

Semaine du 5 au 9 novembre 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette Salade composée	Céleri rémoulade Salade choubidou ✨ <small>(chou rouge râpé, raisin de Corinthe, vinaigrette au sirop de cassis)</small>		Velouté de légumes Endives aux oranges	Saucisson à l'ail ❤️ Mortadelle aux olives
Boulettes de bœuf sauce tomate	Cordon bleu		Poulet "Fermiers de Gers" ✨ sauce Montboissier	Blanquette de colin sauce safran 🌍
Penne ❤️	Printanière de légumes		Choux-fleurs persillés	Ratatouille et riz
Edam Saint-Paulin	Coulommiers Camembert		Fondu Président Fraidou	Petits suisses sucrés Petits suisses aux fruits
Corbeille de fruits	Tarte pomme/rhubarbe Tarte noix de coco 🌍		Tarte au citron Gaufre au sucre ❤️	Salade de fruits Corbeille de fruits
Plats préférés des enfants ❤️	Innovation culinaire ✨	Recettes développement durable 🌿	Recettes d'Ici et d'ailleurs 🌍	PRADEAU

Semaine du 12 au 16 novembre 2018






LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Concombre à la crèr </p> <p>Rémoulade mystère </p>	<p>Salade de papillons au pistou </p> <p>Salade de lentilles vinaigrette terroir (lentille, oignons, persil)</p>		<p>Potage de légumes mijotés Tomate œuf dur</p>	<p>Salade club (salade verte, tomate, épaule, emmental)</p> <p>Carottes sauce aneth </p>
<p>Paupiette de veau aux champignons </p>	<p>Nuggets de volaille </p>		<p>Croque monsieur</p>	<p>Merguez Légumes couscous</p>
<p>Pommes sautées</p>	<p>Epinards à la béchamel</p>		<p>Petits pois</p>	<p>Semoule berbère</p>
<p>Tomme blanche Carré de l'Est</p>	<p>Saint-Paulin Gouda</p>		<p>Petit moulé Vache qui rit</p>	<p>Fromay Brie</p>
<p>Flan à la vanille</p> <p>Mousse chocolat au lait</p>	<p>Corbeille de fruits</p>		<p>Salade de fruits</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé</p>
<p>Plats préférés des enfants </p>	<p>Innovation culinaire </p>	<p>Recettes développement durable </p>	<p>Recettes d'ici et d'ailleurs </p>	<p>PRADEAU</p>

Semaine du 19 au 23 novembre 2018

PORTUGAL UN RÉGAL

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Betteraves et lardons sauce andalouse <i>(recette Michel Sarran)</i></p> <p>Haricots verts et 1/2 œuf</p>	<p>Velouté de céleri à la crème</p> <p>Salade Ninon <i>(batavia, crevettes, ananas, pommes)</i></p>		<p>Chou blanc Tomate au surimi aux épices</p>	<p>Salade grao de bico Salade verte</p>
<p>Steak haché tandoori Printanière de légume </p>	<p>Saucisse de strasbourg</p>		<p>Emincé de Porc à la portugaise </p>	<p>Gratin de moules à la portugaise</p>
<p>Rondelé Tome blanche</p>	<p>Lentilles</p>		<p>Purée de pomme de terre</p>	<p>Riz</p>
<p>Tarte au chocolat</p> <p>Gateau Basque</p>	<p>Coulommiers Brie</p>		<p>Edam Petit moulé</p>	<p>Chèvre Gouda</p>
	<p>Corbeille de fruits</p>		<p>Tarte au flan Pastel de nata </p>	<p>Corbeille de fruits</p>

