







MENUS CANTINE

MOIS DE NOVEMBRE 2014

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 03 au 07 Novembre 2014	<ul style="list-style-type: none"> - Potage aux légumes - Rôti de porc à la lyonnaise - Lentilles - Vache qui rit - Nappé caramel 	<ul style="list-style-type: none"> - Tomates vinaigrette - Cordon bleu - Petits pois, carottes - Suisse sucré - Liégeois vanille / Ananas au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées - Steak hâché, sauce paprika - Frites - Bûchette - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Ballotine de volaille - Parmentier de poisson - Yaourt sucré - Gâteau basque / Compote de pomme, coing
Du 10 au 14 Novembre 2014	<ul style="list-style-type: none"> - Crêpe de fromage - Tandoori de volaille - Haricots verts / Pommes rissolées - Fromage blanc sucré - Madeleine 	 <p style="text-align: center;">Armistice 1918</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Velouté de tomates - Saucisse de Toulouse - Purée de carottes - Suisse Sucré - Fruit de saison / Crème dessert vanille 	<ul style="list-style-type: none"> - Pâté de foie - Filet de lieu meunière - Epinards, pommes de terre béchamel - Yaourt sucré - Gâteau aux pommes « maison »
Du 17 au 21 Novembre 2014	<ul style="list-style-type: none"> - Betteraves vinaigrette - Lasagnes - Carré de l'Est - Novly au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> - Tomates - Poulet rôti à la mexicaine - Purée - Suisse aromatisé - Liégeois vanille / Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Friand au fromage - Palette de porc dijonnaise - Haricots verts, flagolets - Camembert - Compote pomme, banane 	<ul style="list-style-type: none"> - Concombres vinaigrette - Dos de lieu, sauce bonne femme - Riz - Yaourt sucré - Eclair au chocolat
Du 24 au 28 Novembre 2014	<ul style="list-style-type: none"> - Salade basque - Tajine de boulettes d'agneau - Petits pois, carottes - Bûchette / Petit suisse aromatisé - Fruit de saison / Semoule aux raisins « maison » 	<ul style="list-style-type: none"> - Sardines à l'huile - Steak hâché, sauce tomate - Frites - Yaourt sucré - Nappé caramel / Compote de pomme, framboise 	<ul style="list-style-type: none"> - Carottes râpées - Choucroute garnie - Yaourt sucré - Tarte aux pommes à l'alsacienne 	<ul style="list-style-type: none"> - Potage aux légumes - Poisson pané - Purée de potiron - Brie - Liégeois chocolat 

MENUS CANTINE

MOIS DE DECEMBRE 2014

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01 au 05 Décembre 2014	<ul style="list-style-type: none"> - Potage - Paupiette de veau forestière - Haricots blancs - Camembert - Mousse au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> - Saucisson à l'ail - Rôti de volaille à l'emmental - Pâtes - Yaourt sucré - Compote de pommes / Fromage blanc sucré 	<ul style="list-style-type: none"> - Tomates - Hachis parmentier - Vache qui rit - Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> - Pâté de foie - Dos de colin au curry - Semoule / Salsifis, carottes - Carré de l'est - Entremets chocolat « maison »
Du 08 au 12 Décembre 2014	<ul style="list-style-type: none"> - Betteraves vinaigrette - Fricassée de volaille à l'aigre - Frites - Brie / Yaourt aromatisé - Pêche au sirop / Liégeois vanille 	<ul style="list-style-type: none"> - Potage - Rôti de porc à la lyonnaise - Lentilles - Yaourt pulpé - Sablés des Flandres 	<ul style="list-style-type: none"> - Carottes râpées - Boulettes de bœuf, sauce tomate - Coquillettes - Yaourt sucré - Gâteau au chocolat « maison » 	<ul style="list-style-type: none"> - Pâté de campagne - Saumon, sauce cressonnette - Riz - Bûchette - Fruit de saison / Crème dessert vanille
Du 15 au 19 Décembre 2014	<ul style="list-style-type: none"> - Œufs mayonnaise - Jambon braisé, sauce charcutière - Lentilles - Brie / Yaourt aromatisé - Compote de pomme, banane / Dany chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> - Potage poireaux, pommes de terre - Lasagnes - Edam - Fruit de saison / Yaourt aux fruits 	<ul style="list-style-type: none"> - Mousse de canard - Moelleux de dinde farcie - Pommes noisettes - Bûche de Noël chocolat ou vanille - Clémentines 	<ul style="list-style-type: none"> - Carotte, céleri rémoulade - Poisson pané - Purée d'épinards - Yaourt sucré - Gâteau basque



Youpiii !!!
C'est
les vacances !!!

