


















Menus du Restaurant

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés éventuelles d'approvisionnement.



SEMAINE du	LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
08 Novembre au 12 Novembre	<ul style="list-style-type: none"> 2 Batavia aux noix  1 Endives béchamel  4 Purée de pommes de terre 5 Camembert 2 Salade de fruits 3 épices 	<ul style="list-style-type: none"> 4 Blé en salade 3 Hoki 1 Fondue de poireaux  5 Yaourt 2 Orange  	<ul style="list-style-type: none"> 1 Terrine aux légumes 3 Filet de colin Polenta 4 Polenta 5 Fromage blanc 2 Poire 	Férié	<ul style="list-style-type: none"> 2 Betterave à l'échalote  3 Bœuf en daube  4 Coquillettes 5 Gouda 1 6 Tarte aux pommes

SEMAINE du	LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
15 Novembre au 19 Novembre	<ul style="list-style-type: none"> 1 Cœurs de palmier vinaigrette 3 Omelette aux fines herbes 4 Riz pilaf 5 Coulommiers 2 Salade de pommes  	<ul style="list-style-type: none"> 2 Mâche aux croutons  3 Dos de cabillaud sauce Aurore 1 Purée de carottes 5 Fourme d'Ambert  1 Compote de poires  	<ul style="list-style-type: none"> 2 Chou blanc vinaigrette  3 Émincé de volaille au curry 1 Poêlée forestière  5 Yaourt nature 6 Far Breton 	<ul style="list-style-type: none"> 2 4 Salade de Maïs 3 Sauté de veau au paprika  1 Haricots plats à l'espagnol 5 Semoule au lait 1 Pommes  	<ul style="list-style-type: none"> 1 Potage aux poireaux  3 Cordon bleu de dindonneau 4 Tortis à la tomate 5 Port-Salut 2 Clémentines

1 Fruit et légumes cuits	2 Fruit et légumes crus	3 Viande – poisson	4 Féculent	5 Produit laitier	6 Produits sucrés	7 Produits gras
--------------------------	-------------------------	--------------------	------------	-------------------	-------------------	-----------------

Produit de saison



Menu végétarien



En application du décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, vous trouverez sur ce menu l'information sur l'origine des viandes bovines servies au restaurant.






Sous la forme né, élevé, abattu. (F.F.F) = France. France. France



Menus du Restaurant

Menus susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés éventuelles d'approvisionnement.



SEMAINE du	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
22 Novembre au 26 novembre	<ul style="list-style-type: none"> 1 Terrine aux légumes 3 Filet de Hoki 4 Riz complet 5 Mimolette 2 Poire  	<ul style="list-style-type: none"> 4 Potage Irlandais  3 Poulet rôti 1 Carottes Vichy 5 Saint Nectaire  2 Clémentines 	<ul style="list-style-type: none"> 1 Betteraves rouge en vinaigrette  3 Omelette 1 Jardinière de légumes 5 Yaourt aux fruits 4 5 6 Gâteau de semoule 	<ul style="list-style-type: none"> 4 Salade de lentilles 3 Tomates farcies végétariennes 5 Fromage blanc 1 6 Tartelette 	<ul style="list-style-type: none"> 1 Macédoine vinaigrette 3 Côte de porc 4 7 Pommes de terre frites 5 Petit suisse nature sucre 2 Kiwi

1 Fruit et légumes cuits	2 Fruit et légumes crus	3 Viande – poisson	4 Féculent	5 Produit laitier	6 Produits sucrés	7 Produits gras
--------------------------	-------------------------	--------------------	------------	-------------------	-------------------	-----------------

Produit de saison



Menu végétarien



En application du décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, vous trouverez sur ce menu l'information sur l'origine des viandes bovines servies au restaurant.

Sous la forme né, élevé, abattu. (F.F.F) = France. France. France

