

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Période du 5 novembre au 9 novembre	Salade de pommes de terre à la parisienne (<i>maïs, tomates, basilic...</i>) Oeufs durs Purée de carottes et pommes de terre Yaourt Les 2 vaches  à la framboise Fruit de saison 	Laitue iceberg Steak haché de cabillaud sauce tomate Lentilles  Fromy Mousse au chocolat au lait	Salade asiatique (chou chinois râpé, oignons <i>frits, sauce soja...</i>) Aiguillette de colin panée Epinards  à la béchamel Brie Cake aux poires maison	Macédoine mayonnaise Rôti de boeuf sauce 4 épices Semoule  Coeur de dame Fruit de saison
Période du 12 novembre au 16 novembre	Roulé au fromage Quenelles sauce mornay (lait, crème, muscade, <i>emmental râpé...</i>) Haricots verts  Fromage fondu Cocktail de fruits au sirop	Chou blanc râpé aux raisins Filet de hoki sauce provençale (poivrons rouges et verts, courgettes, tomates, herbes de <i>Provence...</i>) Riz  créole Fromage blanc nature Fruit de saison	Salade de betteraves Gigot d'agneau façon grand-mère (carottes, <i>champignons de Paris, oignons...</i>) Pommes smiles Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison 	 Jus de pamplemousse Steak de Colin sauce aux condiments (bouillon de légumes bio, jus de tomate, pommes de terre, oignons, ail, thym...) Ratatouille  et blé  Edam Crème de framboise au yaourt brassé (crème <i>pâtissière, yaourt brassé nature, vanille...</i>)
Période du 19 novembre au 23 novembre	Duo de carottes Sauté de boeuf bourguignon (champignons, <i>persil, oignons, laurier, thym...</i>) Choux de Bruxelles et pommes de terre Cotentin nature Compote de pommes 	Salade de haricots verts Colin sauce ciboulette Coquillettes  Tomme blanche Fruit de saison	LE PORTUGAL, UN REGAL Rillettes comme une brandade (purée de pommes de terre, lait, crème, colin, ail, échalote, <i>ciboulette, huile...</i>) Moules à la Portugaise (tomates, thym, ail, <i>coriandre...</i>) Riz Portugais (bouillon de légumes bio, carottes râpées, tomates, thym...) Yaourt nature  Pastel de nata	Salade de blé à la catalane (tomates, poivrons <i>rouges et verts, ciboulette, olives vertes...</i>) Omelette nature Courgettes  aux herbes Brebis crème Fruit de saison 
Période du 26 novembre au 30 novembre	 Céleri  méditerranéen (mayonnaise, huile, <i>safran, basilic, ail...</i>) Pépète de poisson pané Pommes rissolées / Ketchup Fromy Liégeois à la vanille	Carottes râpées maison Penne  à l'italienne (lentilles, poivrons rouges et verts, brunoise de légumes, olives vertes <i>et noires, tomates, herbes de Provence...</i>) Cantal Compote pommes abricots 	Pizza au fromage Rôti de veau froid / Mayonnaise Petits pois  saveur du midi Carré de l'est Fruit de saison	Endives aux pommes Poisson blanc gratiné au fromage Chou-fleur  béchamel Petit gervais aux fruits Cake pépites chocolat spéculoos maison

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Période du 3 décembre au 7 décembre	<p>Blé à la provençale (maïs, poivrons rouges et verts, tomates...) Bœuf sauté sauce lyonnaise (oignons, ail...) Jardinière de légumes (haricots verts, petits pois, navets, carottes...) Coulommiers Fruit de saison </p>	<p>Salade fantaisie (salade frisée, chou chinois, chicorée rouge...) Médaillon de merlu au curry Boulgour Edam Flan nappé caramel</p>	<p>Oeufs durs mayonnaise Riz au chili végétarien (haricots rouges, haricots plats, poivrons rouges et verts, tomates, carottes, maïs, cumin, ketchup...) Yaourt nature les 2 vaches Fruit de saison</p>	<p>Salade verte Beaufilet de colin poêlé Purée de potiron et pommes de terre Fromage fondu Gâteau ananas caramélisé maison</p>
Période du 10 décembre au 14 décembre	<p>Pomelos Boulettes de bœuf sauce tomate Spirales Carré de l'est Compote pommes abricots </p>	<p> Taboulé Steak haché de saumon sauce fromage frais Mélange légumes haricots plats (carottes jaunes et oranges, brocolis...) Fromage blanc aux fruits Fruit de saison </p>	<p>Potage de légumes aux vermicelles (carottes, poireaux, chou-fleur, céleri, petits pois, haricots verts, navets, pommes de terre...) Ragoût de pommes de terre et haricots blancs (tomates, carottes, navets, bouillon de légumes bio, thym, laurier, persil...) Yaourt nature les 2 vaches Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade Colin sauce tomate Emincé de poireau béchamel Chèvreline Beignet chocolat noisette</p>
Période du 17 décembre au 21 décembre	<p>Salade harmonie (scarole, chou pomme rouge, maïs...) Cubes de saumon sauce lombarde (tomates, ciboulette, crème, safran...) Semoule Rouy Compote pommes bananes </p>	<p>Crêpe au fromage Bœuf sauté sauce chasseur (champignons de Paris, tomates, estragon...) Chou romanesco et carottes Fraidou Fruit de saison </p>	<p>REPAS DE FIN D'ANNEE Cake au saumon et citron maison Filet de hoki sauce crème Christmas Star Dessert au chocolat Clémentine & Chocolat</p>	<p>Endives vinaigrette Colin sauce brésilienne Courgette mexicaine (tomates, haricots rouges, maïs, bouillon de légumes bio...) Tomme grise Flan au chocolat</p>



Recette des Chefs



Recette "Ducasse Conseil"