

Semaine du 05 au 09 Novembre 2018

Ville de La Terrasse












LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
  Coleslaw (L) BIO	Salade de pommes de terre ravigote	Salade verte vinaigrette à la coriandre	Taboulé d'hiver
 Sauté de dinde à l'oignon	 Omelette du chef aux fines herbes	Pavé de colin sauce curry	 Paleron de bœuf braisé à l'ail
<i>SV : Boulettes végétales</i>			<i>SV : Filet de merlu sauce aurore</i>
Petits pois	Carottes au beurre	 Riz BIO	Haricots verts
Camembert	Edam	 Yaourt (L) à la poire	 Tomme BIO
Gaufre au sucre	 Fruit de saison BIO	Cocktail de fruits au sirop léger	 Fruit de saison (L)

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 12 au 16 Novembre 2018

Ville de La Terrasse













LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine BIO mayonnaise	Radis beurre	Crêpe au fromage	 Céleri râpée (L) sauce fromage blanc
Galopin de veau sauce tomate <i>SV : Filet de hoki sauce bonne femme</i>	Fileté de poisson meunière	 Rôti de dinde froid et moutarde <i>SV : Œuf dur mayonnaise</i>	Saucisse de Strasbourg <i>SV : Cubes de saumon sauce fines herbes</i>
Semoule	Brocolis béchamel	Mélange de légumes racines	 Lentilles BIO
 Fromage blanc BIO	 Gouda BIO	Mimolette	Saint bricet
Fruit de saison	Moelleux à la fraise	  Fruit de saison BIO (L)	 Compote du chef pomme cassis

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 19 au 23 Novembre 2018

Ville de La Terrasse














LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
 Carottes râpées (L) vinaigrette citron vert	 Salade de riz BIO au surimi	Salade d'haricots verts vinaigrette	 Chou rouge (L) vinaigrette à la framboise
 Bœuf braisé au jus	Cordon bleu	Filet de hoki sauce persane	Fondant de carottes, potiron, brebis et cumin 
<i>SV : Pavé de colin sauce bisque</i>	<i>SV : Nuggets au fromage</i>		
Purée de pommes de terre	Gratin de blettes	Coquillettes	/
 Tomme BIO	Bleu	 Fourme AOC	 Petit suisse BIO
Lacté vanille	 Fruit de saison (L)	 Fruit de saison BIO	Flan pâtissier

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 26 au 30 Novembre 2018

Ville de La Terrasse



LUNDI	MARDI	JEUDI Texas: La country	VENDREDI
 Salade de pâtes BIO au pesto	 Céleri (L) rémoulade	 Salade verte BIO et maïs vinaigrette texane	 Rillettes du chef au thon
 Fricassé de dinde sauce forestière <i>SV : Œuf dur</i>	Filet de merlu sauce orientale	Wings de poulet sauce ketchup <i>SV : Croustillant de poisson sauce ketchup</i>	Boulettes de bœuf à la russe <i>SV : Filet de colin sauce paprika</i>
Epinards	Semoule	Potatoes	 Chou fleur BIO persillés
Saint Paulin	  Yaourt nature BIO (L)	Tartare	 Cantal
 Fruit de saison (L)	Poire au sirop léger	 Gâteau texan du chef	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 03 au 07 Décembre 2018

Ville de La Terrasse



LUNDI	MARDI	JEUDI	 VENDREDI Fête des lumières
Taboulé d'hiver	  Carottes râpées BIO (L) à la ciboulette	Lentilles en salade	Salade verte croûtons et œufs
Cubes de poisson sauce citron	 Aiguillettes de poulet sauce chasseur <i>SV : Omelette du chef ciboulette</i>	 Steak haché de bœuf au jus <i>SV : Steak du fromager</i>	Saucisson chaud Lyonnais <i>SV : Quenelles sauce Nantua</i>
Haricots verts	Tortis	Julienne de légumes	Pommes vapeur
 Coulommiers BIO	Emmental	 Saint Nectaire	Sauce fromage blanc aux fines herbes
Fruit de saison	Flan nappé au caramel	  Fruit de saison BIO (L)	Tarte au sucre

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Pain BIO



Semaine du 10 au 14 Décembre 2018

Ville de La Terrasse












LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Radis beurre 1/2 sel</p> <p> Haut de cuisse de poulet sauce Bressane</p> <p><i>SV : Crêpe aux champignons</i></p> <p>Polenta crémeuse</p> <p> Carré BIO</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p> Salade de blé BIO sauce ail et fines herbes</p> <p>Poisson pané</p> <p>Petit pois</p> <p>Tomme</p> <p> Fruit de saison (L)</p>	<p>  Céleri râpé (L) BIO sauce cocktail</p> <p> Sauté de bœuf aux olives</p> <p><i>SV : Cubes de poisson sauce tartare</i></p> <p>Pommes noisette</p> <p>Samos</p> <p>Compote de pomme ananas</p>	<p>Salade de pépinettes au curry</p> <p>  Omelette (L) au fromage du chef</p> <p> Epinards BIO</p> <p> Yaourt (L) à la fraise</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 17 au 21 Décembre 2018

Ville de La Terrasse



LUNDI	MARDI	JEUDI  Repas de fin d'année	VENDREDI
  Carottes râpées (L) BIO vinaigrette	Salade de pommes de terre à l'échalote	Salade verte et magret <i>SV : Salade verte et saumon fumé</i>	Betteraves au cerfeuil
 Rôti de porc sauce moutarde <i>SV : Filet de merlu sauce basilic</i>	 Escalope de volaille sauce aigre douce <i>SV : Pavé de colin sauce tomate</i>	Filet de cabillaud sauce safranée	Quenelles sauce armoricaine
Lentilles au jus	Haricots beurre	Purée de patate douce	 Riz BIO
Cantafrais	Gouda	/	Camembert
Compote allégée de pomme banane	 Fruit de saison BIO	Dessert de fin d'année  Clémentine BIO et papillote	 Fruit de saison (L)

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits