



Semaine du **14 novembre 2016** au **18 novembre 2016**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre Céleri rémoulade Friand au fromage Saucisson sec	Salade verte au surimi Salade chou chou <i>(Duo de chou blanc et rouge)</i> Macédoine de légumes Assiette de charcuteries		Salade choubidou <i>(chou rouge,raisin,vinaigrette cassis)</i> Salade verte au bleu Cake au fromage <i>Et pommes de terre vitelotte</i> Betteraves sauce crémeuse	Salade de lentilles <i>Bûchette et miel</i> Saucisson à l'ail Salade verte aux agrumes Poireaux mimosas
Cordon bleu Brandade de morue	Macaroni romagnola <i>(bœuf haché,sauce tomate, légumes du soleil)</i> Curry de colin à l'indienne		Poulet sauce violette Nuggets de poisson	Pavé de hoki sauce rougail Chipolatas aux herbes
Poêlée de légumes Purée de pommes de terre	Macaronis Pêlé mêle provençal		Purée violette Etuvée de chou rouge et pomme	Ratatouille Semoule
Rondelé nature Tomme grise Yaourt nature Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Cotentin Coulommiers Yaourt nature Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé		Saint Paulin Saint Moret Yaourt nature Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Fraidou Emmental Yaourt nature Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé
Fromage blanc sucré Barre bretonne Fruit de saison <i>Banane</i> Compote pomme fraise	Fruit de saison Crème dessert à la vanille Poire au caramel Choux chantilly		Fromage blanc <i>sirop de cassis</i> Île flottante aux myrtilles Cake aux mûres <i>Maison</i> Fruit de saison <i>Pomme Royal Gala</i>	Roulé abricot Compote de pommes Flan au chocolat Fruit de saison
Plats préférés	Innovation culinaire	Recettes développement durable	Recettes d'ici et d'ailleurs	Recettes faites maison

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine