

LUNDI

2 NOVEMBRE 2015

POTAGE TOMATES VERMICELLES *

Poireaux, concentré et concassé
de tomates, vermicelle, bouillon
de volaille, *

POULET ROTI AUX HERBES

Huile de tournesol, herbes de
provence, jus de poulet & de veau
(farine, œufs, lait & céleri), oignons,
maïs, margarine

HARICOTS BEURRE *

SAINT NECTAIRE AOC

POMME GOLDEN



MARDI

3 NOVEMBRE 2015

CHOU BLANC & MIMOSA

Oeufs (vinaigrette)

Présence de moutarde

HACHIS PARMENTIER

PdT, haché de bœuf, lait, oignons, *,
fond brun lié (amidon de PdT, farine
de blé), gruyère râpé, margarine

FRAIDOU

ORANGE

MERCREDI

4 NOVEMBRE 2015

CAROTTES RAPEES



(vinaigrette)

Présence de moutarde

ROTI DE VEAU

Oignons, concentré de tomates, jus
de veau lié & fond brun (amidon de
PdT, farine de blé, œuf, lait)

EPINARDS A LA BECHAMEL

Margarine, farine, lait

SEMOULE AU LAIT

Gluten, oeuf, lait

JEUDI

5 NOVEMBRE 2015

MACEDOINE A LA RUSSE

carottes, haricots verts, petits
pois, navets, flageolets,
mayonnaise

Présence : moutarde Œuf

GRILLADE DE PORC SAUCE TOMATE

Sce : Concentré de tomates, oignons,
ail, fond brun & jus de veau lié (blé,
céleri, œuf), bouquet provençal,
margarine, farine

ESCALOPE DE DINDE

FLAGEOLETS

*

YAOURT AROMATISE

VENREDI

6 NOVEMBRE 2015

PAIN BIO

SALADE VERTE (PRODUIT TERROIR)& DES EMMENTAL

(vinaigrette)

Présence de moutarde

FILET DE COLIN SAUCE NANTUA

Sce : Oignons, carottes, concassé &
concentré de tomates, crème fraîche,
fumet de poissons & crustacés, ,
farine, margarine

COURGETTES A LA PROVENCALE

tomates, ail, persil, *

CREME ANGLAISE

Lait, œuf

BROYE

Gluten

GOUTER

Lait dosette nature &
briochette aux pépites
de chocolat & Fruit
"clémentine"

mi chèvre type platane
& fruit "banane" & pain
gouter

petit suisse fruité & cake
framboise

Lait dosette nature &
pâte à tartiner & pain
gouter

Plan alimentaire du soir D

* Les plats d'accompagnements non détaillés contiennent du beurre

Plat de substitution sans porc

Restauration collective : **Tél. 05 49 39 62 84**





POMELOS & SUCRE

TARTE AUX POIREAUX

F

ENDIVES & THON
(PRODUIT DU TERROIR)

POTAGE POTIRON
MARAICHERE

Pâte à tarte, poireaux, crème fraîche, œufs, fromage blanc, poivre, muscade, gluten

(vinaigrette)

Potirons, PdT, poireaux, crème fraîche

Présence de moutarde

CALAMARS A
L'ARMORICAINE

ROTI DE PORC AU JUS

R

ROTI DE BŒUF AU JUS



TORTIS FACON CHILI
gluten

Sce : échalotes, tomates concentrées, fumet de crustacés & poissons, farine, margarine

Sce : oignons, margarine, farine, jus de veau (farine, œuf, lait)

Jus de base : blé, préésnece potentielle de lait, œuf, céleri, moutarde

Sce : oignons, concentré & concassé de tomates, haricots rouges, maïs, poivrons verts, ail

SEMOULE *

CAROTTE FONDANTE AU
CUMIN

E

PETITS POIS CAROTTES *



Gluten

carottes jeunes, échalotes, pulco d'orange, huile d'olive, thym frais, sucre semoule,

Petits pois, carottes, oignons, bouillon

CAMENBER'

