

NOM & ADRESSE .....

TÉLÉPHONE ...../...../...../.....

**SEMAINE 47**

PAIN : oui / non

FR 33.374.001 CE		Lundi 16-nov.	Mardi 17-nov.	Mercredi 18-nov.	Jeudi 19-nov.	Vendredi 20-nov.	Samedi 21-nov.	Dimanche 22-nov.
 POTAGE		POTAGERE	SOUPE DE LEGUMES	SOUPE DE LEGUMES	POTAGE POTIRON	POTAGE POTIRON	TOMATE VERMICELLES	TOMATE VERMICELLES
ENTREES		CAROTTES RAPEES	TOMATES	CŒUR DE PALMIER AU SURIMI	PATE CORNICHONS	CREPE AU FROMAGE	JAMBON PAYS BEURRE	TERRINE TROIS LEGUMES
PLATS AU CHOIX 	Plat 1	ESCALOPE DE PORC COURGETTES A L'AIL	HACHI PARMENTIER PUREE	CUISSE DE POULET BLETTES	CORDON BLEU LEGUMES VAPEUR	DOS DE CABILLAUD RATATOUILLE	ŒUFS BECHAMEL EPINARDS	BLANQUETTE VEAU CAROTTES CHAMPIGNONS
	OU							
	Autres	POISSON RIZ	VENTRECHE HARICOTS VERTS	SAUCISSE LENTILLES	BOUDIN POMMES DE TERRE VAPEUR	STEAK DE BŒUF PATES	ROTI DE PORC MOGETTES	LASAGNE SALADE
	OU							
Autres	Jambon COURGETTES A L'AIL	Jambon PUREE	Jambon BLETTES	Jambon LEGUMES VAPEUR	Jambon RATATOUILLE	Jambon EPINARDS	Jambon CAROTTES CHAMPIGNONS	
 FROMAGE								
DESSERTS	FROMAGE BLANC	COMPOTE	LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT	SEMOULE AU LAIT	BANANE	TARTE NORMANDE	

*Afin d'avoir un menu parfaitement équilibré, nous vous conseillons le choix du plat 1. Tous nos menus sont visés par une diététicienne. Nos cuisiniers attachent la plus grande importance à la préparation des repas. Ces menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements*

NOM & ADRESSE .....

TÉLÉPHONE ...../...../...../.....

**SEMAINE 48**

PAIN : oui / non

		Lundi 23-nov.	Mardi 24-nov.	Mercredi 25-nov.	Jeudi 26-nov.	Vendredi 27-nov.	Samedi 28-nov.	Dimanche 29-nov.
FR 33.374.001 CE								
	POTAGE	VELOUTE CHAMPIGNONS	TOMATE VERMICELLE	TOMATE VERMICELLE	CRESSON	CRESSON	SOUPE AU POTIRON	SOUPE AU POTIRON
ENTREES		MUSEAU BETTERAVES	CELERI REMOULADE	MAQUEREAUX A LA MOUTARDE	CONCOMBRE	MACEDOINE	SALADE POMMES DE TERRE HARENG	PATE BRETON CORNICION
	Plat 1	ESCALOPE A LA NORMANDE	BOLAGNAISE	ROTI DE PORC	COUSCOUS MERGUEZ	POISSON MEUNIERE	OEUF BROUILLES	GIGOT D'AGNEAU
		HARICOTS VERTS	SPAGHETTI	POMMES DE TERRE AU FOUR	LEGUMES	RIZ AU BEURRE	RATATOUILLE	PETITS POIS CAROTTES
	OU							
	Autres	POISSON	STEACK HACHE DU BOUCHER	OMELETTE	LASAGNES	BOUDIN	ANDOUILLETTE	HACHI PARMENTIER
POMMES DAUPHINES		BLETTES	CHAMPIGNONS	PATES	HARICOTS PLATS	CEREALES GOURMANDES	PUREE	
OU								
Autres	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	
	HARICOTS VERTS	SPAGHETTI	POMMES DE TERRE AU FOUR	LEGUMES	RIZ AU BEURRE	RATATOUILLE	PETITS POIS CAROTTES	
		 FROMAGE						
DESSERTS		ECLAIR CAFE	POMME AU FOUR	LIEGEOIS VANILLE	YAOURT	CLEMENTINE	COMPOTE POIRE	TARTE TROPEZIENNE



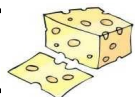
Afin d'avoir un menu parfaitement équilibré, nous vous conseillons le choix du plat 1. Tous nos menus sont visés par une diététicienne.  
Nos cuisiniers attachent la plus grande importance à la préparation des repas. Ces menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements

NOM & ADRESSE .....

