



	<i>Midi</i>	<i>Goûter</i>	<i>Soir</i>
lundi 13 fêtons les Yvette	SALADE DE RIZ, CREVETTES ET OLIVES STEAK HACHE DE VEAU SAUCE MARCHANDE DE VIN PRINTANIERE DE LEGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON	TARTE AU CHOCOLAT DU CHEF	POTAGE CAROTTES BRANDEADE DE POISSON FROMAGE ENTREMETS VANILLE
mardi 14 fêtons les Nina	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE ECHINE DE PORC A L'ANCIENNE HARICOTS COCOS A LA TOMATE FROMAGE FRUIT DE SAISON	FOURRE FRAISE	POTAGE DE LEGUMES BROUILLADE AUX CHAMPIGNONS FROMAGE MOUSSE AU CITRON
mercredi 15 fêtons les Rémi	RADIS NOIR RAPE TRIPES A LA MODE DE CAEN POMMES VAPEUR FROMAGE MARBRE ET SA CREME ANGLAISE	PETIT BEURRE	POTAGE CELERI PILONS DE POULET TEX MEX HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT DE SAISON
jeudi 16 fêtons les Marcel	SURIMI MAYONNAISE BOULETTES AU BOEUF DUO DE LEGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON	PLUMETIS	POTAGE BROCOLIS QUICHE LORRAINE SALADE VERTE FROMAGE SEMOULE AU LAIT
vendredi 17 fêtons les Roseline	PATE EN CROUTE FILET DE POISSON MEUNIERE ET SON CITRON PUREE DE COURGES FROMAGE CREME DESSERT CARAMEL	CLAFOUTIS DU CHEF	POTAGE DE LEGUMES RAVIOLIS GRATINES FROMAGE COMPOTE DE FRUITS
samedi 18 fêtons les Prisca	CAROTTES RAPEES POULET ROTI FRITES FROMAGE CREME BRULEE	MELANGES DE PETITS GATEAUX	POTAGE POIREAUX ENDIVES AU JAMBON FROMAGE FRUIT DE SAISON
dimanche 19 fêtons les Marius	POMELOS AU SUCRE SAUTE D'AGNEAU FLAGEOLETS PLATEAU DE FROMAGES TARTE POMMES RHUBARBE	FOURRE ABRICOTS	POTAGE DE LEGUMES TARTE A L'OIGNON SALADE VERTE FROMAGE FROMAGE BLANC AUX 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 20 fêtons les Sébastien	DUO CHOUX CAROTTES HAUT DE CUISSE DE POULET PENNES FROMAGE POIRE AU CHOCOLAT	PAIN PERDU DU CHEF	POTAGE DE CAROTTES POIREAUX AU JAMBON FROMAGE CREME DESSERT CAFE
mardi 21 fêtons les Agnès	TABOULE A LA MENTHE SAUTE DE PORC A LA FLAMANDE ENDIVES BRAISEES FROMAGE FRUIT DE SAISON	MELANGES DE PETITS GATEAUX	POTAGE DE LEGUMES CROQUE MONSIEUR SALADE VERTE FROMAGE FLAN A LA VANILLE
mercredi 22 fêtons les Vincent	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL BOUDIN NOIR AUX DEUX POMMES FROMAGE GATEAU A L'ANANAS	PLUMETIS	POTAGE D'ANIMATION GRATIN DE LEGUMES AU POISSON FROMAGE NAPPE CARAMEL
jeudi 23 fêtons les Barnard	MACEDOINE DE LEGUMES FILET DE DINDE A L'ESTRAGON NAVETS BRAISES FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	FOURRE FRAISE	POTAGE DE POTIRON GOUGERE FARCIE SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE DE FRUITS
vendredi 24 fêtons les Fr. de Sales	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS FILET DE COLIN SAUCE AUX EPICES RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON	TARTE AUX FRUITS	POTAGE DE LENTILLES GRATIN D'OEUFS AUX CHAMPIGNONS FROMAGE SEMOULE AU LAIT
samedi 25 fêtons les Conv.de Paul	SALADE AUX NOIX ROTI DE PORC AUX HERBES CHOUX VERTS FROMAGE SALADE DE FRUITS FRAIS	MADELEINE	VELOUTE DE LEGUMES TARTE AU FROMAGE SALADE VERTE FROMAGE FRUITS AU SIROP
dimanche 26 fêtons les Paule	SARDINES A L'HUILE TETE DE VEAU SAUCE GRIBICHE POMMES DE TERRE PERSILLEES PLATEAU DE FROMAGES ILE FLOTTANTE	CARRE POMME	VELOUTE AUX ASPERGES AIGUILLETTE DE VOLAILLE AU CURRY ET AUX CAROTTES 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 27 fêtons les Angèle	CELERI REMOULADE COUSCOUS AUX BOULETTES FROMAGE FRUIT DE SAISON	GATEAUX AUX POMMES	VELOUTE DE CHAMPIGNONS RISOTTO DE LA MER FROMAGE LIEGEOIS AU CHOCOLAT
mardi 28 fêtons les Th. d'Aquin	BETTERAVES ROUGES SAUTE DE VOLAILLE A LA NORMANDE HARICOTS VERTS FROMAGE ENTREMETS VANILLE	MELANGES DE PETITS GATEAUX	CREME DE POIS CASSES SAUCISSE EN FEUILLETE SALADE VERTE FROMAGE FRUIT DE SAISON
mercredi 29 fêtons les Gildas	CHOUX ROUGES AUX POMMES SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE RIZ COMPOSE FROMAGE SALADE DE FRUITS FRAIS	FOURRE FRAISE	POTAGE DE LEGUMES FLAN DE COURGES JAMBON BLANC FROMAGE CREME DESSERT PRALINE
jeudi 30 fêtons les Martine	OEUF DUR MAYONNAISE SAUCISSE DE FRANCFORT LENTILLES FROMAGE FRUIT DE SAISON	PLUMETIS	POTAGE DE TOMATES QUICHE A LA PORTUGAISE FROMAGE MOUSSE CITRON
vendredi 31 fêtons les Marcelle	SALADE VERTE ECHALOTE ET CROUTONS BLANQUETTE DE POISSON EPINARDS FROMAGE ECLAIR AU CAFE	CAKE AU CITRON DU CHEF	POTAGE DE POIREAUX BOUCHEE A LA REINE SALADE VERTE FROMAGE FRUIT DE SAISON
samedi 1 fêtons les Ella	SAUCISSON SEC ET SES CONDIMENTS CUISSÉ DE POULET ROTIE ECRASE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FRUIT DE SAISON	PALET BRETON	POTAGE A LA CAROTTE CHOU FARCI FROMAGE NAPPE CARAMEL
dimanche 2 fêtons les Présentation	TOAST AU CAMEMBERT ET SA SALADE BLANQUETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS RIZ PLATEAU DE FROMAGES CREPE DE LA CHANDELEUR	FOURRE ABRICOT	SOUPE A L'OIGNON ET SES CROUTONS PIZZA SALADE COMPOSEE 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 3 fêtons les Blaise	ENDIVES AU BLEU ROTI DE PORC AUX OIGNONS FLAGEOLETS FROMAGE ANANAS AU SIROP	TARTE TATIN	SOUPE DE LEGUMES MAQUEREUX AU VIN BLANC POMMES DE TERRE TIEDES FROMAGE ENTREMETS AU CAFE
mardi 4 fêtons les Véronique	CHOU FLEUR VINAIGRETTE STEAK AU VEAU SAUCE ECHALOTE HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT DE SAISON	FOURRE FRAISE	POTAGE DE CELERI QUICHE LORRAINE SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE DE FRUITS
mercredi 5 fêtons les Agathe	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE ANDOUILLETTE SAUCE CHAOURCE FRITES FROMAGE TARTE AU CITRON	MELANGES DE PETITS GATEAUX	POTAGE DE LEGUMES FLAN DE POISSON SALADE VERTE FROMAGE LIEGEOIS AU CHOCOLAT
jeudi 6 fêtons les Gaston	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES SAUTE DE PORC AUX EPICES PETITS POIS FROMAGE FRUIT DE SAISON	FRUIT	POTAGE CRESSON LASAGNES A LA BOLOGNAISE FROMAGE FLAN AU CARAMEL
vendredi 7 fêtons les Eugénie	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE PATES AU SAUMON FROMAGE FRUIT DE SAISON	CAKE AU CHOCOLAT DU CHEF	SOUPE A L'OIGNON ET SES CROUTONS TARTE AU THON SALADE D'ENDIVES FROMAGE CREME DESSERT PRALINE
samedi 8 fêtons les Jacqueline	CAKE AUX OLIVES ECHINE DE PORC A L'INDIENNE GRATIN DE BLETTES FROMAGE FRUIT DE SAISON	PLUMETIS	POTAGE DE POIREAUX FEUILLETE AU CHEVRE SALADE VERTE FROMAGE FROMAGE BLANC AU SUCRE
dimanche 9 fêtons les Apolline	PATE DE FOIE ET SES CONDIMENTS SAUTE DE VOLAILLE FACON COQ AU VIN PENNES PLATEAU DE FROMAGES TARTE TROPEZIENNE	FOURRE POMME	POTAGE AU POTIRON CHIPOLATAS PUREE DE COURGETTE 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 10 fêtons les Arnaud	SALADE VERTE TARTIFLETTE SAVOYARDE FROMAGE SALADE DE CLEMENTINES	GATEAU AU YAOURT DU CHEF	POTAGE POIREAUX ET POMMES DE TERRE FLAN DE POTIRON A LA VOLAILLE FROMAGE FRUIT DE SAISON
mardi 11 fêtons les ND de Lourdes	CHOU BLANC VINAIGRETTE TRIPES A LA MODE DE CAEN POMMES VAPEUR FROMAGE POMME AU FOUR	FOURRE CHOCOLAT NOISETTE	VELOUTE DE CHAMPIGNONS ENDIVES AU JAMBON FROMAGE SEMOULE AU LAIT
mercredi 12 fêtons les Félix	OEUF MAYONNAISE JOUE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE POMME RISSOLES FROMAGE CREME BRULEE	YAOURT AROMATISE	POTAGE DE LEGUMES QUENELLES AU VEAU POELEE DE LEGUMES FROMAGE CREME PISTACHE
jeudi 13 fêtons les Béatrice	CAROTTES RAPEES POULET AUX HERBES COQUILLETES FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	PETIT BEURRE	VELOUTE DE LEGUMES JAMBON BLANC HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT DE SAISON
vendredi 14 fêtons les Valentin	PATE DE CAMPAGNE FILET DE COLIN CITRON FONDUE DE POIREAUX FROMAGE COMPOTE DE POMMES/PRUNEAUX	ROULE FRAISE DU CHEF	POTAGE DE CAROTTES GOUGERE SALADE VERTE FROMAGE CREME PATISSIERE A LA VANILLE
samedi 15 fêtons les Claude	SALADE VERTE A L'ECHALOTE SAUCISSE DE TOULOUSE PUREE DE POIS CASSES FROMAGE FRUITS AU SIROP	MELANGES DE PETITS GATEAUX	POTAGE DE LEGUMES NUGGETS DE VOLAILLE PRINTANIERE DE LEGUMES FROMAGE LIEGEOIS CAFE
dimanche 16 fêtons les Julienne	SALADE D'ARTICHAUT BOEUF BOURGUIGNON CAROTTES PLATEAU DE FROMAGES GATEAU BASQUE	FOURRE ABRICOTS	CREME DE LEGUMES SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HARENGS 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 17 fêtons les Alexis	POIREAUX VINAIGRETTE PALETTE A LA DIABLE RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON	CAKE AUX FRUITS DU CHEF	POTAGE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE CHOU FARCI FROMAGE FLAN CHOCOLAT
mardi 18 fêtons les Bernadette	SALADE D'AGRUMES SAUTE DE VOLAILLE CHASSEUR CHAMPIGNONS POELES FROMAGE TARTE AUX POMMES	MELANGES DE PETITS GATEAUX	POTAGE DE LEGUMES BOUCHEE A LA REINE SALADE VERTE FROMAGE PECHES AU SIROP
mercredi 19 fêtons les Gabin	CELERI REMOULADE BOUDIN NOIR AUX DEUX POMMES FROMAGE ILE FLOTTANTE	PETIT BEURRE	VELOUTE D'ASPERGES GRATIN DE LA MER AUX PETITS LEGUMES FROMAGE LIEGEOIS A LA VANILLE
jeudi 20 fêtons les Aimée	CERVELAS ET SES CONDIMENTS ROTI DE DINDONNEAU AU JUS HARICOTS BEURRE FROMAGE MOUSSE COCO	PLUMETIS	VELOUTE DE CHAMPIGNONS GRATIN DAUPHINOIS JAMBON BLANC FROMAGE FRUIT DE SAISON
vendredi 21 fêtons les Damien	SALADE DE RIZ FILET DE POISSON MEUNIERE CAROTTES FROMAGE CREME PRALINE	TARTE AUX POMMES DU CHEF	POTAGE A LA TOMATE CHAUSSON A LA BOLOGNAISE SALADE VERTE FROMAGE FRUITS AU SIROP
samedi 22 fêtons les Isabelle	CHOU BLANC VINAIGRETTE PAELLA A LA VIANDE DU CHEF FROMAGE POMME AU FOUR	PLUMETIS	POTAGE DE LEGUMES FLAN DE LEGUMES OEUF DUR GRATINE FROMAGE ENTREMETS A LA PISTACHE
dimanche 23 fêtons les Lazare	TOAST AU CHEVRE LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE ECRASE DE POMMES DE TERRE PLATEAU DE FROMAGES PARIS BREST	GAUFRE	POTAGE DE CELERI QUICHE AU THON SALADE VERTE 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 24 fêtons les Modeste	CELERI REMOULADE ECHINE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE FRITES FROMAGE MOUSSE AU CAFE	PALMITOS DU CHEF	POTAGE DE CAROTTES TARTE OIGNON ET LARDONS SALADE VERTE FROMAGE SALADE DE FRUITS
mardi 25 fêtons les Roméo	SURIMI MAYONNAISE STEAK AU VEAU AUX POIVRES PUREE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FRUIT DE SAISON	PLUMETIS	POTAGE CRESSON FLAN DE POISSON AU CITRON SALADE VERTE FROMAGE LIEGEOIS A LA VANILLE
mercredi 26 fêtons les Nestor	TABOULE A LA MENTHE HAUT DE CUISSE DE POULET PETITS POIS CAROTTES FROMAGE TARTE AUX FRUITS	BRIOCHE CHOCOLAT	CREME DE LEGUMES TARTE A LA PROVENCALE SALADE VERTE FROMAGE FRUIT DE SAISON
jeudi 27 fêtons les Honorine	RADIS NOIRS ROTI DE PORC A LA DIJONNAISE HARICOTS BLANCS FROMAGE CREME PATISSIERE AUX FRUITS	MELANGES DE PETITS GATEAUX	POTAGE DE CHAMPIGNONS LASAGNES DE LEGUMES FROMAGE CREME PRALINE
vendredi 28 fêtons les Romain	SAUCISSON A L'AIL FILET DE COLIN A L'ESPAGNOL PUREE DE POTIRON FROMAGE POMME AU FOUR	GATEAUX AU YAOURT	POTAGE DE CAROTTES FEUILLETE JAMBON FROMAGE SALADE VERTE FROMAGE NAPPE CARAMEL
samedi 1 fêtons les Saint Auguste	OEUF DUR MAYONNAISE TRIPES A LA MODE DE CAEN POMMES VAPEUR FROMAGE FRUIT DE SAISON	MADELEINE	POTAGE DE LEGUMES GRATIN DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS FROMAGE COMPOTE DE FRUITS
dimanche 2 fêtons les Aubin	ASPERGES SAUCE MOUSSELINE ROTI DE BOEUF SAUCE MARCHAND DE VIN GRATIN DAUPHINOIS PLATEAU DE FROMAGES TIRAMISU	FOURRE FRAISE	POTAGE DE BUTTERNUT JAMBON BLANC MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE 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 3 fêtons les Ch.le Bon	BETTERAVES ROUGES CUISSÉ DE POULET AUX HERBES POMMES RISSOLEES FROMAGE FRUIT DE SAISON	ROULE ABRICOT DU CHEF	BOUILLON AUX VERMICELLES POISSON PANE CAROTTES PERSILLEES FROMAGE ENTREMETS Caramel
mardi 4 fêtons les Guénoilé	SALADE PIEMONTAISE CHIPOLATAS POELEE DE CHOUX VERTS FROMAGE BEIGNET	MELANGES DE PETITS GATEAUX	POTAGE DE PETITS POIS QUICHE LORRAINE SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE DE FRUITS
mercredi 5 fêtons les Casimir	CELERI REMOULADE BOULETTES AU BOEUF A LA TOMATE MACARONIS FROMAGE TARTE AU FLAN	PLUMETIS	POTAGE DE LEGUMES POIREAUX A LA FLAMANDE FROMAGE FRUIT DE SAISON
jeudi 6 fêtons les Olive	SALADE D'ENDIVES AIGUILLETES DE POULET AU CURRY PETITS POIS A L'INDIENNE FROMAGE ENTREMETS PRALINE	CARRE POMME	POTAGE DE CHOU FLEUR TOURTE A LA VIANDE SALADE VERTE FROMAGE FRUITS AU SIROP
vendredi 7 fêtons les Colette	TERRINE FORESTIERE MOULES FRITES FROMAGE FRUIT DE SAISON	TARTES AUX POIRES DU CHEF	POTAGE DE CELERI GRATIN DE CHOUX FLEURS AUX OEUFS FROMAGE CREME A LA VANILLE
samedi 8 fêtons les Félicité	SALADE D'AGRUMES JAMBON FACON CHABLISIENNE RIZ CREOLE FROMAGE POIRE AU Caramel	PLUMETIS	SOUPE A L'OIGNON CORDON BLEU HARICOTS BEURRE FROMAGE FRUIT DE SAISON
dimanche 9 fêtons les Jean de Dieu	RILLETTE DE POISSON POITRINE DE VEAU FARCIE POMMES NOISETTES PLATEAU DE FROMAGES TARTE AUX POMMES	FOURRE FRAISE	POTAGE DE COURGES TARTE AU FROMAGE CONCOMBRES VINAIGRETTE FROMAGE COMPOTE DE FRUITS

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