









Menu et goûter du lundi 30 au vendredi 3 novembre 2017 MARCHEPRIME



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Vacances	Vacances		Vacances	Vacances
** chou blanc au jambon de dinde	Carottes râpées 		Salade verte  et dés d'Emmenthal vinaigrette balsamique 	Pizza tomate et fromage
Filet de merlu sauce végétale au cerfeuil	Daube de bœuf 	Férié	Bifteak haché de bœuf sauce crème champignons 	Filet de hoki sauce crème
Riz 	Purée de courge butternut		Gnocchetti	Epinards en branche en gratin
Yaourt aromatisé	** Fromage		** Fromage	** Fromage
Fruit annuel	Gâteau au potiron  et mousse au chocolat		Cocktail de fruits au sirop	Fruit frais 



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais













Produit fabriqué sur notre cuisine



Produit issu de l'agriculture biologique

Menu et goûter du lundi 6 au vendredi 10 novembre 2017 MARCHEPRIME



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Carottes râpées</i> </p> <p>Chipolatas * <i>Saucisse de volaille</i></p> <p>Purée de céleri</p> <p>Petit suisse aromatisé Ou Petit suisse sucré</p> <p>** fruit frais</p>	<p>** <i>œuf dur</i></p> <p>Sauté de bœuf sauce origan  et tomate</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Coulommiers </p> <p>Fruit annuel</p>	<p>** Pomelos au sucre</p> <p>Poulet rôti </p> <p>Ratatouille à la niçoise et blé</p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Fruit exotique</p>	<p><u>Les pas pareilles</u></p> <p>Salade  d'automne Et dés de mimolette vinaigrette échalote </p> <p>Rôti de porc  * <i>Rôti de dinde</i></p> <p>Lentilles mijotées</p> <p>** fromage</p> <p><i>Compote de pommes</i>  <i>Brisures de spéculos</i> ou <i>riz soufflé au chocolat</i></p>	<p>**Salade de penne</p> <p>Filet de merlu sauce bretonne</p> <p>Haricots verts</p> <p>Edam </p> <p>Fruit de saison</p>



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit fabriqué sur notre cuisine



Produit issu de l'agriculture biologique

Menu et goûter du lundi 13 au vendredi 17 novembre 2017 MARCHEPRIME



Lundi

Bouillon tomate
Vermicelle et Emmenthal râpé (à part)

Bœuf mode 

Carottes au persil

** fromage

Fruit frais 

Mardi

**haricots beurre
à l'échalote
Amuse-bouche
Houmous de pois chiches
et petits pois

Boulettes de mouton
sauce façon orientale

Légumes couscous
et semoule

Brie 

Fruit de saison

Mercredi

Céleri rémoulade 

Filet de hoki sauce
nantua
(tomate, crème
fraîche, échalote)

Pommes de terre en
lamelles persillées

Petit suisse sucré

** fruit frais

Jeudi

** Fonds d'artichauts



Jambon blanc 
* Jambon de dinde

Coquillettes au gratin

Yaourt aromatisé 

Kaki

Vendredi

Carottes râpées 
Et dés d'Emmenthal
Vinaigrette échalote 

Potimenter de
poisson
(purée de potiron)

** Fromage

Crème dessert vanille 
et biscuit



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit fabriqué sur notre cuisine



Produit issu de l'agriculture biologique

Menu et goûter du lundi 20 au vendredi 24 novembre 2017 MARCHEPRIME



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade asiatique (chou chinois, carottes râpées, soja) et dés de mimolette vinaigrette asiatique	Mission anti gaspi ** Betteraves	Potage de Potiron + Emmenthal râpé à part	Chou rouge vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne	Salade verte Croûtons et dés d'Emmenthal
Sauté de porc caramel <i>* Bifteak haché de bœuf</i>	Hachis parmentier du chef	Rôti de dinde à la dijonnaise	Sauté de veau sauce diablo	Poisson meunière frais et quartier de citron
Riz cantonnais	Salade verte	Haricots verts assaisonnement à l'ail Boulgour	Frites	Bouquet de légumes
** Fromage	Fromage blanc sucré différemment : sucre, sucre roux, confiture de fraises	** Fromage	** Fromage	** Fromage
Compote tous fruits allégée en sucre	Fruit annuel	Fruit frais	Flan chocolat Ou Flan nappé caramel	Gâteau façon cheesecake



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit fabriqué sur notre cuisine



Produit issu de l'agriculture biologique

Menu et goûter du lundi 27 novembre au vendredi 1er décembre 2017 MARCHEPRIME



Lundi

** Taboulé


Filet de colin sauce
fines herbes


Carottes aux oignons

Pont l'Evêque
Ou
Brie

Fruit annuel 

Mardi

Salade croquante 
de pommes et oranges

Cordon bleu de volaille
sauce ketchup
du chef 

Fusilli

** Fromage

Crème dessert chocolat
Ou
Crème dessert vanille

Mercredi

Carottes râpées 



Sauté de bœuf
sauce marengo 

Salsifis au gratin

** Fromage


Flan pâtissier

Jeudi

Emincé d'endives 
et mimolettes
Vinaigrette
au cumin 

Tartiflette

** fromage

**Smoothie carotte
et orange** 

Vendredi

** poireaux

Filet de hoki sauce
béchamel et épices
douces

Haricots beurre
et riz

Coulommiers 

Fruit exotique



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit fabriqué sur notre cuisine



Produit issu de l'agriculture biologique