GOUDA

CREME CARAMEL

EMMENTAL

COMPOTE POMME

POIRE

Contient : lait
TOURTEAU FROMAGE

KIWI

Œuf, lait

GOUTER

Lait dosette nature & chocolat au lait & pain gouter & fruit "kiwi"

Flan caramel & biscuit "cake aux pepites de chocolat"

Flan caramel & biscuit "cake aux pépites de chocolat"

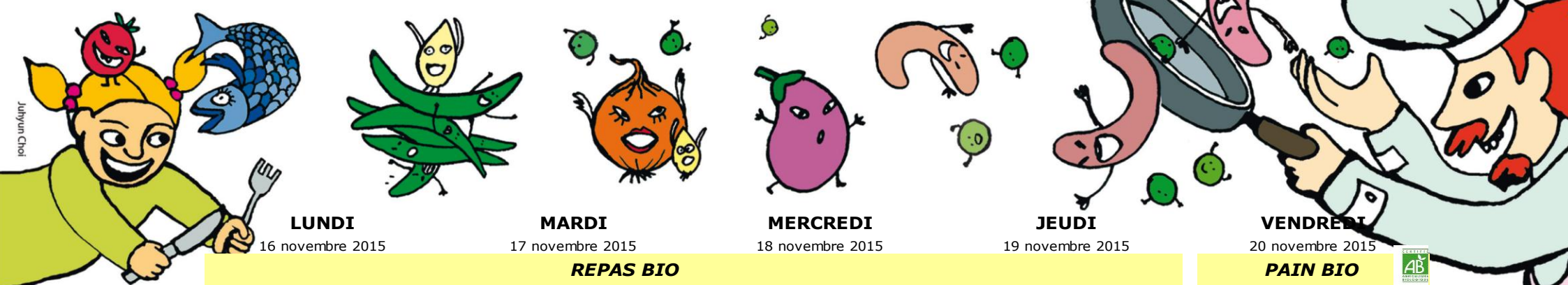
Fondu croclait & pain gouter & fruit "pomme rouge"

Plan alimentaire du soir E

* Les plats d'accompagnements non détaillés contiennent du beurre

Plat de substitution sans porc

Restauration collective : **Tél. 05 49 39 62 84**



LUNDI

16 novembre 2015

MARDI

17 novembre 2015

MERCREDI

18 novembre 2015

JEUDI

19 novembre 2015

VENDREDI

20 novembre 2015

REPAS BIO

PAIN BIO

CREPE EMMENTAL

Œuf, farine, sel, emmental rapée

RADIS *

Beurre

SALADE COLESLOW

Carottes, choux blancs, mayonnaise

CREME DUBARRY

PdT, choux fleurs, blancs de poireaux, échalotes, crème fraîche
Présence : moutarde, œuf

SALADE VERTE & MAIS

(vinaigrette)Présence de moutarde

CHIPOLATAS

Viande de porc, eau, sel.

VIANDE BOLOGNAISI

Sce tomate cuisinée, concentré & concassé de tomates, échalotes, jus de veau & fond brun lié, margarine, bouquet provençal, gruyère

ROTI DE DINDE AU JUS

Sce : Oignons, fond blanc de volaille & jus de veau liée(farine blé, œuf, lait, amidon PdeT, céleri) margarine, farine, sel

CURRY D'AGNEAU

Bananes, pommes, oignons, noix de coco, sel, curry, jus de citron, fond brun lié (amidon de PdeT, farine de blé)

FILET DE COLIN PANE & CITRON

Enrobage : farine de blé, huile tournesol, paprika, curcuma

#SAUCISSE DE VOLAILLE

BROCOLIS BECHAMEL

Sce : lait, margarine, farine, noix de muscade moulue

SPAGHETTIS *

Gluten

BRUNOISE DE LEGUMES

Carottes, céleri, navets, oignons

BOULGOUR *

Gluten

HARICOTS VERTS *

Beurre

BRIE

EDAM

RIZ AU LAIT

FRAIDOU

FROMAGE BLANC & SUCRE

POMME ROUGE

COMPOTE POMME

CLEMENTINE

BISCUIT "SPECULOOS"

Farine, sucre, huile végétale, cannelle

GOUTER

Petit louis & compote pomme fraise & pain gouter

Lait dosette nature & cereale " corn Flakes" & fruit "kiwi"

Yaourt aromatisé & Gaillardise abricot

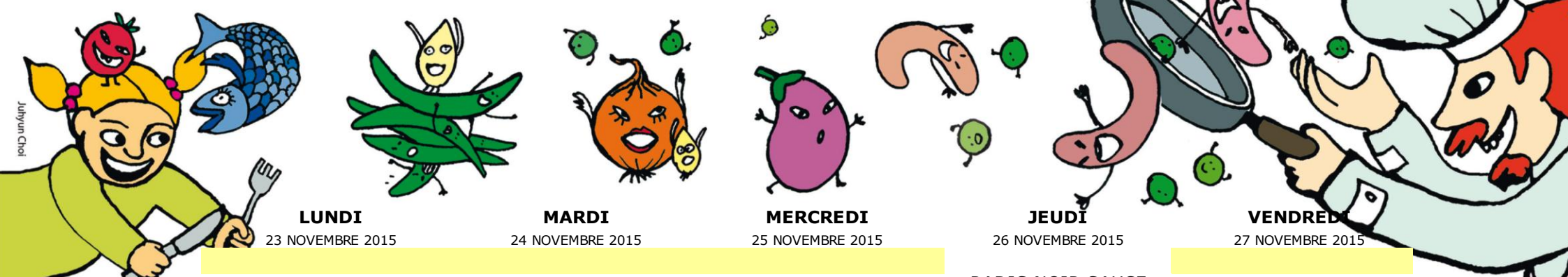
Lait dosette nature & gelee de myrtilles & pain gouter & fruit "poire"

Plan alimentaire du soir F

Restauration collective : **Tél. 05 49 39 62 84**

* Les plats d'accompagnements non détaillés contiennent du beurre

Plat de substitution sans porc



LUNDI

23 NOVEMBRE 2015

MARDI

24 NOVEMBRE 2015

MERCREDI

25 NOVEMBRE 2015

JEUDI

26 NOVEMBRE 2015

VENDREDI

27 NOVEMBRE 2015

SALADE CHINOISE

maïs, pousse de soja,
champignon, carotte
présence de moutarde

ESCALOPE DE DINDE

ENDIVE MIMOLETTE

vinaigrette, mimolette

FILET DE COLIN SAUCE DUGLERE

persil, farine, tomate concentré
et concassée, margarine,
échalotte, fumé de poisson (
maïs, PdeT, oignon, laurier,
thym)

POTAGE FRENEUSE (terroir)

creme fraiche, poireau, PdeT,
navets

DAUBE MARSEILLAISE

sauté de bœuf, concentré de
tomate, farine, fond brun liée,
margarine, oignon, olive noir,
poivron vert

RADIS NOIR SAUCE FROMAGE BLANC FINE HERBE

Présence de lait

CASSOULET

saucisson a l'ail, poitrine,
haricot, saucisse de toulouse

SAUCISSE DE VOLAILLE

BETTERAVE

vinaigrette: moutarde

OMELETTE CAMPAGNARDE

oignon, champignon, pomme
rissolées, œuf entier

EPINARD BECHAME

margarine, farine, lait

YAOURT AROMATISE

contient: lait

PETIT BEURRE

Farine de blé, sucre,
beurre, lait, sel

PUREE

PdeT, lait, beurre, sel

SAINT PAULIN

COCKTAIL DE FRUIT

Poire, pêche, ananas,
raisin, bigaueaux

CHOU FLEURS*

EMMENTAL

POIRE

CREME CARAMEL

présence de lait

Petit suisse & cake
framboise

SALADE VERTE

Présence de moutarde

CAMENBERT

ORANGE

GOUTER

Lait dosette nature &
chocolat noir & pain
gouter & fruit "kiwi"

Fraidou & pain gouter & fruit
"pomme rouge"

Lait dosette nature &
viennoiserie "pain au
chocolat"

Restaurations collectives : **Tel. 05 49 39 62 84**

* Les plats d'accompagnements non détaillés contiennent du beurre

Plat de substitution sans porc