



Les repas livrés par la cuisine centrale sont à consommer le jour indiqué par cette plaquette et ne doivent pas être congelés par l'usager

* Les plats susceptibles de contenir de la viande de porc sont indiqués par des astérisques rouges

	Vendredi 1 ^{er}	Samedi 2	Dimanche 3	Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
	Gilles	Ingrid	Grégoire	Rosalie	Raïssa	Bertrand, Eva	Reine	Nativité de Marie
Midi	RILLETES AUX DEUX SAUMONS BOULETTES D'AGNEAU RIZ AUX CHAMIGNONS ET À LA CRÈME BÛCHETTE DE CHÈVRE FRUIT	SALADE DE TOMATE ET MOZZARELLA CROUSTILANT DE MERLU ET CITRON PETITS POIS CAROTTES RONDELÉ AUX NOIX® GÂTEAU BASQUE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE * PETIT SALÉ AUX LENTILLES EMMENTAL FRUIT	TARTARE DE CONCOMBRES MENTHE ET ANANAS PINTADE À L'ANETH NAVETS AU JUS CAMEMBERT TARTELETTE CHUNKY CHOCO- LAT®	TARTARINE DE MINI RATATOUILLE * BOUDIN BLANC AUX POMMES PURÉE CRÉCY CŒUR DE BRAY® FRUIT BIO	MELON JOUÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE JEUNES CAROTTES À LA CRÈME ET CIBOULETTE PETIT SOIGNON® POIRE CUITE AU CHOCOLAT	* MORTADELLE ET CORNICHON OMELETTE AU FROMAGE POÛLÉE DE PENNE AUX LÉGUMES CONTADIN® FRUIT BIO	SALADE DE CÉLÉRI À L'EMMENTAL ET AUX POMMES FILET DE CABILLAUD AU BASILIC ET PARMESAN FENOUIL ET POMMES DE TERRE ROQUEFORT ÉCLAIR AU CAFÉ
Soir	POÛLÉE DE LÉGUMES GRILLÉS AU BALSAMIQUE YAOURT À LA NOIX DE COCO FIGUES SÈCHES	FEUILLETÉ NIÇOIS LAITAGE FRUIT	CHAMIGNONS SAUTÉS À L'AIL LAITAGE DESSERT	RIZ MADRAS FJORD® FRUIT BIO	BROCOLIS SEMOULE AU LAIT NAPPÉE CARAMEL CHAMONIX®	POLENTA GRATINÉE YAOURT VELOUTÉ NATURE FRUIT BIO	LÉGUMES CROQUANTS À L'INDIENNE MOUSSE À LA FRAMBOISE GAUFRETTE VANILLE	* TARTINE POULET CHORIZO FROMAGE BLANC NATURE FRUIT BIO
	Samedi 9	Dimanche 10	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15	Samedi 16
	Alain	Inès	Adelpe	Apollinaire	Aimé	La Sainte Croix	Roland	Edith
Midi	SALADE DE PENNE AU GASPACHO GIGOT D'AGNEAU ET MOUTARDE FLAGEOLETS EDAM FRUIT	SALADE GRECQUE À L'HUILE D'OLIVE TRIPES À LA MODE DE CAEN POMMES DE TERRE PERSILLÉES SAINT NECTAIRE LIÉGEOIS VANILLE NAPPÉ CARAMEL	DUO DE CRUDITÉS SAUTÉ DE BŒUF CARAMÉLISÉ AUX OIGNONS PETITS POIS À LA FRANÇAISE RONDELÉ NATURE® COMPOTE POMME ANANAS	SALADE DE CONCOMBRES À LA BULGARE RÔTI DE VEAU ET MOUTARDE HARICOTS VERTS SAINT PAULIN MILLEFEUILLE	* JAMBON CRU ET BEURRE CREVETTES SAUTÉES À L'INDIENNE SEMOULE AUX DÉS DE COURGETTE MONTCENDRE® FRUIT	SALADE D'AGRUMES AU MIEL * ANDOUILLETTE GRILLÉE ET MOUTARDE NOUILLES BRIE FRUIT	MELON POULET RÔTI POMME DE TERRE GRENNAILLE PAVÉ D'AFFINOIS BREBIS® BANANE ANTILLAISE	SALADE DE TOMATE À L'EMMENTAL FILET DE SAINT PIERRE SAUCE CITRONNÉE RIZ AUX ÉPINARDS CHÈVRETINE® TARTE POMME SPÉCULOOS
Soir	TOMATES À LA PROVENÇALE LAITAGE DESSERT	ENDIVES AU JUS LAITAGE FRUIT	LINGOT DE POLENTA AUX LÉGUMES ET PARMESAN YAOURT NATURE FRUIT	RIZ AU CURRY CRÈME DESSERT CHOCOLAT FRUIT	AUBERGINES GRILLÉES CRÈME RENVERSÉE MADELEINE	CHOU-FLEUR BÉCHAMEL YAOURT AUX FRUITS PALET BRETON	* POÛLÉE DE PANAIS AU LARD YAOURT AU LAIT DE CHÈVRE BIO - FRUIT DE PROXIMITÉ	CAROTTES À L'AIL LAITAGE FRUIT
	Dimanche 17	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Samedi 23	Dimanche 24
	Renaud, Lambert	Nadège	Émilie	Davy	Mathieu	Maurice	Automne	Thèle
Midi	CHAMIGNONS À LA GRECQUE COUSCOUS D'AGNEAU LEERDAMER® SALADE DE FRUITS	CŒUR DUR MAYONNAISE PIZZA À LA VOLAILLE ET CHAMIGNONS SALADE VERTE BATAVIA BLEU FRUIT BIO	VIANDE DES GRISONS ET BEURRE FILET DE SAUMON AU BEURRE BLANC GRATIN DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE CAPRICE DES DIEUX® FRUIT BIO	SALADE DE CHOU ROUGE BEIGNETS DE CALAMARS ET CITRON HARICOTS PLATS AUX CHAMIGNONS BREBICRÈME® CARROT CAKE	CAROTTES RÂPÉES BLANQUETTE DE VEAU POMMES DE TERRE VAPEUR COULOMMIERS POMME CUITE AU CARAMEL	SALADE DE COURGETTE, TOMATE ET FÊTA RÔTI DE BŒUF ET MOUTARDE BLETTES GRATINÉES PORT SALUT FRUIT	SALADE DE PÂTES AU PESTO VERDE * CARRÉ DE PORC AU MIEL HARICOTS VERTS À LA CRÈME ET CIBOULETTE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES® FRUIT BIO	SALADE DE CONCOMBRES À LA CIBOULETTE POULE AU RIZ ENTREMONT® GÂTEAU MOELLEUX POMME CRANBERRIES
Soir	SALSIFIS FAÇON LÉGUMES DU SOLEIL LAITAGE DESSERT	PURÉE DE COURGETTE CRÈME DESSERT CAFÉ PETITS BEURRES	FEUILLETÉ AU CŒUR COULANT DE REBLOCHON YAOURT NATURE BULGARE FIGUES SÈCHES	MACARONIS AU FROMAGE FAISSELLE FRUIT BIO	TRIO DE LÉGUMES GRILLÉS MOUSSE AU CHOCOLAT FRUIT	SEMOULE ÉPICÉE À LA TOMATE YAOURT NATURE FERMIER BIO - PETITS ÉCOLIERS	BLÉ LAITAGE DESSERT	POÛLÉE DE LÉGUMES GRILLÉS AU PESTO LAITAGE FRUIT
	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29	Samedi 30		
	Hermann	Côme, Damien	Vincent de Paul	Venceslas	Michel	Jérôme		
Midi	* CHORIZO ET BEURRE OMELETTE NATURE COQUILLETES PIPERADE CANCOILLOTE NATURE FRUIT DE PROXIMITÉ	SALADE VERTE SCAROLE AUX DÉS DE MIMOLETTE SAUTÉ D'AGNEAU AU CURRY LENTILLES BRIN D'AFFINOIS® COMPOTE POMME BANANE	CŒURS D'ARTICHAUTS MARINÉS AU PISTOU * TRAVERS DE PORC AU CARAMEL CÉRÉALES MÉDITERRANÉENNES CHAMOIS D'OR® FRUIT	SALADE DOUCEUR DE CRUDITÉS AILE DE RAIÉ AUX CÂPRES PETITS POIS CAROTTES GOUDA TARTE AUX NOIX DE PÉCAN	CÉLÉRI RÉMOULADE ÉMINCÉ DE BŒUF AU PAPRIKA FRITES BREBETTE® FRUIT	SALADE VERTE ICEBERG PARMENTIER DE CANARD À LA PATATE DOUCE FOURME D'AMBERT POIRE CUITE À LA CRÈME ET AUX AMANDES		
Soir	PURÉE DE POTIRON YAOURT AU LAIT DE BREBIS ROULÉ AU CHOCOLAT	GALETS DE LÉGUMES LIÉGEOIS POMME CASSIS FRAMBOISE - FRUIT	COURGETTES BÉCHAMEL YAOURT VELOUTÉ NATURE ABRICOTS SECS	TARTINE RUSTIQUE AU CHÈVRE CRÈME DESSERT VANILLE FRUIT	RATATOUILLE ŒUFS AU LAIT GÂTEAU FOURRÉ POMME FRAISE	HARICOTS PLATS LAITAGE FRUIT		



Les repas livrés par la cuisine centrale sont à consommer le jour indiqué par cette plaquette et ne doivent pas être congelés par l'usager

* Les plats susceptibles de contenir de la viande de porc sont indiqués par des astérisques rouges

	Dimanche 1 ^{er}	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6	Samedi 7	Dimanche 8
	Thérèse de l'Enfant Jésus	Léger, Ruth	Gérard, Bianca	François d'Assise	Fleur, Placide	Bruno	Serge, Gustave	Pélagie
Midi	ASPERGES FILET DE CABILLAUD FAÇON CARAÏBES FENOUIL ET POMMES DE TERRE MIMOLETTE FRUIT DE PROXIMITÉ	SALADE COLESLAW BRITISH AIGUILLETES DE POULET À LA MOUTARDE ÉPINARDS À LA CRÈME TARTARE AIL ET FINES HERBES® CHEESECAKE AU COULIS DE FRAMBOISE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON * JAMBON BLANC ET MAYONNAISE POÊLÉE DE LÉGUMES 4 SAISONS MUNSTER FRUIT	TABOULÉ À LA LIBANAISE CRÊPE SALÉE À LA VOLAILLE ET FROMAGE SALADE VERTE SCAROLE MINI ROITELET® FRUIT BIO	* PAVÉ AU POIVRE ET BEURRE FILET DE COLIN SAUCE CITRONNEE GRATIN D'AUBERGINES RONDELÉ AU POIVRE® FRUIT	SALADE DE TOMATE, CONCOMBRE ET MOZZARELLA BŒUF BOURGUIGNON POMMES DE TERRE RISSOLÉES SAINT ALBROY® PÊCHE RÔTIE AU MIEL	SALADE DE BETTERAVES PAUPIETTE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS TAGLIATELLES OVERNAT® FRUIT BIO	POIREAUX VINAIGRETTE * SAUTÉ DE PORC EN CARBONADE FÈVES SAINT AGUR® FRUIT BIO
Soir	VELOUTÉ DE LÉGUMES AUX VÉGÉTALES LAITAGE DESSERT	SERPENTINIS FROMAGE BLANC NATURE FRUIT BIO	RIZ BASMATI MOUSSE AU CITRON MADELEINE AU CHOCOLAT	PURÉE DUBARRY SPÉCIALITÉ LAITIÈRE À LA VANILLE DATTES SÈCHES	POLENTA À LA PROVENÇALE PETIT SUISSE NATURE PALMIERS	POÊLÉE DE TOPINAMBOURS SEMOULE AU LAIT NATURE SALADE DE FRUITS	VELOUTÉ DE LÉGUMES ET TOMATE LAITAGE TARTELETTE POMME NORMANDE	HARICOTS BEURRE ET POMMES DE TERRE À L'AIL LAITAGE DESSERT
	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13	Samedi 14	Dimanche 15	Lundi 16
	Denis	Ghislain	Firmin	Wilfrid, Séraphin	Géraud, Virgile	Juste, Céleste	Thérèse d'Avila, Aurélie	Edwige
Midi	CAROTTES RÂPÉES AUX OLIVES VERTES POT-AU-FEU TÔME NOIRE POMME CUITE AU COULIS DE RHUBARBE	* PAMPLEMOUSSE ÉMINCÉ DE PORC À LA CRÈME ET CHAMPIGNONS POMMES DE TERRE GRENAILLE CROIX DE MALTE® CLAFOUTIS AUX GRIOTTES	* ROSETTE ET BEURRE BRANDADE DE MORUE SALADE VERTE ICEBERG SAINT MÔRET® FRUIT DE PROXIMITÉ	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX ET ROQUEFORT * COQ AU VIN PENNE RIGATE MINI CHAVROUX® LIÉGEOIS POMME CHATAÏGNE	AVOCAT MAYONNAISE FILET DE ROUGET À L'HUILE D'OLIVE GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE SOCIÉTÉ CRÈME® COMPOTE DE POMME BISCUITÉE	SALADE DE RISONIA AU THON À L'ARRABIATA ÉMINCÉ DE BŒUF SAUCE ROQUEFORT COURGETTES AU THYM TÔME BLANCHE FRUIT	RADIS ET BEURRE CANARD À L'ORANGE HARICOTS VERTS CANCOILLOTE À L'AIL KNOUIGNETTE	CHAMPIGNONS AUX FINES HERBES STEAK HACHÉ DE BŒUF SAUCE POIVRE FRITES PAVÉ D'AFFINOIS® FRUIT
Soir	PURÉE D'ÉPINARDS CRÈME DESSERT CARAMEL FRUIT	POÊLÉE DE LÉGUMES AU CHOU ROMANESCO VIENNOIS FRAISE FRUIT DE PROXIMITÉ	VELOUTÉ DE POTIRON AUX GIROLLES YAOURT NATURE CAKE AUX FRUITS	CŒURS DE CÉLERI ET POMMES DE TERRE PERLE DE LAIT® FRUIT	* ENDIVE AU JAMBON YAOURT NATURE BULGARE FRUIT	RIZ SAFRANÉ LAITAGE DESSERT	SEMOULE AUX RAISINS SECS LAITAGE FRUIT	JEUNES CAROTTES À LA CRÈME ET CIBOULETTE RIZ AU LAIT PRUNEAUX SECS
	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20	Samedi 21	Dimanche 22	Lundi 23	Mardi 24
	Baudouin, Solène	Luc, Aimable	René	Adeline, Aline	Céline, Ursule	Elodie, Salomé	Jean de Capistran	Florentin
