

Semaine du 6 au 10 Novembre 2017

Ville de LA TERRASSE













LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes mayonnaise	Coleslaw	Salade verte BIO (L)	Friand au fromage
Sauté de dinde aux abricots <i>SV : Filet de hoki sauce matelote</i>	Œufs durs	Blanquette de poisson	Rôti de bœuf froid & mayonnaise <i>SV : Filet de merlu sauce bouillabaisse</i>
Pommes persillées	Florentine <i>(épinards BIO)</i>	Riz BIO	Petits pois
Petit filou	Cantal AOC	Brie	Emmental
Fruit de saison	Gaufre au sucre	Lacté à la vanille	Fruit de saison BIO (L)

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 13 au 17 Novembre 2017

Ville de LA TERRASSE












LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Chou rouge vinaigrette	Betteraves persillées	Lentilles à l'échalote	Radis roses au beurre
Pavé de colin à la crème	Burger de veau sauce tomate <i>SV : Filet de merlu à l'huile d'olive</i>	Croustillants de poisson	Sauté de porc aux champignons  <i>SV : Œufs durs sauce Mornay</i>
Haricots verts BIO 	Coquillettes BIO (L)  	Purée de carottes	Gratin de blettes
Vache Picon	et fromage râpé	Saint Nectaire AOC	Yaourt BIO (L) de nos fermes  
Moelleux au citron	Fruit de saison	Fruit de saison BIO (L)  	Cake au daim du chef  

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 20 au 24 Novembre 2017

Ville de LA TERRASSE



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pdt au thon</p>	<p> Céleri râpé BIO sauce cocktail</p>	<p> Carottes BIO (L) râpées vinaigrette</p>	<p>Pâté de campagne et cornichons <i>SV: Maquereau à la tomate</i></p>
<p> Bœuf Stroganoff</p>	<p> Escalope de dinde au jus</p>	<p>Omelette aux fines herbes du Chef</p>	<p>Filet de merlu sauce cresson</p>
<p><i>SV : Marmite de poisson sauce crevettes</i></p>	<p><i>SV : Steak du fromager</i></p>		
<p>Mélange de légumes oubliés</p>	<p>Polenta à la tomate</p>	<p>Brocolis persillés</p>	<p> Macaronis BIO (L)</p>
<p>Fromage des Pyrénées</p>	<p>Yaourt abricot de nos fermes (L) </p>	<p>Vache qui rit</p>	<p>Fourme AOC</p>
<p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Compote pomme pêche</p>	<p>Eclair au chocolat</p>	<p>Fruit de saison (L) </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 27 Novembre au 1er Décembre 2017



Ville de LA TERRASSE



LUNDI	MARDI	JEUDI Odysée du goût MAROC	VENREDI
<p>Chou blanc (L) vinaigrette </p> <p> Cuisse de poulet rôtie <i>SV : Filet de lieu sauce dieppoise</i></p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Mimolette</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Salade soissonnaise (haricots blancs)</p> <p> Steak haché de bœuf à la crème de champignons <i>SV : Tarte aux légumes</i></p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte vinaigrette à la coriandre</p> <p> Tajine de volaille aux pruneaux <i>SV : Tajine de poisson</i></p> <p>Semoule </p> <p>Petit cotentin</p> <p>Cake miel et amandes du chef </p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Pennes  à la bolognaise de légumes (végétarien)</p> <p>/</p> <p>Brie </p> <p>Fruit de saison (L) </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 04 au 08 Décembre 2017

Ville de LA TERRASSE



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI Repas LYONNAIS
<p>Velouté potiron, carotte, crème, orange </p> <p> Jambon blanc</p> <p>SV : Cubes de hoki à la provençale</p> <p>Petits pois</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Chou rouge (L) mariné </p> <p>Pavé de colin sauce citron</p> <p>Torti BIO </p> <p>Fraidou</p> <p>Lacté au chocolat</p>	<p>Taboulé d'hiver BIO </p> <p>Burger de veau sauce milanaise</p> <p>SV : Omelette au fromage du Chef</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison (L) </p>	<p>Salade Lyonnaise</p> <p>SV : Salade verte aux croûtons</p> <p>Quenelles natures sauce Nantua</p> <p>Gratin de Pdt et cardons (L) </p> <p>Brioche aux pralines (L) </p>















Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 11 au 15 Décembre 2017

Ville de LA TERRASSE






LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Rosette et cornichons <i>SV : Sardines au citron</i>	Céleri râpé BIO à la vinaigrette 	Haricots blancs sauce ravigote	Salade verte
Marmite de poisson sauce marinière	Saucisse fumée façon rougail <i>SV : Œufs durs sauce aurore</i>	Poisson pané et citron	  Sauté de Bœuf aux oignons <i>SV : Filet de merlu au citron</i>
Riz aux petits légumes	Lentilles BIO au jus 	Poêlée de légumes racines	Chou fleur béchamel
Saint Nectaire AOC	Vache Picon	Coulommiers	Yaourt nature BIO (L)  
Fruit de saison BIO 	Poire au caramel et pop corn  	Fruit de saison BIO (L)  	Cake du Chef à la carotte 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Semaine du 18 au 22 Décembre 2017

Ville de LA TERRASSE



LUNDI	MARDI	JEUDI Repas de fin d'année	VENREDI
<p> Salade de PDT, maquereau, moutarde à l'ancienne</p> <p>Cordon bleu</p> <p><i>SV : Steak du fromager</i></p> <p> Carottes BIO à la béchamel</p> <p>Yaourt framboise de nos fermes (L) </p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade verte et pousses d'épinards</p> <p>Filet de lieu à la crème de poireaux</p> <p>Purée de potiron et Pdt</p> <p>Bleu AOC</p> <p>Flan à la vanille</p>	<p></p> <p>Rillettes de canard du chef et pain navette</p> <p><i>SV : Rillettes aux 2 poissons du chef et pain navette</i></p> <p>Sot l'y laisse de dinde sauce suprême</p> <p><i>SV : Paupiette de saumon à l'oseille</i></p> <p>Pommes pin</p> <p>Dessert de Noël</p> <p> Clémentine BIO et papillote</p>	<p> Chou bicolore BIO</p> <p>Raviolis chèvre sauce tomate</p> <p>/</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote de pomme biscuitée</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits