

Menu du 5 au 9 novembre 2018

Lundi 5

Potage Saint Germain

(pois cassés) 

Betteraves Mimosa

Salade au crabe

~

Escalope de poulet ou dés de poisson 

Semoule Ratatouille

~

Crème dessert au choix

Biscuit

Mardi 6

Concombres vinaigrette

Céleri vinaigrette 

Salade Océane

~

Spaghettis à la bolognaise (ou thon)

~

Mimolette ou Comté

Salade de fruits


Jeudi 8

Friands au fromage

Salade

~

Chipolata sauce Bercy

Pavé de saumon sauce oseille 


Printanière de légumes

~

Mousse au chocolat

Ou yaourt au choix

Clémentines

Pommes au four 

Vendredi 9

Potage poireaux Pomme de Tern 

Carottes râpées bio 


~

Laitue à la Mimolette

~

Nuggets de poisson ou poulet

Riz Pilaf

Gratin de courgettes 

~

Brie ou St Paulin

Orange ou Banane

Le Principal

Le Gestionnaire

Le Chef de Production

B. Siour

S. Wyckaert

D. Mazingue



Préparation maison



Produits locaux



Produits Bio

Menu du 12 au 16 novembre 2018

Lundi 12

Macédoine de légumes

Batavia aux croûtons

~

Filet de Hokj

Ou Rôti de veau

sauce Poivronade 

Blé

Carottes glacées

~

Flan nappé Caramel

Kiwi

Mardi 13

Betteraves au maïs

Endives à l'emmental 

Potage Argenteuil 

~

Hachis Parmentier 

(Bœuf ou poisson)

Salade verte

~


Vache qui rit

Compote de pommes


Jeudi 15

Carottes râpées 

Salade Coleslaw 

Choux rouge 

~

Riz à la Turque (tomates ,
poivrons...) 

Cuisses de poulet ou poisson

~

Paris Brest
ou mille Feuilles


Vendredi 16

Salade Mexicaine


Pomelos rosé

Salade de Mâche 

~

Omelette au choix 
(Fromage, champignons ou
piperade)

Frites

Haricots verts 

~

Mimolette ou Gouda

Clémentines

Le Principal

Le Gestionnaire

Le Chef de Production

B. Siour

S. Wyckhaert

D. Mazingue



Préparation maison



Produits locaux




Produits Bio

Menu du 19 au 23 novembre 2018

Lundi 19

Carottes râpées 

Choux rouge aux pommes 

Potage tomate 

~

Tagliatelles carbonara 

(lardon ou Thon)

~

ST Moret ou Kiri

Bananes

Mardi 20

« Schoopska » Salade (concombre ,
tomate , poivron , gruyère rapé...)

Betteraves rouges au gruyère

~

Escalope de poulet ou Poisson

Sauce Normande 


Pommes vapeur
carottes Bio

~

Beignets

Jeudi 22

Pamplemousse rose ou Kiri

Endives aux noix 

~

Couscous 

(Merguez, agneau,
Boulettes ou poisson)

Légumes

~


Yaourt nature sucré

Vendredi 23

Sardines au citron ou Rosette

Salade Coleslaw 

~

Palette à la diable 

Ou

Poisson sauce Moutarde 

Frites

Tomate Povencale

~

Salade de fruits



Préparation maison



Produits locaux



Produits Bio

Le Principal

Le Gestionnaire

Le Chef de Production

B. Siour

S. Wyckaert

D. Mazingue