



PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

&

PRODUITS LABELLISÉS
 PRODUITS LOCAUX



Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

buffet de desserts

MENU VÉGÉTARIEN
 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

DESSERTS MAISON
 NOUVEAUTÉS DU MOIS

| lundi 18 novembre | mardi 19 novembre | mercredi 20 novembre | jeudi 21 novembre | vendredi 22 novembre |
|-------------------|-------------------|----------------------|-------------------|----------------------|
|-------------------|-------------------|----------------------|-------------------|----------------------|

PLATS DU MIDI

| | | | | |
|--|---|---|--------------------------|---|
| CORDON BLEU PISSALADIÈRES | PILONS DE POULET CALAMAR À LA BASQUE | PAUPIETTE DE VEAU BRANDADE | REPAS BOURGUIGNON | COLIN BORDELAISE STEAK HACHÉ SAUCE POIVRE VERT |
| RIZ GRATIN D'ÉPINARD | POEEE ITALIENNE FRITES | HARICOTS BLANCS HARICOTS VERTS | | TORTIS BROCOLIS |

PLATS DU SOIR

| | | | | |
|---|---|---|--|---------------------------------------|
| CERVELAS SAVOYARD POISSON PANÉ SAUCE TARTARE | AMATRICIANA SAUCE SAUMON | RISSOLETTE DE VEAU TARTE CHEVRE POIREAUX | | KEBAB |
| LENTILLES PANAI ROTIS | MACARONIS GRATIN DE CHOU FLEUR | BLÉ À LA TOMATE PURÉE DE POTIRON | SEMOULE AUX RAISINS JULIENNE DE LEGUMES AU SOJA | FRITES SAUCE BLANCHE |



&



Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



| lundi 25 novembre | mardi 26 novembre | mercredi 27 novembre | jeudi 28 novembre | vendredi 29 novembre |
|-------------------|-------------------|----------------------|-------------------|----------------------|
|-------------------|-------------------|----------------------|-------------------|----------------------|

PLATS DU MIDI

| | | | | |
|--|----------------------------|-----------------|-------------------------------|-----------------------------|
| BROCHETTE ORIENTALE | OMELETTE NATURE | | CHIPOLATAS | CHEESEBURGER |
| HOKI HUILE D'OLIVE CITRON BASILIC | ROTI DE PORC | OMELETTE | QUICHE AUX CHAMPIGNONS | MOULES MARINIÈRE |
| SEMOULE | LENTILLES | RIZ | HARICOT BLANC | FRITES |
| LEGUMES COUSCOUS | JULIENNE DE LÉGUMES | BROCOLIS | BRUNOISE DE LÉGUMES | CAROTTES AUX OIGNONS |

PLATS DU SOIR

| | | | | |
|---------------------------|--------------------------|---------------------------|--------------------|---------------------------------|
| NUGGETS VOLAILLE | ROUGAIL SAUCISSE | LASAGNE BOLOGNAISE | | BUFFET REMISE DE DIPLÔME |
| POISSON MEUNIÈRE | SAUCE CHAMPIGNON | TORTILLA | | |
| POMMES AU FOUR | PÂTES (MACARONIS) | HARICOTS VERTS | COQUILLETES | |
| FONDUE DE POIREAUX | HARICOTS BEURRE | | NAVETS | |



&

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



| lundi 02 décembre | mardi 03 décembre | mercredi 04 décembre | jeudi 05 décembre | vendredi 06 décembre |
|-------------------|-------------------|----------------------|-------------------|----------------------|
|-------------------|-------------------|----------------------|-------------------|----------------------|

PLATS DU MIDI

| | | | | |
|---------------------------------|-----------------------------|--|---|------------------------------|
| SAUTÉ DE POULET TANDOORI | PANÉ FROMAGÉ | POISSON BORDELAISE | STEAK HACHÉ SAUCE TOMATE | BROCHETTES DE POISSON |
| COLIN NORMANDE | SAUCISSE DE TOULOUSE | PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS | OMELETTE CIBOULETTE | ROTI DE DINDE |
| SEMOULE | HARICOTS BLANCS | HARICOTS VERTS | PANAI ROTIS | DUO DE HARICOTS |
| CHOU FLEUR ROTI | CAROTTES À L'AIL | GNOCCHIS | ECRASÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL ET CIBOULETTE | POMMES RISSOLEES |

PLATS DU SOIR

| | | | | |
|--|----------------------------|-------------------------|---|---------------------|
| ESCALOPE DE DINDE SAUCE BEARNAISE | SAUCE FRUITS DE MER | QUICHE AU FROMGE |  | BURRITOS |
| TARTE À L'OIGNON | BOLOGNAISE | TOMATES FARCIES | | |
| JULIENNE DE LÉGUMES | GRATIN D'EPINARD | BOULGHOUR | PENNE | |
| RIZ PILAF | PENNE | BROCOLIS | SALSIFIS PERSILLADE | SALADE VERTE |



&



Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



| lundi 09 décembre | mardi 10 décembre | mercredi 11 décembre | jeudi 12 décembre | vendredi 13 décembre |
|-------------------|-------------------|----------------------|-------------------|----------------------|
|-------------------|-------------------|----------------------|-------------------|----------------------|

PLATS DU MIDI

| | | | | |
|---------------------------|-----------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| PORC AU CAMEL | OMELETTE NIÇOISE | MERGUEZ | CUISSE DE POULET | NUGGETS DE POULET |
| COLIN CIBOULETTE | JAMBON SAUCE MADERE | LIEU SAUCE SAFRANÉ | TARTE AU SAUMON | COLIN SAUCE VIERGE |
| RIZ | PURÉE POMME DE TERRE | SEMOULE | POTATOTES | RIZ SAUCE CURRY |
| CAROTTE PERSILLÉES | HARICOTS BEURRE | LÉGUMES COUSCOUS | FONDUE DE POIREAUX | POELEE ITALIENNE |

PLATS DU SOIR

| | | | | |
|---|--------------------------------|---|--------------------|----------------------|
| PAUPIETTES DE DINDE SAUCE TOMATE | CARBONNARA | CREPE JAMBON FROMAGE | | CHEESE BURGER |
| QUICHE CHEVRE TOMATE | SAUCE TOMATE AU POISSON | NUGGETS DE POISSON | | |
| BLÉ | PENNE | PURÉE DE CAROTTE ET POMME DE TERRE | COQUILLETES | FRITES |
| BROCOLIS | JULIENNE DE LÉGUMES | HARICOTS VERTS AUX OIGNONS | DUO DE CHOU | |



&



Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



| lundi 16 décembre | mardi 17 décembre | mercredi 18 décembre | jeudi 19 décembre | vendredi 20 décembre |
|-------------------|-------------------|----------------------|-------------------|----------------------|
|-------------------|-------------------|----------------------|-------------------|----------------------|

PLATS DU MIDI

| | | | | |
|---------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|----------------------------|--------------------------|
| COTES DE PORC SAUCE CHARCUTIERE | ESCALOPE DE DINDE SAUCE ESTRAGON | BOULES D'AGNEAU AUX FRUITS SEC | FOIE DE VEAU PERSILLÉ | STEAK HACHÉ SCE BARBECUE |
| POISSON PANÉ | TARTE À LA TOMATE | OMELETTE AUX FINES HERBES | BEIGNET DE CALAMAR | COLIN À LA NORMANDE |
| LENTILLES | BLÉ PILAF | POMME AU FOUR | RIZ PILAF | POMME SAUTEES |
| CORDIALE DE LÉGUMES | PURÉE DE CELERI | NAVETS GLACÉS | HARICOTS VERTS AUX OIGNONS | FONDUE DE POIREAUX |

PLATS DU SOIR

| | | | | |
|---------------------|---------------|----------------------------|---------------|--|
| HACHIS PARMENTIER | | CHIPOLATAS | | |
| CREPE CHAMPIGNONS | REPAS DE NOEL | PANÉ FROMAGÉ | REPAS DE NOEL | |
| PURÉE | | HARICOTS BLANC À LA TOMATE | | |
| BROCOLIS AU FROMAGE | | CAROTTES AUX OIGNONS | | |