









# Menu et goûter du lundi 30 au vendredi 3 novembre 2017 MARCHEPRIME



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Vacances</b>	<b>Vacances</b>		<b>Vacances</b>	<b>Vacances</b>
** chou blanc au jambon de dinde	Carottes râpées 		Salade verte  et dés d'Emmenthal vinaigrette balsamique 	Pizza tomate et fromage
Filet de merlu sauce végétale au cerfeuil	Daube de bœuf 	<b>Férié</b>	Bifteak haché de bœuf sauce crème champignons 	Filet de hoki sauce crème
Riz 	Purée de courge butternut		Gnocchetti	Epinards en branche en gratin
Yaourt aromatisé	** Fromage		** Fromage	** Fromage
Fruit annuel	Gâteau au potiron  et mousse au chocolat		Cocktail de fruits au sirop	Fruit frais 



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais













Produit fabriqué sur notre cuisine



Produit issu de l'agriculture biologique

# Menu et goûter du lundi 6 au vendredi 10 novembre 2017 MARCHEPRIME



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><i>Carottes râpées</i> </p> <p>Chipolatas * <i>Saucisse de volaille</i></p> <p>Purée de céleri</p> <p>Petit suisse aromatisé Ou Petit suisse sucré</p> <p>** fruit frais</p>	<p>** <i>œuf dur</i></p> <p>Sauté de bœuf sauce origan  et tomate</p> <p>Pommes vapeur</p> <p><b>Coulommiers</b> </p> <p>Fruit annuel</p>	<p>** Pomelos au sucre</p> <p>Poulet rôti </p> <p>Ratatouille à la niçoise et blé</p> <p><b>Fromage blanc sucré</b> </p> <p>Fruit exotique</p>	<p><u>Les pas pareilles</u></p> <p><b>Salade</b>  d'automne Et dés de mimolette vinaigrette échalote </p> <p>Rôti de porc  * <i>Rôti de dinde</i></p> <p>Lentilles mijotées</p> <p>** fromage</p> <p><i>Compote de pommes</i>  <i>Brisures de spéculos</i> ou <i>riz soufflé au chocolat</i></p>	<p>**Salade de penne</p> <p>Filet de merlu sauce bretonne</p> <p>Haricots verts</p> <p><b>Edam</b> </p> <p>Fruit de saison</p>



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit fabriqué sur notre cuisine




Produit issu de l'agriculture biologique

# Menu et goûter du lundi 13 au vendredi 17 novembre 2017 MARCHEPRIME



## Lundi

Bouillon tomate  
Vermicelle et Emmenthal râpé (à part)

Bœuf mode 

Carottes au persil

\*\* fromage

Fruit frais 

## Mardi

\*\*haricots beurre  
à l'échalote  
*Amuse-bouche*  
*Houmous de pois chiches*  
*et petits pois*

Boulettes de mouton  
sauce façon orientale

Légumes couscous  
et semoule

Brie 

Fruit de saison

## Mercredi

Céleri rémoulade 

Filet de hoki sauce  
nantua  
(tomate, crème  
fraîche, échalote)

Pommes de terre en  
lamelles persillées

Petit suisse sucré

\*\* fruit frais

## Jeudi

\*\* Fonds d'artichauts



Jambon blanc   
\* Jambon de dinde

Coquillettes au gratin

Yaourt aromatisé 

Kaki

## Vendredi

Carottes râpées   
Et dés d'Emmenthal  
Vinaigrette échalote 

Potimenter de  
poisson  
(purée de potiron)

\*\* Fromage

Crème dessert vanille   
et biscuit



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit fabriqué sur notre cuisine



Produit issu de l'agriculture biologique

# Menu et goûter du lundi 20 au vendredi 24 novembre 2017 MARCHEPRIME



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade asiatique ( chou chinois, carottes râpées, soja) et dés de mimolette vinaigrette asiatique	<b>Mission anti gaspi</b> ** Betteraves	Potage de Potiron + Emmenthal râpé à part	<b>Chou rouge</b> vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne	<b>Salade verte</b> Croûtons et dés d'Emmenthal
Sauté de porc caramel <i>* Bifteak haché de bœuf</i>	Hachis parmentier du chef	Rôti de dinde à la dijonnaise	Sauté de veau sauce diablotin	Poisson meunière frais et quartier de citron
Riz cantonnais	Salade verte	Haricots verts assaisonnement à l'ail Boulgour	Frites	Bouquet de légumes
** Fromage	<b>Fromage blanc</b> sucré différemment : sucre, sucre roux, confiture de fraises	** Fromage	** Fromage	** Fromage
<b>Compote tous fruits allégée en sucre</b>	Fruit annuel	<b>Fruit frais</b>	Flan chocolat Ou Flan nappé caramel	<b>Gâteau façon cheesecake</b>



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit fabriqué sur notre cuisine



Produit issu de l'agriculture biologique

# Menu et goûter du lundi 27 novembre au vendredi 1er décembre 2017 MARCHEPRIME



## Lundi

\*\* Taboulé


Filet de colin sauce  
fines herbes


Carottes aux oignons

Pont l'Evêque  
Ou  
Brie

Fruit annuel 

## Mardi

**Salade croquante**   
de pommes et oranges

Cordon bleu de volaille  
sauce ketchup  
du chef 

Fusilli

\*\* Fromage

Crème dessert chocolat  
Ou  
Crème dessert vanille

## Mercredi

**Carottes râpées** 



Sauté de bœuf  
sauce marengo 

Salsifis au gratin

\*\* Fromage


Flan pâtissier

## Jeudi

**Emincé d'endives**   
et mimolettes  
Vinaigrette  
au cumin 

Tartiflette

\*\* fromage

**Smoothie carotte  
et orange** 

## Vendredi

\*\* poireaux

Filet de hoki sauce  
béchamel et épices  
douces

Haricots beurre  
et riz

**Coulommiers** 

Fruit exotique



Produit Local



Produit Label Rouge



Produit Charolais



Produit fabriqué sur notre cuisine



Produit issu de l'agriculture biologique