

29 octobre 2018	30 octobre 2018	31 octobre 2018	1 novembre 2018	2 novembre 2018
VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
5 novembre 2018	6 novembre 2018	7 novembre 2018	8 novembre 2018	9 novembre 2018
<p>Macédoine de légumes Cordon bleu Purée de Pommes de Terre Fromage Fondu Fripon Muffin au chocolat</p>	<p>Salade orientale Steak haché de bœuf sauce poivrée Macédoine de légumes au basilic Edam Portion Maestro liegeois vanille</p>	<p> <u>Produit de Proximité</u></p>	<p> Carottes rapées au curry fricassée de poulet sauce tandoori Riz créole Yaourt Aromatisé Salade de fruit</p>	<p> Tomates Parfumées au basilic Filet de poisson basquaise Poêlée de légumes aux poivrons Emmental Compôte de Fruits</p>
12 novembre 2018	13 novembre 2018	14 novembre 2018	15 novembre 2018	16 novembre 2018
<p>Betteraves Ciboulette Rougaill de Saucisses Blé aux petits légumes Samos Fruit Frais</p>	<p> Rosette au Beurre Porc au caramel Chou fleur bechamel Cantal Maestro liégeois au chocolat</p>	<p> <u>Viande Porcine Française</u></p>	<p>Concombre vinaigrette Viennoise de dinde Frites Yaourt Nature Sucré Carré aux abricots</p>	<p> Salade de lentilles Brandade de Poisson Salade Verte Camembert Riz au Lait</p>
19 novembre 2018	20 novembre 2018	21 novembre 2018	22 novembre 2018	23 novembre 2018
<p>Coleslaw Cuisse de poulet au citron confit Riz créole Edam Fruit Frais</p>	<p> Salade de pâtes au thon Raviolis gratinés Salade verte Saint-Nectaire Tarte au Citron</p>	<p> <u>Viande Bovine Française</u></p>	<p>Surimi mayonnaise Sauté de Volaille sauce aigre-douce Trio de Légumes Fromage Carré Riz au lait</p>	<p>Concombre au fromage Blanc Colombo de poisson Pommes Vapeur Emmental à la coupe Fromage Blanc aux Fruits</p>

Sous réserve de toute modification liée à des problèmes d'approvisionnement

Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

<p>26 novembre 2018</p> <p> Carottes rapées Rôti de Porc Sauce Charcutière  Boulghour Oriental Fromage Bleu Fruit de saison</p>	<p>27 novembre 2018</p> <p>Pâté en Croûte Filet de poulet sauce forestière  Haricots Verts Persillés Vache qui rit Crème dessert Chocolat</p>	<p>28 novembre 2018</p>	<p>29 novembre 2018</p> <p> Salade de Lentilles Lasagne de bœuf  Salade Verte Croûte Noire Cocktail de Fruits</p>	<p>30 novembre 2018</p> <p>Pâté de Foie Mijoté de Bœuf à la Coriandre Poêlée de légumes Saint-Paulin Fruit Frais</p>
<p>3 décembre 2018</p> <p>Concombre en Salade Cordon Bleu Purée Fromage Frais Fraidou Tarte aux chocolat</p>	<p>4 décembre 2018</p> <p> Salade de Boulghour aux olives Jambon grillé à l'ananas Poêlée de légumes Edam Gâteau Basque</p>	<p>5 décembre 2018</p>	<p>6 décembre 2018</p> <p>Julienne de choux rouge et lardons Carbonara Pâtes au Fromage Petit Moulé ail et fines herbes Fruit d'Automne</p>	<p>7 décembre 2018</p> <p>Salade parisienne Croquette de poisson sauce tartare  Haricots Plats Croûte Noire Mousse au Chocolat</p>
<p>10 décembre 2018</p> <p>Œuf dur mayonnaise Steak Haché de Bœuf au Jus  Boulghour sauce tomate Saint-Paulin Compôte de Fraise</p>	<p>11 décembre 2018</p> <p> Salade Piémontaise Nuggets de volaille Haricots verts Camembert Portion Mousse au Chocolat</p>	<p>12 décembre 2018</p>	<p>13 décembre 2018</p> <p>Salade niçoise Boulettes de Veau au Piment d'Espelette Légumes Couscous Cantal Crème dessert Vanille</p>	<p>14 décembre 2018</p> <p>Jambon de Volaille Tajine de poisson Semoule Edam  Pomme Bicolore</p>
<p>17 décembre 2018</p> <p> Salade de Pâtes Merguez grillées Pommes vapeur Emmental Muffin aux pépites de Chocolat</p>	<p>18 décembre 2018</p> <p>Pâté croute de volaille Manchon de Poulet sauce Barbecue Haricots Beurre Tomme Noire Fruits Frais</p>	<p>19 décembre 2018</p>	<p>20 décembre 2018</p> 	<p>21 décembre 2018</p> <p>Taboulé aux Pois Chiches Poisson pané Purée de pommes de terre Yaourt nature sucré Fruit de Saison</p>

Sous réserve de toute modification liée à des problèmes d'approvisionnement

Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.