



LANGUEDOC ROUSSILLON

	LUNDI	Qté	MARDI	Qté	MERCREDI	Qté	JEUDI	Qté	VENDREDI	Qté				
ENTREES	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.				
HO 1	Potage aux poireaux, pommes de terre	4	88	Œufs mayonnaise	4	99	Tomate, mousse de thon		Salade verte et croûtons	5	94	Pâté de campagne (#)	4	103
HO 2	Céleri rémoulade			Salade des Champs*			Rillettes, cornichons (#)		Chou blanc rémoulade			Concombres vinaigrette		
HO 3	Salade haricots verts, jambon et tomates (#)			Riz niçois			Salade deauvillaise (#)		Friand au fromage			Bouquets, beurre		
HO 4														
Potage aux légumes														
Carottes râpées														
Tomates (sauf lundi)														
Œuf mayonnaise														
PLATS PROTIDIQUES	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.				
Plat du jour	Lasagnes (plat complet)	4	88	Rôti de porc, sauce Diable (#)	4	99	Poularde, sauce suprême		Cassoulet (plat complet) (#)	5	94	Haché de cabillaud, sauce florentine et tomates cerises	4	103
Plat du jour	Quenelles de veau, sauce Porto			Rôti de volaille, sauce diable (uniquement pour les sans porc)			Filet de lieu meunière		Cassoulet à la volaille (uniquement pour les sans porc) (plat complet)			Poisson pané		
Plat du jour				Parmentier de poisson (plat complet)					Jambonnette de volaille, Napolitaine			Quiche Lorraine "maison" (#)		
Jambon blanc														
Steak haché														
LEGUMES	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.				
Légume du jour	Choux fleurs persillés			Haricots verts	4		Spaghettis		Purée de céleri			Riz	4	103
Légume du jour	Coquillettes			Purée gratinée		99	Choux de Bruxelles, carottes		Pommes Rôty			Poêlée de légumes méridionale		
Purée												Salade verte		
Pâtes														
Haricots verts														
FROMAGE / LAITAGE	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.				
Fromage	Bûchette		88	Gouda	4	99	Saint Nectaire		P'tit Louis coque vache	5	94	Tome blanche		103
Laitage	Yaourt sucré	4		Suisse aromatisé			Yaourt aromatisé		Yaourt sucré			Petit suisse sucré	4	
DESSERTS	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.	Ad.	Enf.				
	Compote pomme, framboise	4	88	Velouté fruit		99	Salade de fruits		Brownies noisettes et chocolat	5		Fruit de saison	4	
	Novly vanille			Ananas au sirop	4		Muffin pépites de chocolat		Fruit de saison		94	Semoule au lait "maison"		103

Suggestion de la Cuisine Evolutive

\*Salade des Champs: choux fleurs, carottes rondelles, petits pois, maïs et cornichons

\*Salade deauvillaise: chou blanc, jambon, gruyère

(#) plat contenant du porc



produits de saison



produits faits maison



Viande Porcine Française



volaille française



produits locaux



Viande Bovine Française



Région Haute Normandie

MENUS DU 21 AU 25 NOVEMBRE 2016

S47



	LUNDI	Qté		MARDI	Qté		MERCREDI	Qté		JEUDI	Qté		VENDREDI	Qté	
	ENTREES	Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.
HO 1	Betteraves vinaigrette	3	88	Potage à la tomate	3	99	Macédoine mayonnaise			Carottes râpées	4	94	Taboulé	3	
HO 2				1/2 pamplemousse			Jambon en gelé eaux p'tits légumes (#)			Terrine de poisson mayonnaise			Poireaux vinaigrette		
HO 3				Salade de pommes de terre, haddock			Champignons à la grecque			Salade de lentilles aux légumes			Saucisson sec (#)		103
	Potage aux légumes														
	Carottes râpées														
	Tomates (sauf lundi)														
	Œuf mayonnaise														
<b>PLATS PROTIDIQUES</b>															
Plat du jour	Poulet rôti	3	88	Steak hâché, sauce barbecue	3	99	Bouchée à la Reine (#)			Sauté de porc marengo (#)	4	94	Poisson pané	3	103
Plat du jour				Rôti de volaille au cidre			Bouchée à la volaille (uniquement pour les sans porc)			Sauté de volaille marengo (uniquement pour les sans porc)			Bœuf mironton		
Plat du jour							Cuisse de canette au poivre vert			Œufs durs florentine					
	Jambon blanc														
	Steak haché														
<b>LEGUMES</b>															
Légume du jour	Petits pois, carottes	3	88	Tortis	3	99	Riz			Frites	4	94	Purée de brocolis	3	103
Légume du jour				Gratin de légumes safranés			Ratatouille			Frites au four			Macaronis		
Légume du jour										Epinards					
	Purée														
	Pâtes														
	Haricots verts														
<b>FROMAGE / LAITAGE</b>															
Fromage	Brie	3	88	Kiri	3	99	Tome grise			Cœur de Neufchâtel		94	Saint Paulin		
Laitage				Yaourt sucré			Yaourt aromatisé			Suisse sucré	4		Yaourt sucré	3	103
<b>DESSERTS</b>															
	Compote	3	88	Fruit de saison		99	Fromage blanc, confiture			Nappé caramel		94	Cake saveur d'orange "maison"	3	103
				Riz au lait "maison"	3		Flan pâtissier "maison"			Cocktail de fruits	4		Fruit de saison		

Suggestion de la Cuisine Evolutive

\*Salade indienne: chou blanc, dés de volaille, raisins secs et curry

(#) plat contenant du porc

produits de saison

produits faits maison

Viande Porcine Française

volaille française

produits locaux

Viande Bovine Française

Région Haute Normandie

MENUS DU 28 NOVEMBRE AU 02 DECEMBRE 2016

S48



	LUNDI	Qté		MARDI	Qté		MERCREDI	Qté		JEUDI	Qté		VENDREDI	Qté	
		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.
<b>ENTREES</b>															
HO 1	Salade basque*	3	88	Cervelas (#)	3	99	Riz niçois			Salade verte	4	94	Potage aux légumes 🍊	3	103
HO 2	Céleri rémoulade 🍊			Choux fleurs vinaigrette 🍊			Sardines à la tomate			Salade de haricots verts, emmental, noix			Rillettes (#)		
HO 3	Museau vinaigrette (#)			Salade de quinoa			Salade américaine*(#) 🍊			Salade de blé aux légumes			Salade mexicaine*		
	Potage aux légumes														
	Carottes râpées														
	Tomates (sauf lundi)														
	Œuf mayonnaise														
<b>PLATS PROTIDIQUES</b>															
Plat du jour	Rôti de volaille au Comté 🇫🇷	3	88	Omelette nature	3	99	Pot au feu, sauce tomate (plat complet) 🇫🇷			Parmentier de boeuf (plat complet) 🇫🇷	4	94	Hâché de saumon à l'oseille	3	103
Plat du jour	Civet de porc à l'ancienne (#)			Dos de lieu à la dieppoise			Nuggets de poulet			Cervelas obernois (#)			Poisson pané		
													Langue de bœuf, sauce piquante		
	Jambon blanc														
	Steak haché														
<b>LEGUMES</b>															
Légume du jour	Beignet de brocolis	3		Poêlée de ratatouille	3	99	Haricots beurre, fondue de tomates			Purée			Semoule	3	103
Légume du jour	Flageolets		88	Gratin de pâtes			Pommes fondantes			Endives braisées			Choux fleurs		
Légume du jour															
	Purée														
	Pâtes														
	Haricots verts														
<b>FROMAGE / LAITAGE</b>															
Fromage	Vache qui rit	3	88	Emmental			Pyrénées			Camembert	4	94	Suisse sucré	3	103
Laitage	Yaourt aromatisé			Yaourt pulvé	3	99	Suisse aromatisé			Yaourt sucré			Mimolette		
<b>DESSERTS</b>															
	Fruit de saison 🍊	3	88	Sablés des Flandres (biscuits)	3	99	Entremets vanille "maison" 🍇			Mousse au chocolat	4	94	Gâteau aux pommes "maison" 🍇	3	103
	Fromage blanc sucré			Pêche au sirop			Compote pomme, banane			Fruit de saison 🍊			Novly vanille		

Suggestion de la Cuisine Evolutive

(#) plat contenant du porc

- \*Salade basque: pommes de terre, tomates et thon
- \*Salade américaine: chou rouge, lardons
- \*Salade mexicaine: riz, haricots rouges, poivrons, tomates et maïs
- 🍊 produits de saison
- 🍇 produits faits maison
- 🍷 produits locaux
- 🇫🇷 Viande Bovine Française

🇫🇷 Viande Porcine Française
















🇫🇷 volaille française

🇫🇷 Région Haute Normandie

## MENUS DU 05 AU 09 DECEMBRE 2016

S49





	LUNDI	Qté		MARDI	Qté		MERCREDI	Qté		JEUDI	Qté		VENREDI	Qté	
		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.
<b>ENTREES</b>															
HO 1	Betteraves vinaigrette	2	88	Salade de pépinettes aux légumes	2	99	Tomates, maïs			Potage au potiron 	3	94	Carottes râpées 	2	103
HO 2	Salade indienne* 			Céleri rémoulade 			Champignons à la grecque			Salade de lentilles aux légumes			Salade de pommes de terre, harengs		
HO 3	Salade charcutière (#)			Saucisson à l'ail (#)			Salade des champs* 			Pâté de foie (#)			Œufs mayonnaise		
	Potage aux légumes														
	Carottes râpées														
	Tomates (sauf lundi)														
	Œuf mayonnaise														
<b>PLATS PROTIDIQUES</b>															
Plat du jour	Rôti de porc (#) 	2	88	Blanquette de volaille à l'ancienne 	2	99	Steak hâché de veau, sauce Napolitaine			Chili con carné (émincé de bœuf, chili) 	3	94	Dip and fish, ketchup (à servir avec des pommes Rôty)	2	103
Plat du jour	Rôti de volaille (uniquement pour les si porc) 			Choucroute de la mer (plat complet)			Pissaladière au thon "maison" 			Jambon de Paris (#)			Coq au vin (#)		
Plat du jour	Filet de lieu meunière														
	Jambon blanc														
	Steak haché														
<b>LEGUMES</b>															
Légume du jour	Lentilles	2	88	Carottes persillées	2	99	Petits pois			Riz	3	94	Pommes Rôty		103
Légume du jour	Poireaux à la crème			Boulgour			Spaghettis			Gratin de brocolis			Salsifis, carottes		
Légume du jour							Salade verte								
	Purée														
	Pâtes														
	Haricots verts														
<b>FROMAGE / LAITAGE</b>															
Fromage	Brie	2	88	Edam	2		Bleu			Chanteneige	3	94	Bûchette		
Laitage	Yaourt sucré			Suisse aromatisé		99	Yaourt sucré			Suisse sucré			Yaourt aromatisé	2	103
<b>DESSERTS</b>															
	Compote de pommes	2	88	Crème dessert vanille	2		Beignet fourré aux pommes			Génoise, crème anglaise 	3	94	Fruit de saison 	2	103
	Semoule condé abricot "maison" 			Fruit de saison 		99	Riz au lait vanille "maison" 			Salade de fruits			Dany chocolat		


