

# Menus Jean XXIII



lundi 06 novembre	Repas végétarien 	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE POIS CHICHES	SALADE DE RIZ MAÏS ET CIBOULETTE
CARBONARA	STROGONOFF AUX CHAMPIGNONS ET HARICOTS ROUGES	CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	PÊCHE DU JOUR SAUCE AU CITRON
MACARONIS	RIZ CREOLE	LÉGUMES DE SAISON LOCAL 	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
PETITS POIS AUX OIGNONS	BUTTERNUT ROTI	PURÉE DE POMMES DE TERRE	BOULGOUR
FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	ROCHER COCO DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus Jean XXIII



lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
SALADE VERTE FROMAGÈRE		<b>Repas végétarien</b> 	TABOULÉ D'HIVER
SAUTÉ DE POULET LOCAL FAÇON VALLÉE D'AUGE 	ROTI DE PORC LOCAL AU JUS 	GNOCCHIS SAUCE FROMAGÈRE	COLOMBO DE POISSON
POMMES RISSOLÉES	LÉGUMES DE SAISON LOCAL 	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	BROCOLIS BRAISÉ
CÉLERI BRAISÉ SAUCE TOMATE	BOULGOUR TOMATE	--	RIZ CRÉOLE
FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
YAOURT	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT & AGRUMES	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus Jean XXIII

Repas végétarien 		REPAS ALSACIEN	
lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
BETTERAVES A LA VINAIGRETTE	SAUCISSON A L'AIL	SALADE COMPOSÉE	CHOU-FLEUR VINAIGRETTE
CURRY DE POIS CHICHES, ÉPINARDS & ANANAS	POT AU FEU LOCAL 	CHOUCROUTE GARNIE	PÊCHE DU JOUR
RIZ	LEGUMES DU POT	PLAT COMPLET	COQUILLETES
PETITS POIS AU JUS	POMMES DE TERRE	--	LÉGUMES DE SAISON LOCAL 
FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
CREME A LA VANILLE	COUPE BANANE CHOCOLAT	TARTE AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus Jean XXIII



lundi 27 novembre	Repas végétarien 	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET AU CURRY	POTAGE PARMENTIER	CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS	CREPE AU FROMAGE
OMELETTE AU FROMAGE	LASAGNES DE LÉGUMES	RÔTI DE PORC LOCAL AU JUS 	PÊCHE DU JOUR
SEMOULE SAUCE TOMATE	PLAT COMPLET	FRITES	LÉGUMES DE SAISON LOCAL 
NAVETS GLACÉS	--	POTIMARRON ROTI	RIZ PILAF
FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS A LA VANILLE	COOKIE DU CHEF	COMPOTE POMMES BANANES

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus Jean XXIII



lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
VELOUTE DE POTIRON	1/2 POMELO	<b>Repas végétarien</b>  POTAGE DE PANAIS, CIBOULETTE & NOISETTE (Délicieusement Bas Carbone)	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
TARTIFLETTE	BOURGUIGNON LOCAL 	ESTOUFFADE DE MONGETTES CHAMPIGNONS ET PIGNONS (Délicieusement Bas Carbone)	PÊCHE DU JOUR
POMME DE TERRE AU FOUR	CAROTTES AUX OIGNONS	PLAT COMPLET	PURÉE DE POIS CASSES
HARICOTS PLATS PERSILLÉS	RIZ PILAF	POMMES NOISETTES	LÉGUMES DE SAISON LOCAL 
FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT AU CHOCOLAT	TARTE TATIN AUX POMMES ET CAMEL DU CHEF (Délicieusement Bas Carbone)	BANANE AU CAMEL

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus Jean XXIII



lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
POTAGE AUX LEGUMES	CÉLERI RÉMOULADE	<b>Repas végétarien</b> 	SALADE FROMAGERE
SAUCISSE FRAICHE LOCALE 	SAUTÉ DE POULET LOCAL CREME DE POIREAUX 	COUSCOUS VÉGÉTAL	LASAGNES SAUMON ÉPINARDS
LENTILLES	LÉGUME DE SAISON LOCAL 	BROCOLIS À L'AIL	TORTIS
RATATOUILLE D'HIVER	PURÉE DE POMMES DE TERRE	SEMOULE	EPINARDS A L'AIL
FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL 	FLAN NAPPÉ CAMEL	POIRE AU SIROP

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus Jean XXIII

Repas végétarien 		MENU DE NOEL	
lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
CREPE AUX CHAMPIGNONS	CAROTTES RAPEES	MOUSSERON DE CANARD	
POISSON MEUNIÈRE	ORDON BLEU DE DINDE	SAUTÉ DE POULET LOCAL SAUCE MIEL ET ÉPICES 	
SEMOULE	LÉGUMES DE SAISON LOCAL 	POMMES ROSTIES	
EMBEURRE DE CHOU FRISE	PENNE	MITONNÉ DE LÉGUMES ROTIS	
FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	FROMAGE / LAITAGE	
FRUIT DE SAISON	FLAN CAMEL	BÛCHE DE NOËL	



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