Midi	* SALADE DE LENTILLES AUX SAUCISSES DE MONTBÉLIARD * OMELETTE AUX LARDONS HARICOTS BEURRE À LA PROVENÇALE RONDELÉ AUX NOIX® FRUIT BIO	* SALADE COLESLAW FILET DE CARRELET SAUCE MALTAISE CHOU-FLEUR BÉCHAMEL EMMENTAL TARTELETTE TATIN	TARTARE DE COURGETTES CROQUE-MONSIEUR À LA VOLAILLE ET JAMBON BLANC * SALADE VERTE BATAVIA CAMEMBERT MOSAÏQUE DE FRUITS AU SIROP	CÉLERI RÉMOULADE SAUTÉ DE VEAU À LA GALICIENNE GRATIN DAUPHINOIS CŒUR DE BRAY® FRUIT BIO	SALADE DE TOMATES ET CŒURS DE PALMIERS * CASSOULET AU CONFIT DE CANARD PETIT SOIGNON® COMPOTE POMME ABRICOT	* PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICION CALAMARS SAUTÉS À L'AIL ET AU PERSIL POIREAUX À LA CRÈME CONTADIN® FRUIT BIO	SALADE DE PAMPLEMOUSSE SAUCE COCKTAIL CREVETTES SAUTÉ DE DINDE AUX OLIVES RIZ RATATOUILLE ROQUEFORT FRUIT DE PROXIMITÉ	SALADE VERTE BATAVIA SPAGHETTIS BOLOGNAISE EDAM POIRE CUITE AU VIN
Soir	FUSILLIS YAOURT FERMIER NATURE BIO ROULÉ À LA FRAMBOISE	VELOUTÉ DE POIREAU ET POMME DE TERRE FJORD® FRUIT BIO	ALIGOT YAOURT SUCRÉ FRUIT	POÊLÉE DE LÉGUMES AUX CROSNES YAOURT À LA CONFITURE D'ABRICOT - COOKIE	TOMATES À LA PROVENÇALE LAITAGE FRUIT	POMMES PAILLASSON LAITAGE DESSERT	CÉRÉALES MÉDITERRANÉENNES YAOURT VELOUTÉ NATURE PAIN D'ÉPICE	* CHOU VERT BRAISÉ CRÈME DESSERT PRALINÉE FRUIT
	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27	Samedi 28	Dimanche 29	Lundi 30	Mardi 31	
	Crépin	Dimitri	Émeline	Simon, Jude	Narcisse	Bienvenu, Maeva	Quentin	
Midi	* SALADE DES ALTITUDES AIGUILLETES DE POULET AU MIEL ET SÉSAME HARICOTS VERTS SAINT NECTAIRE FRUIT	SALADE D'ENDIVES AUX POMMES TAJINE D'AGNEAU SEMOULE SAINT PAULIN TARTE AU CITRON	* COPPA ET BEURRE FILET DE HOKI MEUNIÈRE ET CITRON PURÉE D'ASPERGES MONTCENDRE® SALADE DE FRUITS	SALADE DE TOMATE, CONCOMBRE ET FÊTA * SAUCISSES FUMÉES ET MOUTARDE LENTILLES PAVÉ D'AFFINOIS SECRET® CRÊPE SUCRÉE À LA CRÈME DE MARRON	MINI POIVRONS ROUGES À LA RICOTTA MOULES MARINIÈRE FRITES BRIE FRUIT DE PROXIMITÉ	SALADE DE TOMATE AU THON RÔTI DE VEAU FORESTIÈRE FUSILLINS TRICOLORES LEERDAMER® PARIS BRËST	TERRINE AU CHÈVRE, TOMATES CONFITES ET BASILIC JOUÉ DE BŒUF À LA TOMATE PURÉE DE BUTTERNUT BLEU FRUIT BIO	
Soir	BOULGOUR PIPERADE YAOURT AU LAIT DE CHÈVRE BIO - SABLÉS DE RETZ	GRATINÉ DE CARDONS ET BUTTERNUT LIÉGEOIS POMME MANGUE FRUIT	BEIGNETS D'ÉPINARDS FROMAGE BLANC NATURE PÊCHE AU SIROP	VELOUTÉ DE LÉGUMES LAITAGE FRUIT	HARICOTS VERTS À L'AIL LAITAGE DESSERT	CHOUX DE BRUXELLES CRÈME RENVERSÉE FRUIT BIO	FEUILLETÉ DE SAUMON À L'OSEILLE YAOURT NATURE CAKE AU CHOCOLAT	