TÉLÉPHONE ...../...../...../.....

**SEMAINE 49**

PAIN : oui / non

FR 33.374.001 CE		Lundi 30-nov.	Mardi 01-déc.	Mercredi 02-déc.	Jeudi 03-déc.	Vendredi 04-déc.	Samedi 05-déc.	Dimanche 06-déc.
 POTAGE		TOMATES ETOILES	VELOUTE DE LEGUMES	VELOUTE DE LEGUMES	LEGUME VERMICELLE	LEGUME VERMICELLE	SOUPE TOURIN BLANCHI A L'AIL	SOUPE TOURIN BLANCHI A L'AIL
ENTREES		SARDINE A LA TOMATE	PIZZA	SAUCISSON	CAROTTE RAPEE	CELERI REMOULADE	SALADE COMPOSEE AU BLEU	TAGLIATELLE AU SURIMI
<b>PLATS AU CHOIX</b>  	Plat 1	SAUTE DE PORC  CEREALES GOURMANDES	STEACK HACHE DU BOUCHER  POEELE MERIDIONALE	GIGOLETTE DE LAPIN A LA MOUTARDE  PETITS POIS	EMINCE DE POULET  BLETTES PERSILLEES	FILET DE MERLU  RIZ	BOUDIN NOIR AUX OIGNONS  PUREE	CUISSE DE CANETTE AUX PECHEES  POMMES DAUPHINES
	OU							
	Autres	POISSON  POEELE LEGUMES	ESCALOPE DE DINDE  SPAGHETTI	SAUCISSE  COURGETTES AU THYM	OMELETTE  PATES	PAUPIETTE  HARICOTS VERTS	LAPIN CHASSEUR  DUO DE CAROTTES	CROQUE MONSIEUR  SALADE
	Autres	Jambon  CEREALES GOURMANDES	Jambon  POEELE MERIDIONALE	Jambon  PETITS POIS	Jambon  BLETTES PERSILLEES	Jambon  RIZ	Jambon  PUREE	Jambon  POMMES DAUPHINES
 FROMAGE								
DESSERTS		CREME CHOCOLAT	POIRE	ORANGE	ECLAIR CHOCOLAT	CLEMENTINE	YAOURT	FORET NOIRE

*Afin d'avoir un menu parfaitement équilibré, nous vous conseillons le choix du plat 1. Tous nos menus sont visés par une diététicienne.  
Nos cuisiniers attachent la plus grande importance à la préparation des repas. Ces menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements*

NOM & ADRESSE .....

TÉLÉPHONE ...../...../...../.....

**SEMAINE 50**

PAIN : oui / non

FR 33.374.001 CE		Lundi 07-déc.	Mardi 08-déc.	Mercredi 09-déc.	Jeudi 10-déc.	Vendredi 11-déc.	Samedi 12-déc.	Dimanche 13-déc.
 POTAGE		CREME D'ASPERGES	SOUPE GRASSE AU POT AU FEU	SOUPE GRASSE AU POT AU FEU	POIREAU POMME DE TERRE	POIREAU POMME DE TERRE	TOMATE VERMICELLE	TOMATE VERMICELLE
ENTREES		HARICOTS VERTS AU THON MIMOSA	SALADE NICOISE	OEUF MAYONNAISE	CERVELAS	SALADE A L'EMMENTAL	BETTERAVES VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE
PLATS AU CHOIX 	Plat 1	SAUCISSE POIS CASSE	JAMBON ENDIVES	BOLOGNAISE PATES	POULE HENRI IV DUO CAROTTES VICHY	SAUMONETTE A L'AMERICAINE RIZ AU BEURRE	BOULETTES D'AGNEAU HARICOTS PLATS	BOURGUIGNON POMMES DE TERRE PERSILLEES
	OU							
	Autres	POISSON RATATOUILLE	STEAK HACHE PUREE	OMELETTE EPINARDS	CORDON BLEU POMME VAPEUR	ESCALOPE DE PORC POEELE DE LEGUMES	TRIPES A LA MODE DE CAEN SEMOULE	BECHAMEL POIREAUX
	Autres	Jambon POIS CASSE	Jambon ENDIVES	Jambon PATES	Jambon DUO CAROTTES VICHY	Jambon RIZ AU BEURRE	Jambon HARICOTS PLATS	Jambon POMMES DE TERRE PERSILLEES
 FROMAGE OU PRODUIT LAITIER								
DESSERTS	COMPOTE ABRICOT	ECLAIR CAFE	CLEMENTINE	POMME	CREME VANILLE	FROMAGE BLANC	TARTE AUX POMMES	

*Afin d'avoir un menu parfaitement équilibré, nous vous conseillons le choix du plat 1. Tous nos menus sont visés par une diététicienne. Nos cuisiniers attachent la plus grande importance à la préparation des repas. Ces menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements*

NOM & ADRESSE .....

TÉLÉPHONE ...../...../...../.....

**SEMAINE 51**

PAIN : oui / non

		<b>Lundi</b> 14-déc.	<b>Mardi</b> 15-déc.	<b>Mercredi</b> 16-déc.	<b>Jeudi</b> 17-déc.	<b>Vendredi</b> 18-déc.	<b>Samedi</b> 19-déc.	<b>Dimanche</b> 20-déc.
		VELOUTE DE LEGUMES	SOUPE GRASSE AU POT AU FEU	SOUPE GRASSE AU POT AU FEU	LEGUMES ETOILES	LEGUMES ETOILES	CREME DE VOLAILLE	CREME DE VOLAILLE
<b>ENTREES</b>		RADIS NOIR BEURRE	POIREAUX VINAIGRETTE	MOUSSE DE FOIE CORNICHON	CELERI REMOULADE TOMATE	DUO SAUCISSON	CAROTTES RAPEES OEUF DUR	SALADE DE COQUILLETES AU THON
<b>PLATS AU CHOIX</b> 	Plat 1	CUISSE DE CANETTE MOGETTES	EMINCE DE DINDE TAGLIATELLES	STEAK HACHE BROCOLIS CHAMPIGNONS	ROTI DE PORC PETITS POIS	COUSCOUS DE POISSON LEGUMES SEMOULE	PALERON DE BOEUF RIZ	HAUT DE CUISSE POMMES DE TERRE GRAND MERE
	OU							
	Autres	POISSON JULIENNE DE LEGUMES	JAMBON POELE HARICOTS PLATS	CORDON BLEU PUREE	LASAGNES SALADE	STEACK HACHE CAROTTE	POISSON PANE SALSIFIS	ANDOUILLETTE HARICOTS VERTS
	Autres	Jambon MOGETTES	Jambon TAGLIATELLES	Jambon BROCOLIS CHAMPIGNONS	Jambon PETITS POIS	Jambon LEGUMES SEMOULE	Jambon RIZ	Jambon POMMES DE TERRE GRAND MERE
								
<b>DESSERTS</b>	CREME CARAMEL	YAOURT	FRUIT	COMPOTE	CLEMENTINE	FROMAGE BLANC	TARTE CITRON	

*Afin d'avoir un menu parfaitement équilibré, nous vous conseillons le choix du plat 1. Tous nos menus sont visés par une diététicienne. Nos cuisiniers attachent la plus grande importance à la préparation des repas. Ces menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements*



NOM & ADRESSE .....

TÉLÉPHONE ...../...../...../.....

**SEMAINE 52**

PAIN : oui / non

FR 33.374.001 CE		Lundi 21-déc.	Mardi 22-déc.	Mercredi 23-déc.	Jeudi 24-déc.	Vendredi 25-déc.	Samedi 26-déc.	Dimanche 27-déc.
	<b>POTAGE</b>	VELOUTE DE LEGUMES	SOUPE DE LEGUMES	SOUPE DE LEGUMES	SOUPE DE POTIRON	SOUPE DE POTIRON	TOMATE VERMICELLE	TOMATE VERMICELLE
<b>ENTREES</b>		SALADE DE RIZ SURIMI	JAMBON SEC BEURRE	SALADE DE PATES AU THON	PATE EN CROUTE RICHELIEU	SAUME FUME TZATSIKI	FEUILLETE FROMAGE	SALADE DE GESIERS DE VOLAILLE
	Plat 1	MOUSSAKA AUBERGINE	STEAK DU BOUCHER EPINARDS	CORDON BLEU HARICOTS VERTS	ROTI DE BOEUF POMMES DE TERRE CHAMIGNONS TOMATE PROVENCALE	ROTI DE VEAU AUX TROMPETTES POMMES NOISETTES	BLANQUETTE DE VOLAILLE DUO CAROTTES	PINTADE ROTIE SUR CANAPE PUREE
		OU						
	Autres	POISSON PANE RIZ	PAUPIETTE MOGETTES	ROUGAIL CEREALES GOURMANDES	BOUDIN BLANC AUX POMMES - BROCOLIS	POISSON AU BEURRE BLANC JULIENNE DE LEGUMES	RAVIOLI GRATINE	GRATIN OCEAN PATES FRAICHES
		OU						
Autres	Jambon AUBERGINE	Jambon EPINARDS	Jambon HARICOTS VERTS	Jambon POMMES DE TERRE CHAMIGNONS TOMATE PROVENCALE	Jambon POMMES NOISETTES	Jambon DUO CAROTTES	Jambon DUO DE COURGETTES	
	 <b>FROMAGE OU PRODUIT LAITIER</b>							
<b>DESSERTS</b>		CREME PRALINE	SALADE D'ORANGES	CLEMENTINE	DESSERT DES LUTINS	BUCHE CAFE	YAOURT FRUITS MIXES	MANDARINE



NOM & ADRESSE .....

TÉLÉPHONE ...../...../...../.....

**SEMAINE 53**

PAIN : oui / non

FR 33.374.001 CE		Lundi 28-déc.	Mardi 29-déc.	Mercredi 30-déc.	Jeudi 31-déc.	Vendredi 01-janv.	Samedi 02-janv.	Dimanche 03-janv.
	POTAGE	VELOUTE CHAMPIGNONS	CRESSON	CRESSON	TOMATE VERMICELLE	TOMATE VERMICELLE	SOUPE DE POTIRON	SOUPE DE POTIRON
ENTREES	MAQUEREUX A LA MOUTARDE	CONCOMBRE	MACEDOINE	SALADE CREVETTES KIWI	FOIE GRAS	PATE BRETON CORNICION	SALADE DE POMMES DE TERRE HARENG	
	Plat 1	SAUTE DE PORC	COUSCOUS	GIGOLETTE CHASSEUR	CHAPON	MAGRET DE CANARD	POULET	PAUPIETTE DE VEAU
		CEREALES GOURMANDES	LEGUMES	RIZ CHAMPIGNONS CAROTTES	LEGUMES GOURMAND	POMMES DAUPHINES	PETITS POIS CAROTTES	PATES
	OU							
	Autres	POISSON	RAVIOLIS	BOUDIN	TARTIFLETTE	DOS DE LIEU A LA NORMANDE	HACHI PARMENTIER	ANDOUILLETTE
BLETTES		SALADE	HARICOTS PLATS	SALADE	HARICOTS VERTS	PUREE	RATATOUILLE	
OU								
Autres	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	Jambon	
	CEREALES GOURMANDES	LEGUMES	RIZ CHAMPIGNONS CAROTTES	LEGUMES GOURMAND	POMMES DAUPHINES	PETITS POIS CAROTTES	PATES	
FROMAGE OU PRODUIT LAITIER								
DESSERTS	LIEGEOIS VANILLE	YAOURT	CLEMENTINE	MOUSSE CITRON	NOUGAT MANDARINE	GALETTE DES ROIS	SALADE DE FRUITS FRAIS	

*Afin d'avoir un menu parfaitement équilibré, nous vous conseillons le choix du plat 1. Tous nos menus sont visés par une diététicienne. Nos cuisiniers attachent la plus grande importance à la préparation des repas. Ces menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements*