGRETTE SAUTE DE VOLAILLE BROCOLIS FROMAGE FRUIT DE SAISON	FOURRE CHOCOLAT NOISETTE	POTAGE DE LEGUMES BOUCHEE A LA REINE SALADE VERTE FROMAGE FLAN VANILLE
mercredi 6 fêtons les Bertille	TERRINE DE LEGUMES CARBONADE FLAMANDE FRITES FROMAGE TARTE AU CHOCOLAT	PETIT BEURRE	POTAGE ANIMATION GRATIN DE BLETTES A LA VOLAILLE FROMAGE CREME DESSERT PRALINE
jeudi 7 fêtons les Carine	OEUF DUR MAYONNAISE PETIT SALE AUX LENTILLES FROMAGE FRUIT DE SAISON	BAVAROIS DU CHEF	VELOUTE DE CHAMPIGNONS GRATIN DE COURGES AU BOEUF FROMAGE MOUSSE CITRON
vendredi 8 fêtons les Geoffroy	SALADE VERTE ECHALOTE ET CROUTONS BLANQUETTE DE POISSON A L'ANETH EPINARDS FROMAGE GATEAU AU YAOURT DU CHEF	TARTE AUX CHOCOLAT DU CHEF	POTAGE CELERI PATES A LA CARBONARA FROMAGE FRUIT DE SAISON
samedi 9 fêtons les Théodore	CERVELAS VINAIGRETTE SAUTE DE VOLAILLE RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON	MELANGES DE PETITS GATEAUX	BOUILLON AUX VERMICELLES JAMBON BLANC FLAN DE LEGUMES FROMAGE NAPPE CARAMEL
dimanche 10 fêtons les Léon	SALADE VERTE CHOUCROUTE GARNIE FROMAGE BAVAROIS AUX FRUITS	FOURRE ABRICOTS	CREME DE CAROTTES CROISSANT AU JAMBON SALADE D'ENDIVES FROMAGE COMPOTE DE FRUITS

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.