

Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
<p>Taboulé Sauté de porc* façon fermière (carotte, petit pois, oignon) Gratin de chou fleur Yaourt nature BIO de Sigy Fruit *Sauté de dinde façon fermière</p>	<p>Concombre en rondelles vinaigrette aux herbes Bifteck haché charolais sauce diabolotin Haricots verts persillés Amuse-bouche: Epeautre BIO Camembert Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Salade de betteraves rouges vinaigrette moutarde Rôti de veau LBR sauce forestière (champignons) Purée de pommes de terre du chef Tomme noire Fruit</p>	<p>Chou chinois vinaigrette moutarde Jambon blanc* Coquillettes Saint Paulin Coupelle de compote de pommes et ananas allégée en sucre *Jambon de dinde</p>	<p>Salade verte aux croûtons Potimenter de poisson (purée de potiron et pommes de terre) Cantafrais Flan à la vanille</p>
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
<p>La gastronomie à travers les âges - La Préhistoire Salade verte et noix vinaigrette moutarde Pavé de hoki sauce crème aux herbes Blé Yaourt nature brassé Fruit</p>	<p>La gastronomie à travers les âges - Le Moyen âge Rillettes et cornichon Manchons de poulet miel et amandes Chou braisé/carottes Fraidou Compote de pomme et marron *Coupelle de pâté de volaille</p>	<p>La gastronomie à travers les âges - L'Antiquité Salade de betteraves mimosa (oeuf) vinaigrette moutarde Minutal de rôti de dinde (pomme, coriandre, cumin, poireaux, oignon et vinaigre de cidre) Lentilles mijotées au lait Fromage blanc nature Miel coupelle Fruit</p>	<p>La gastronomie à travers les âges - Les Temps Modernes Salade de tomates vinaigrette moutarde Boeuf charolais Picard Pommes de terre aux herbes Camembert Cake aux épices du chef</p>	<p>La gastronomie à travers les âges - Le 19ème siècle Carottes râpées locales vinaigrette moutarde Filet de lieu sauce dugléré (crème, tomate, carotte, oignon) Haricots verts Saint Nectaire AOC Poire au sirop Sauce chocolat</p>
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
<p>Boullgour, tomate et poivron Cordon bleu Carottes fraîches aux oignons Vache qui rit Fruit</p>	<p>***Animation: Les pas pareille*** Salade verte vinaigrette noire (olive) vinaigrette orange (carotte) Hachis parmentier charolais du chef Emmental Crème dessert chocolat de la fromagerie Maurice</p>	<p>Pâté de mousse de canard et cornichon Escalope de dinde sauce paprika au persil Poêlée de légumes Fromage blanc nature Fruit</p>	<p>TOMATE LOCALE IDF (POIDS) vinaigrette moutarde Rôti de boeuf cuit au jus Gnocchetti Cantal AOC Ile flottante</p>	<p>Chou blanc et jambon de dinde vinaigrette moutarde Quenelle de brochet sauce aux épices douces Riz Camembert Coupelle de compote de pommes et vanille allégée en sucre</p>
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
<p>Salade de betteraves rouges vinaigrette moutarde Bifteck haché charolais au jus Ketchup Pommes noisette Pont l'Evêque AOC Fruit</p>	<p>Salade de tomates vinaigrette au cidre Cuisse de poulet rôti et son jus Petits pois mijotés Fromage blanc aromatisé Millefeuille</p>	<p>Concombre en rondelles vinaigrette moutarde Pavé de merlu sauce estragon Epinards en branches au jus et riz Fraidou Compote de pommes et framboises allégée en sucre</p>	<p>Macédoine mayonnaise Francfort de volaille Lentilles locales mijotées Petit fromage frais aux fruits Fruit</p>	<p>Aujourd'hui cest végétarien Taboulé Quiche au saumon maison Salade verte vinaigrette moutarde Tomme grise Fruit</p>
Lundi 30	Mardi 31			
<p>Carottes râpées locales vinaigrette balsamique Sauté de boeuf charolais sauce piquante Purée de courges butternut et pommes de terre BIO Saint Nectaire AOC Flan au chocolat</p>	<p>Macédoine Poisson pané frais et quartier de citron Macaroni Yaourt aromatisé Fruit</p>			