### Suggestion de la Cuisine Evolutive

\*Salade indienne: chou blanc, dés de volaille, raisins secs et curry


(#) plat contenant du porc


 produits de saison


 produits faits maison

 Viande Porcine Française

 volaille française

 produits locaux

 Viande Bovine Française

 Région Haute Normandie



MENUS DU 12 AU 16 DECEMBRE 2016

S50

Repas de Noël



	LUNDI	Qté		MARDI	Qté		MERCREDI	Qté		JEUDI	Qté		VENDREDI	Qté	
		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.
<b>ENTREES</b>															
HO 1	Salade piémontaise		88	Potage aux carottes		99	Tomates, miettes de thon			Pâté en croûte (#)	4		Betteraves vinaigrette	3	103
HO 2	Choux fleurs vinaigrette			Salade deauvillaise (#)			Poireaux, sauce gribiche			Médailon de surimi mayonnaise			Bouquets mayonnaise		
HO 3	1/2 pamplemousse			Friand au fromage	3		Salade de riz au chorizo (#)			Mousse de canard		94	Taboulé		
HO 4															
	Potage aux légumes		3												
	Carottes râpées														
	Tomates (sauf lundi)														
	Œuf mayonnaise														
<b>PLATS PROTIDIQUES</b>															
Plat du jour	Grignotine de porc, sauce lyonnaise (#)	3	88	Lasagnes (plat complet)	3	99	Cordon bleu			Filet de dinde aux châtaignes, crème de champignons	4	94	Dos de lieu, sauce cressonnette		
Plat du jour	Aiguillettes de poulet, sauce chasseur (uniquement pour les sans porc)			Blanquette de poisson aux p'tits légumes			Endives au jambon (#) (à servir avec une garniture)			Boudin blanc aux pommes (#)			Poisson pané	3	103
Plat du jour	Œufs durs, sauce Chimay									Dos de poisson au jus d'épices			Bœuf bourguignon		
	Jambon blanc														
	Steak haché														
<b>LEGUMES</b>															
Légume du jour	Haricots verts	3	88	Riz			Printanière de légumes			Pommes noisettes	4	94	Purée de carottes	3	
Légume du jour	Purée			Brocolis			Quinoa			Poêlée de céleri aux poireaux			Coquillettes		103
	Purée														
	Pâtes														
	Haricots verts														
<b>FROMAGE / LAITAGE</b>															
Fromage	Camembert	3	88	Cœur de Neufchâtel			Saint Paulin			Carré chocolat blanc			Fromage		
Laitage	Yaourt aromatisé			Yaourt sucré	3	99	Suisse aromatisé			Bûche de Noël chocolat	4	94	Yaourt sucré	3	103
										Petit chou vanille					
<b>DESSERTS</b>															
	Liégeois vanille	3	88	Fruit de saison	3	99	Fromage blanc fruité			Clémentines (*1)	4	94	Gaufrette quadro (biscuit)	3	103
	Compote pomme, coing			Yaourt aux fruits (avec morceaux)			Salade de fruits						Fruit de saison		

Suggestion de la Cuisine Evolutive

\*Salade deauvillaise: chou blanc, jambon, gruyère

(#) plat contenant du porc

produits de saison

produits faits maison

Viande Porcine Française

volaille française

produits locaux

Viande Bovine Française

Région Haute Normandie



MENUS DU 19 AU 23 DECEMBRE 2016

S51



	LUNDI	Qté		MARDI	Qté		MERCREDI	Qté		JEUDI	Qté		VENDREDI	Qté	
		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.
<b>ENTREES</b>															
HO 1	1/2 pamplemousse			Carottes, maïs, emmental			Mousse de canard			Salade de haricots verts, tomates, maïs			Crêpe au fromage		
HO 2	Salade de pâtes au surimi			Pâté de lapin (#)			Chou blanc rémoulade			Potage poireaux, pommes de terre			Carottes vapeur vinaigrette au cumin		
HO 3															
	Potage aux légumes														
	Carottes râpées														
	Tomates ( sauf lundi)														
	Œuf mayonnaise														
<b>PLATS PROTIDIQUES</b>															
Plat du jour	Poulet rôti au citron			Saucisse de Toulouse (#)			Bœuf goulash			Rôti de volaille, sauce tomate			Poisson pané		
Plat du jour	Sauté de porc à l'aigre douce (#)			Saucisse de volaille (uniquement pour les sans porc)			Flamiche saumon, brocolis "maison"			Raviolis au gratin (plat complet)			Boudin blanc, sauce Porto (#)		
Plat du jour				Parmentier de poisson (plat complet)											
	Jambon blanc														
	Steak hâché														
<b>LEGUMES</b>															
Légume du jour	Frites			Haricots verts, flageolets			Carottes persillées			Purée gratinée			Choux fleurs béchamel		
Légume du jour	Frites au four			Pommes fondantes			Tortis			Poêlée de légumes			Riz		
Légume du jour	Choux de Bruxelles, carottes														
	Purée														
	Haricots verts														
	Pâtes														
<b>FROMAGE / LAITAGE</b>															
Fromage	Bûchette			Saint Paulin			Gouda			Saint Nectaire			Boursin		
Laitage	Yaourt aromatisé			Suisse aromatisé			Yaourt aromatisé			Yaourt sucré			Suisse sucré		
<b>DESSERTS</b>															
	Fruit de saison			Fromage blanc sucré			Gaufre au sucre			Ananas au sirop			Bûche de Noël chocolat		
	Crème dessert chocolat			Compote de pommes			Pruneaux, crème anglaise			Riz au lait "maison"			Fruit de saison		

(#) plat contenant du porc

Suggestion de la Cuisine Evolutive

produits de saison

produits faits maison

Viande Porcine Française

volaille française

produits locaux

Viande Bovine Française

Région Haute Normandie

MENUS DU 26 AU 30 DECEMBRE 2016  
S52



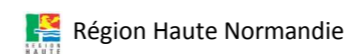
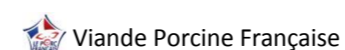
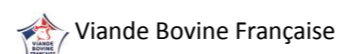
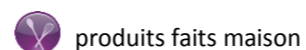
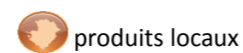
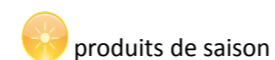
	LUNDI	Qté		MARDI	Qté		MERCREDI	Qté		JEUDI	Qté		VENDREDI	Qté	
		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.
<b>ENTREES</b>															
HO 1	Macédoine mayonnaise			Salade indienne*			Salade de riz, surimi sauce cocktail			Salade coleslaw*			Salade de pépinettes aux légumes		
HO 2	Potage aux légumes			Betteraves vinaigrette			Poireaux, sauce gribiche						Tomates, miettes de thon		
HO 3															
	Potage aux légumes														
	Carottes râpées														
	Tomates (sauf lundi)														
	Œuf mayonnaise														
<b>PLATS PROTIDIQUES</b>															
Plat du jour	Gratin de macaronis au jambon (plat complet) (#)			Mijoté de dinde, sauce chasseur			Nuggets de volaille, ketchup			Poulet rôti, crumble d'ail			Steak de merlu à la bordelaise		
Plat du jour	Gratin de macaronis à la volaille (uniquement pour les sans porc)			Filet de poisson meunière			Sauté de bœuf aux champignons noirs						Ficelle picarde (#)		
Plat du jour	Langue de bœuf, sauce Madère														
	Jambon blanc														
	Steak haché														
<b>LEGUMES</b>															
Légume du jour	Macaronis			Pommes noisettes			Petits pois, carottes			Semoule			Beignets de brocolis		
Légume du jour	Poêlée de céleri			Epinards à la crème			Purée						Riz		
	Purée														
	Pâtes														
	Haricots verts														
<b>FROMAGE / LAITAGE</b>															
Fromage	Emmental			Tome noire			Camembert			Yaourt aromatisé			Fromage		
Laitage	Suisse aromatisé			Yaourt aromatisé			Yaourt sucré						Yaourt sucré		
<b>DESSERTS</b>															
	Fruit de saison			Yaourt pulvé			Poire, crème anglaise			Compote			Biscuit roulé "maison"		
	Dany vanille			Gâteau au yaourt "n'yon"			Liégeois chocolat						Fruit de saison		

Suggestion de la Cuisine Evolutive

(#) plat contenant du porc

\*Salade indienne: chou blanc, dés de volaille, raisins secs et curry

\*Salade coleslaw: carotte, céleri, chou blanc mayonnaise



**MENUS DU 02 AU 06 JANVIER 2017**

S1

**REPRISE DES COURS**



	LUNDI	Qté		MARDI	Qté		MERCREDI	Qté		JEUDI	Qté		VENDREDI	Qté	
		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.
<b>ENTREES</b>															
HO 1	Chou blanc rémoulade			1/2 pamplemousse			Salade basque*			Potage à la tomate	4	94	Betteraves vinaigrette		
HO 2	Saucisson à l'ail (#)			OU jus d'orange	3	99	Friand au fromage			Concombres vinaigrette (selon approvisionnement)			Pâté de campagne (#)	3	103
HO 3	Salade de flageolets			Carottes râpées			Brocolis, crème de curry			Macédoine mayonnaise			Salade de boulgour aux légumes		
HO 4				Riz niçois											
	Potage aux légumes														
	Carottes râpées														
	Tomates (sauf lundi)														
	Œuf mayonnaise														
<b>PLATS PROTIDIQUES</b>															
Plat du jour	Lasagnes (plat complet)			Saucisses Knack (#)	3	99	Omelette au fromage			Paupiette de veau, sauce forestière	4	94	Dos de colin thym, citron	3	103
Plat du jour	Bouchée aux fruits de mer			Saucisse de volaille (uniquement pour les sans porc)			Poularde en choucroute (plat complet)			Rôti de porc (#)			Poisson pané		
Plat du jour				Tajine de poisson aux légumes									Parmentier de canard (#) (plat complet)		
Jambon blanc															
Steak haché															
<b>LEGUMES</b>															
Légume du jour	Poireaux à la crème			Lentilles	3	99	Printanière de légumes			Frites	4	94	Purée de potiron	3	103
Légume du jour	Pommes vapeur			Haricots verts			Tortis			Frites au four			Riz		
										Ratatouille					
Purée															
Pâtes															
Haricots verts															
<b>FROMAGE / LAITAGE</b>															
Fromage	Camembert			Vache qui rit	3	99	Pyrénées			Edam	4		Mini Babybel	3	103
Laitage	Suisse aromatisé			Yaourt sucré			Yaourt aromatisé			Yaourt sucré		94	Suisse sucré		
<b>DESSERTS</b>															
	Compote de pommes			Nappé caramel	3	99	Salade de fruits			Fruit de saison		94	Galette des Rois	3	103
	Gâteau basque			Fruit de saison			Muffin framboises "maison"			Liégeois vanille	4		Fruit de saison		