Plats préférés
des enfants 

Innovation
culinaire 

Recettes
développement durable 

Recettes
d'ici et d'ailleurs 

PRADEAU

Semaine du 26 au 30 novembre 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de riz </p> <p>(riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)</p> <p>Salade de pommes de terre (pommes de terre, échalote, persil, tomate)</p>	<p>Bouillon pot au feu vermicelle</p> <p>Iceberg à la vinaigrette du terroir</p>		<p>Salade verte au maïs</p> <p>Salade d'endives </p>	<p>Pâté de foie </p> <p>Œufs durs mimosa</p>
<p>Cordon bleu </p>	<p>Omelette </p>		<p>Bœuf bourguignon </p>	<p>Pavé de lieu sauce crème</p>
<p>Epinards à la béchamel</p>	<p>Potatoes aux épices</p>		<p>Riz à l'espagnole</p>	<p>Ratatouille</p>
<p>Brie Croc'lait</p>	<p>Fraidou Petit moulé</p>		<p>Camembert Carré de l'Est</p>	<p>Rondelé Tome blanche</p>
<p>Corbeille de fruits</p>	<p>Pêche au sirop</p> <p>Compote de pommes et cassis</p>		<p>Gâteau marbré </p> <p>Roulé aux framboises</p>	<p>Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré</p>
<p>Plats préférés des enfants </p>	<p>Innovation culinaire </p>	<p>Recettes développement durable </p>	<p>Recettes d'Ici et d'ailleurs </p>	<p>PRADEAU</p>















Semaine du 3 au 7 décembre 2018



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Concombre à la crème de ciboulette</p> <p>Betteraves mimosa</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Salade de poulet <i>(batavia, poulet, tomate, œuf)</i></p>		<p>Carottes râpées à l'orange</p> <p>Salade verte mimosa</p>	<p>Taboulé méridional <i>(semoule, tomate, concombre, olive, maïs, poivrons, basilic)</i></p> <p>Maïs aux deux poivrons</p>
<p>Galopin de veau grillé</p>	<p>Saucisse de Francfort</p>		<p>Rôti de dinde au jus</p>	<p>Filet de colin </p> <p>meunière</p>
<p>Penne </p>	<p>Carottes en persillade</p>		<p>Frites </p>	<p>Légumes à l'asiatique</p>
<p>Fondu président Carré de l'Est</p>	<p>Brie Coulommiers</p>		<p>Cotentin Petit moulé</p>	<p>Croûte noire Gouda</p>
<p>Corbeille de fruits</p>	<p>Banane au chocolat </p> <p>Beignets aux pommes</p>		<p>Crème vanille </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Salade d'oranges à la cannelle </p>
<p>Plats préférés des enfants</p>	<p>Innovation culinaire</p>	<p>Recettes développement durable</p>	<p>Recettes d'ici et d'ailleurs</p>	<p>PRADEAU</p>

Semaine du 10 au 14 décembre 2018










LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Impériale  (salade, pomme, olives noires, carottes) Choux fleurs Sce Aurore	Crème de carottes Pamplemousse 		Salade au brie aux raisins Salade d'endives 	Duo de carottes sauce fraîcheur (carottes, mayonnaise, fromage blanc, cumin, jus de citron, ciboulette, sauce soja) (recette Michel Sarran) Chou rouge râpé  sauce échalote
Boulettes kefta au cumin 	Beignet de poisson		Poulet  à l'américaine	Merguez aux légumes  tajine
Pommes frites	Riz aux petits légumes		Courgettes saveur du midi	Semoule
Tomme blanche Camembert	Gouda Bleu		Fondu Président Petit moulé ail et fines herbes	Petit moulé St-nectaire
Corbeille de fruits	Mousse au chocolat  Fromage blanc à la poire 		Tarte à la noix de coco Barre bretonne 	Compote de poires Pomme au four
Plats préférés des enfants 	Innovation culinaire 	Recettes développement durable 	Recettes d'Ici et d'ailleurs 	PRADEAU

Semaine du 17 au 21 décembre 2018

REPAS DE NOEL

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Salade douceur <small>(carottes, frisée, betterave, chou blanc)</small></p>	<p>Tarte aux  deux fromages</p> <p>Crêpe au fromage </p>		<p>Club canard </p>	<p>Potage à la paysanne <small>(poireaux, pomme de terre, oignons, crème, courgettes, carottes)</small></p>
<p>Pavé de colin à la provençale</p>	<p>Palette de porc sauce diable </p>		<p>Fricassé de dinde aux marrons</p>	<p>Rougail de saucisse </p>
<p>Semoule au beurre</p>	<p>Choux-fleurs persillés</p>		<p>Pommes noisettes </p>	<p>Riz</p>
<p>Edam Croûte noire</p>	<p>Saint-paulin Tomme blanche</p>		<p>Cotentin</p>	<p>Gouda Petit moulé</p>
<p>Entremets à la vanille</p> <p>Gélifi� caramel</p>	<p>Corbeille de fruits</p>		<p>Bûche de Noël  au chocolat</p>	<p>Corbeille de fruits</p>

Plats préférés
des enfants 

Innovation
culinaire 

Recettes
développement durable 

Recettes
d'Ici et d'ailleurs 

PRADEAU