



MENU '4 SAISONS' DU 06 novembre 2017 AU 22 décembre 2017  
CHEVANNES

	SEMAINE DU 06 novembre AU 10 novembre	SEMAINE DU 13 novembre AU 17 novembre	SEMAINE DU 20 novembre AU 24 novembre	SEMAINE DU 27 novembre AU 01 décembre
Lundi	Salade de blé à l'orientale Rôti de porc* /Rôti de volaille Poêlée multicolore (pdt, carottes, courgettes, tomate) Gouda Fruit de saison	Œufs durs mayonnaise Steak végétal Gratin de courges Fromage blanc nature Fruit de saison	Cake maison au potiron Filet de hoki pané et citron Gratin de blettes et pommes de terre Petit suisse sucré Fruit BIO de saison	Betteraves en salade Brandade maison de colin Mimolette Fruit de saison
Mardi	Pizza BIO au fromage Nuggets de poisson Purée 3 légumes Cantal Fruit de saison	Velouté maison poireaux pommes de terre Cœur de merlu sauce oseille Riz créole Camembert Fruit de saison	Chou rouge aux pommes Emincé de poulet au jus Blé Plateau de fromages Compote de poires	Carottes râpées Filet de poulet au jus Gratin de chou fleur Vache picon Riz au lait nappé caramel
Mercredi	Velouté dubarry maison Sauté de dinde au paprika Pommes de terre sautées Petit suisse aromatisé Fruit de saison	Salade d'endives Spaghettis à la carbonara* et râpé carbonara de volaille Tomme blanche Ile flottante	Macédoine Boulettes d'agneau sauce orientale Haricots rouges St Morét Fruit de saison	Friand au fromage Calamars à la romaine Flan maison de courgettes Fromage blanc Fruit de saison
Jeudi	Salade verte et maïs Gratin de quenelles Brocolis Babybel halloween Flan au chocolat	Céleri sauce cocktail Sauté de bœuf au jus Haricots verts BIO persillés Vache picon Brioche aux pralines	Salade de pâtes Blanquette de veau à l'ancienne Carottes Vichy Gouda Fruit de saison	Tartiflette Velouté de courges Tartiflette* / Tartiflette de volaille**
Vendredi	Carottes râpées Paupiette de veau Farfalles Yaourt nature Compote de pommes	Salade Océane (salade, avocat, crevettes) Curry de colin aux fruits de mer Patates douces Yaourt aromatisé Smoothie banane kiwi	Velouté maison de légumes Omelette Haricots beurre Fromage blanc Tarte au flan pâtisier	Compote de pommes Salade de boulghour Omelette BIO Epinards et croûtons Yaourt nature Fruit de saison
	SEMAINE DU 04 décembre AU 08 décembre	SEMAINE DU 11 décembre AU 15 décembre	SEMAINE DU 18 décembre AU 22 décembre	
Lundi	Carottes râpées Boulettes de bœuf sauce tomate Semoule BIO Chanteneige Ananas au sirop Maïs en salade	Salade coleslaw Sauté de bœuf façon bourguignon Tortil et râpé St Marcellin Compote pomme banane	Pépinettes en salade Filet de lieu tomate basilic Haricots beurrés Camembert Fruit de saison	
Mardi	Aiguillette de poulet au thym Purée de jardinière de légumes Fromage blanc Fruit de saison	Salade de blé à l'orientale Blanquette de colin Poêlée d'hiver (carottes, navets, champignons) Petit suisse sucré Fruit de saison	Salade BIO de saison Steak haché Macaronis et râpé Fromage les fripons Flan vanille nappé caramel	
Mercredi	Salade de saison Assortiment de charcuterie* / charcuterie de volaille Pommes vapeur et fromage à raclette Compote de poires	Endives sauce tartare Steak haché Frites et ketchup Fromage blanc BIO Ananas au sirop	<h1>Menus Noël</h1>	
Jeudi	Velouté maison de tomates Steak végétal Carottes persillées P'tit Cottentin Gâteau maison aux poires	Salade de saison Chipolata* / saucisse de volaille Lentilles mijotées Gouda		
Vendredi	Salade de haricots verts Sauté de dinde au curry Riz créole Emmental Fruit de saison	Mousse maison au chocolat Velouté maison de carottes Filet de poulet aux herbes Boulghour Yaourt nature Fruit de saison		
		Crêpe au fromage Cordon bleu Poêlée de légumes (brocolis, carottes) Yaourt nature Fruit de saison		