

Pour la semaine du 06 au 10 Novembre 2017, le chef vous propose :



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

Taboulé



Cordon bleu

Gratin de chou fleur



Camembert

Fruits de saison



Salade de concombre



Lasagne à la bolognaise



Yaourt nature sucré

Crème dessert vanille



Coleslaw



Normandin de veau au jus corsé

Haricots verts en persillade

Buchette mélange

Eclair au chocolat

Rillettes de thon et son toast



Gratin de poisson et fruits de mer



Riz

Tartare nature

Yaourt au fruits



Pour la semaine du 20 au 24 Novembre 2017, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

Pâté croute et son cornichon


Paupiette de dinde au champignons



**Poelée de légum-
Campagnard**

Coulommiers

Beignet au chocolat

Carottes râpées



Steack haché au jus



Farfalles au beurre

Tomme grise

Fruits de saison



Salade verte

Betteraves

Tartiflette



Poisson pané et son ci-

Carottes braisées

Yaourt nature sucré

Petit Louis coque

Cocktail de fruits

Crème dessert vanille



Pour la semaine du 27 Novembre au 01 Décembre 2017, le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
-------	-------	----------	-------	---------

Macédoine maya



Produits Frais

Tortis à la carbonara



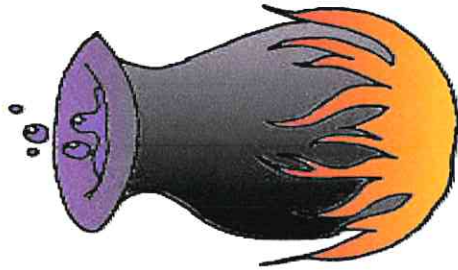
Gouda

Salade Piémontaise

*Filet de poulet rôti au:
herbes de Provence*

ourgettes à la bécham

Fripon



Brownies

*Pâté de Campagne et son
cornichon*

*Filet de hoki sauce à
l'aneth*

*Epinards au beurre et
gratiné*

Tomme des Pyrénées



Salade coleslaw

Chili con carne

Riz

Petits suisse sucré

Fruits de saison



Compote tout fruits



coralys
RESTAURATION COLLECTIVE