





## MENUS SELF

# Semaine du 12 au 16 Novembre 2018

	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
<b>Entrées</b>	Terrine de campagne*		Cœurs de palmiers en salade		Céleri sauce cocktail		Salade de choux fleurs	
	Oeufs durs mayonnaise		Macédoine mayonnaise		Duo de choux		Céleri rémoulade	
<b>Plat Protidique</b>	Pané sarrasin lentilles aux poireaux		Poisson sauce oseille		Sauté de bœuf aux 4 épices		Colombo de porc* / Colombo de volaille	
<b>Accompagnement</b>	<b>B</b> Purée de courges BIO		Riz créole		Haricots verts persillés		Boulghour	
<b>Fromages</b>	Fromage blanc nature		<b>B</b> Camembert BIO		<b>B</b> Yaourt aromatisé BIO		Gouda	
	Velouté nature		Fromage fraidou		Petit suisse nature		Rondelé au bleu	
<b>Desserts</b>	Fruit de saison		Fruit local de saison		Gâteau Basque		<b>B</b> Fruit BIO de saison	





## MENUS SELF

# Semaine du 26 au 30 Novembre 2018

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrées</b>	Salade de brocolis	Carottes râpées	Salade verte	Tarte au fromage
	Salade de haricots verts	Chou blanc mayonnaise	Salade d'endives	Salade de pâtes
<b>Plat Protidique</b>	Lasagnes à la bolognaise**	Haut de cuisse de poulet au jus	Tartiflette* ** / Tartiflette de volaille **	<b>B</b> Omelette BIO
<b>Accompagnement</b>		<b>B</b> Gratin de choux fleurs BIO	Gratin de pommes de terre au reblochon	Epinards et croûtons
<b>Fromages</b>	Mimolette	Vache Picon	-	Yaourt nature
	Fromage fraidou	Pavé d'affinois	-	Fromage blanc nature
<b>Desserts</b>	<b>B</b> Fruit BIO de saison	Riz au lait nappé caramel	<b>B</b> Compote de pommes BIO	Fruit local de saison
		Gâteau de semoule (ind)	Compote de pommes fraises (ind)	





## MENUS SELF

# Semaine du 03 au 07 Décembre 2018

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrées</b>	Maïs en salade	Céleri rémoulade	Salade de lentilles	Salade de haricots verts
	Salade de blé à l'orientale	Macédoine mayonnaise	Salade de pépinettes	Salade de chou fleur à la catalane
<b>Plat Protidique</b>	Aiguillettes de poulet au thym	Boulettes de bœuf sauce tomate	Steak végétal	Filet de colin au curry
<b>Accompagnement</b>	Beignets de salsifis	<b>B</b> Semoule BIO	Purée de carottes	<b>B</b> Riz BIO
<b>Fromages</b>	Velouté nature	Fromage blanc	<b>B</b> Carré frais BIO	Tomme de Savoie
	Petit suisse nature	Yaourt nature	P'tit cotentin	Kiri
<b>Desserts</b>	<b>B</b> Fruit BIO de saison	Ananas au sirop	Gâteau du chef aux poires	Fruit local de saison
		Compote de pommes coings		



## MENUS SELF

### Semaine du 10 au 14 Décembre 2018

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrées</b>	Salade de pommes de terre	<b>B</b> Salade coleslaw BIO	Salade de saison	Boughour en salade
	Salade de riz	Céleri râpé vinaigrette	Duo de choux	Salade de pâtes
<b>Plat Protidique</b>	<b>B</b> Filet de poulet BIO à la crème	Sauté de veau aux olives	Chipolatas* / Saucisse de volaille	Poisson meunière
<b>Accompagnement</b>	Poêlée d'hiver (carottes, navets, champignons)	Torti et râpé	Lentilles mijotées	Gratin de blettes
<b>Fromages</b>	Petit suisse sucré	Coulommiers	Fromage fondu le carré	Yaourt nature
	Velouté nature	Boursin ail et fines herbes	Tartare nature	Velouté nature
<b>Desserts</b>	Fruit local de saison	Compote de pommes bananes (ind)	<b>B</b> Crème dessert BIO	<b>B</b> Fruit BIO de saison
		Cocktail de fruits		

