







	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Concombre Betteraves rouges Salade de pâtes et surimi Charcuterie Potage	Carottes râpées Courgettes marinées Salade de haricots à l'italienne Charcuterie Potage	Maïs / soja Haricots verts crudités Salade d'automne Charcuterie Potage	Pois chiche / tomates Poireaux vinaigrette Salade de pommes de terre Charcuterie Potage	Chou rouge Coleslaw Salade de quinoa Charcuterie Potage
PLAT CHAUD	Escalope de porc marinée Pavé de thon escabèche Quiche poireaux	tendron de veau braisé Macaronis aux fruits de mer	Menu bio (viande) Filet de dorade Chipolatas rôties	Andouillette grillée Pavé de lieu vinaigrette tiède Parmentier de légumes	Pièce de bœuf rôtie champignons des bois Blanquette de poissons
LEGUMES	Frites Poêlée ratatouille Blé "bio"	Haricots beurre Riz "bio"	Petits pois Braisé Purée de pomme de terre	Frites Courgettes	Pommes de terre sautées Poêlée campagnarde
YAOURT / FROMAGE	Yaourt (divers) "bio ou local" Chèvre /St Paulin Cantal "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Viennois chocolat Chèvre /St Paulin Cantal "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Chèvre /St Paulin Cantal "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Yaourt grecque Chèvre /St Paulin Cantal "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Chèvre /St Paulin Cantal "bio"
DESSERT	Corbeille de fruits Crème MontBlanc vanille Salade de fruits Tarte aux fruits	Corbeille de fruits Compote de pêches Coupe framboises/myrtilles Gâteau aux noix	Corbeille de fruits Mousse chocolat Flan vanille Tarte framboise meringuée	Corbeille de fruits Compote pommes framboises Crème légère vanille/ caramel Tarte abricots amandes	Corbeille de fruits Flan chocolat Fromage blanc fruits rouges Gaufre de liège

MENUS INDICATIFS SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS ET APPROVISIONNEMENTS

 **BIO**
 **Nouveaux plats**
 **Plats végétariens**




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Betteraves rouges Concombre Salade de pois chiche thon tomates Charcuterie Potage	Chou fleur à la polonaise Macédoine de légumes Salade fermière Charcuterie Potage	Haricots verts crudités Chou rouge Salade slovaque Charcuterie Potage	Carottes râpées Maïs / soja Salade camarguaise Charcuterie Potage	courgette choucouka Céleri rémoulade Salade grecque Charcuterie Potage
PLAT CHAUD	Tagine de poulet Dos de cabillaud crème basilic Quiche chèvre poire	Gigot d'agneau tandoori Filet de rouget tomate citron Omelette fines herbes et champignons	Menu bio (viande) Brandade de morue	Filet de poulet à l'américaine Pavé de lieu crème cantal Couscous végétarien	Bavette échalote Pavé de poisson a la bordelaise
LEGUMES	Brocolis à la crème Boulgour "bio"	Haricots plats Riz "bio"	Frites Poêlée ratatouille	Haricots verts Tagliatelles "bio"	Courgettes Riz basmati "bio"
YAOURT / FROMAGE	Yaourt (divers) "bio ou local" Comté / brie fourme d'ambert "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Yaourt gourmand Comté / brie fourme d'ambert "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Comté / brie fourme d'ambert "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Danette vanille Comté / brie fourme d'ambert "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Comté / brie fourme d'ambert "bio"
DESSERT	Corbeille de fruits Salade de fruits Fromage blanc Beignet abricots	Corbeille de fruits Mousse chocolat blanc Compote de pommes Tarte pêches	Corbeille de fruits Coupe chamtilly/ framboises Crème Montblanc chocolat Tarte mirabelles	Corbeille de fruits Compote pommes abricots Ile flottante Millefeuille	Corbeille de fruits Mousse miel nougat Dessert lacté chantilly Flan pâtissier

MENUS INDICATIFS SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS ET APPROVISIONNEMENTS

 **BIO**
 **Nouveaux plats**
 **Plats végétariens**




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Mélange mexicain Brocolis échalote Salade p.de terre-hareng Charcuterie Potage	Céleri rémoulade Carottes râpées Salade de pâtes Charcuterie Potage	Pois chiches échalote Chou rouge Salade d'endives au thon Charcuterie Potage	Choux fleurs à la polonaise Macédoine Salade camarguaise Charcuterie Potage	Betteraves rouges Fenouils Taboulé orange orientale Charcuterie Potage
PLAT CHAUD	Bœuf bourguignon Pavé merlu crème ciboulette	Emincé de porc au curry Dos de cabillaud crème tomate Quiche au bleu	Menu bio (viande) Dos de colin sauce dieppoise Croustade de champignons	Osso bucco de dinde Pavé saumon poêlé aux amandes Tartiflette Reblochon	Suprême de poulet à la moutarde Escalope de flétan sce rouille
LEGUMES	Courgettes aux herbes Pâtes "bio"	Poêlée campagnarde Riz basmati "bio"	Poêlée de carottes Lentilles braisées "bio"	Ratatouille Boulgour "bio"	Pommes de terre dauphine Endives braisées
YAOURT / FROMAGE	Yaourt (divers) "bio ou local" Danette chocolat Tome grise "bio" Bleu / Saint nectaire	Yaourt (divers) "bio ou local" Tome grise "bio" Bleu / Saint nectaire	Yaourt (divers) "bio ou local" Tome grise "bio" Bleu / Saint nectaire	Yaourt (divers) "bio ou local" Yaourt gourmand Tome grise "bio" Bleu / Saint nectaire	Yaourt (divers) "bio ou local" Tome grise "bio" Bleu / Saint nectaire
DESSERT	Corbeille de fruits Compote de pommes Fromage blanc fruits jaunes Tarte ananas coco	Corbeille de fruits Crème MontBlanc vanille Mousse chocolat Pudding aux fruits rouges	Corbeille de fruits Coupe écureuil Flan vanille Gâteau basque	Corbeille de fruits Compote pommes framboises Coupe belle hélène Tarte pomme campagnarde	Corbeille de fruits Crème chocolat Salade de fruits Beignet chocolat

MENUS INDICATIFS SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS ET APPROVISIONNEMENTS

 **BIO**
 **Nouveaux plats**
 **Plats végétariens**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Haricots verts Céleri rémoulade Salade auvergnate Charcuterie Potage	Chou rouge Carottes râpées Salade "caprice de reine" Charcuterie Potage	Poireaux vinaigrette Macédoine de légumes Salade grecque Charcuterie Potage	Concombre à la crème Maïs /tomates Salade niçoise Charcuterie Potage	Courgettes et agrumes Haricots verts crudités Salade italienne Charcuterie Potage
PLAT CHAUD	Blanquette de dinde à l'ancienne Dos de cabillaud sauce créole Omelette fromage	Roti de porc sauce charcutière Pavé de merlu crème et épinards Feuilleté poireaux cantal	Menu bio (viande) Pavé de thon escabèche Quenelle de volaille	Potée de canard Filet de perche épices thaï Quiche Champignons	Pavé de bœuf sauce au bleu Pilaf de calamars à la provençale
LEGUMES	Poêlée champêtre Riz étuvé "bio"	Carottes coriandre Blé "bio"	Petits pois carottes Gratin dauphinois	Haricots verts Penne "bio"	Pommes de terre rissolées Poêlée campagnarde
YAOURT / FROMAGE	Yaourt (divers) "bio ou local" St Paulin "bio" Fourme d'ambert / Emmental	Yaourt (divers) "bio ou local" Yaourt gourmand St Paulin "bio" Fourme d'ambert / Emmental	Yaourt (divers) "bio ou local" St Paulin "bio" Fourme d'ambert / Emmental	Yaourt (divers) "bio ou local" Viennois chocolat St Paulin "bio" Fourme d'ambert / Emmental	Yaourt (divers) "bio ou local" St Paulin "bio" Fourme d'ambert / Emmental
DESSERT	Corbeille de fruits Compote pommes framboises Fruits crème anglaise Tarte abricots	Corbeille de fruits Crème Montblanc chocolat Flan caramel Tropezienne	Corbeille de fruits Mousse café Coupe framboises Tarte orange chocolat	Corbeille de fruits Compote pommes/ananas Fromage blanc fruits rouges Tarte panna cotta	Corbeille de fruits Coupe tropicale Compote Pommes bananes Bavarois cappuccino

MENUS INDICATIFS SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS ET APPROVISIONNEMENTS

 **BIO**
 **Nouveaux plats**
 **Plats végétariens**




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Betteraves rouges Maïs peperonata Salade de thon Charcuterie Potage		Maïs /fond d'artichaut Courgettes marinées Salade lyonnaise Charcuterie Potage	Endives Haricots verts crus Salade de blé Tex Mex Charcuterie Potage	Champignons à la grecque Céleri rémoulade Salade de riz au poulet Charcuterie Potage
PLAT CHAUD	Sauté de porc en civet Dos de colin petits légumes	<h2 style="color: red; font-size: 2em;">REPAS DE NOËL</h2>	Menu bio (viande) Filet de rouget mirepoix de légumes sce safran Quiche tomate mozzarella	Cassoulet maison Filet d'églefin beurre d'orange Brochette de dinde "médi-na"	Bavette vinaigre de framboise Dos de cabillaud crème curry Croustillant poires et chèvre
LEGUMES	Bâtonnière de légumes Quinoa déguisé "bio"		Purée de carottes Riz "bio"	Epinards à la crème Pommes de terre salardaises	Frites Choux romanesco
YAOURT / FROMAGE	Yaourt (divers) "bio ou local" Chèvre/savaron Cantal "bio"		Yaourt (divers) "bio ou local" Chèvre/savaron Cantal "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Viennois chocolat Chèvre/savaron Cantal "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Chèvre/savaron Cantal "bio"
DESSERT	Corbeille de fruits Crème MontBlanc vanille Fromage blanc fruits rouges Tarte citron meringuée		Corbeille de fruits Flan caramel " Maison" Salade de fruits Tarte framboises	Corbeille de fruits Compote de pêches Mousse au praliné Tarte crumble aux fruits	Corbeille de fruits Fruits crème anglaise Flan chocolat Chou chantilly

MENUS INDICATIFS SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS ET APPROVISIONNEMENTS

BIO
 Nouveaux plats
 Plats végétariens

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES		Céleri remoulade Tartare de courgettes Salade mexicaine Charcuterie Potage	Carottes râpées Cœur de palmier/ pois chiche Salade de pâtes jambon fromage Charcuterie Potage	Betteraves rouges Macédoine Taboulé Charcuterie Potage	Lentilles Concombre à la crème Salade Cubaine Charcuterie Potage
PLAT CHAUD	FERMETURE du RESTAURANT	Escalope de dinde rôtie olives et tomates Beignet de Calamars aioli Quiche 3 fromages	Steak sce au bleu Pavé de merlu beurre citron	Emincé de poulet au miel Omelette thon tomates	Onglet sauce poivre Dos de cabillaud crème de tomates
LEGUMES		Printanière Frites	Haricots verts Riz	Purée de carottes Gratin de Chou fleur	Pommes de terre sautées Poêlée de légumes
YAOURT / FROMAGE		Yaourt (divers) "bio ou local" Yaourt grecque Morbier / brie Emmental "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Morbier / brie Emmental "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Viennois chocolat Morbier / brie Emmental "bio"	Yaourt (divers) "bio ou local" Morbier / brie Emmental "bio"
DESSERT		Corbeille de fruits Compote pommes abricots Salade fruits Tartelette tatin	Corbeille de fruits Coupe framboises Flan vanille Tarte citron meuringuée	Corbeille de fruits Mousse au chocolat Crème MontBlanc vanille Gauffre chantilly chocolat	Corbeille de fruits Coupe bananes chocolat Compote pommes ananas Opéra

MENUS INDICATIFS SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS ET APPROVISIONNEMENTS

 **BIO**
 **Nouveaux plats**
 **Plats végétariens**