**Suggestion de la Cuisine Evolutive**

\*Salade basque: pommes de terre, tomates et thon

(#) plat contenant du porc

produits de saison

produits faits maison

Viande Porcine Française

volaille française

produits locaux

Viande Bovine Française

Région Haute Normandie





**MENUS DU 09 AU 13 JANVIER 2017**

S2



	LUNDI	Qté		MARDI	Qté		MERCREDI	Qté		JEUDI	Qté		VENDREDI	Qté	
		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.		Ad.	Enf.
<b>ENTREES</b>															
HO 1	Salade de blé aux légumes	2	88	Potage aux légumes	2	99	Carottes vapeur vinaigrette au cumin			Salade verte	3	94	Cervelas (#)	2	103
HO 2	Salade américaine (#)			Bâtonnets de surimi, mayonnaise			Salade charcutière (#)			Poireaux vinaigrette			Taboulé		
HO 3	Œufs mayonnaise			Choux fleurs vinaigrette			Concombres vinaigrette (selon approvisionnement)			Salade pesto, curry, parmesan			Potage au cresson		
HO 4															
	Potage aux légumes														
	Carottes râpées														
	Tomates (sauf lundi)														
	Œuf mayonnaise														
<b>PLATS PROTIDIQUES</b>															
Plat du jour	Cordon bleu	2	88	Emincé de bœuf Stroganoff (paprika)	2	99	Couscous (plat complet)			Parmentier de jambon (#) (plat complet)	3	94	Gratiné de poisson au fromage	2	103
Plat du jour	Quenelles de brochet, sauce florentine			Escalope de volaille, Vallée d'Auge			Croissant au jambon (#)			Parmentier de volaille (uniquement pour les sans porc) (plat complet)			Poisson pané		
Plat du jour							Croissant à la volaille (uniquement pour les sans porc)			Langue de bœuf, sauce piquante			Poularde, sauce suprême		
	Jambon blanc														
	Steak haché														
<b>LEGUMES</b>															
Légume du jour	Petits pois, carottes	2	88	Pommes rissolées	2	99	Semoule			Purée			Carottes paysannes, duo de fleurettes	2	103
Légume du jour	Coquillettes			Haricots beurre			Poêlée de ratatouille			Céleri braisé			Pommes vapeur		
							Salade verte								
	Purée														
	Pâtes														
	Haricots verts														
<b>FROMAGE / LAITAGE</b>															
Fromage	Bûchette			Chanteneige	2	99	Pont l'Evêque			Saint Paulin			Brie	2	103
Laitage	Fromage blanc sucré	2	88	Yaourt aromatisé			Suisse sucré			Yaourt sucré	3	94	Suisse aromatisé		
<b>DESSERTS</b>															
	Palet breton (biscuit)	2	88	Fruit de saison	2	99	Fromage blanc, ganache chocolat "maison"			Gâteau au chocolat	3	94	Crème dessert vanille	2	103
	Dany chocolat			Riz au lait fruits confits "maison"			Tarte alsacienne aux pommes			Fruit de saison			Compote pomme, poire		

**Suggestion de la Cuisine Evolutive**

\*Salade américaine: chou rouge, lardons

(#) plat contenant du porc

