



Menu de la semaine du lundi 08 au mercredi 10 novembre 2021 Saint-Sébastien - Scramble




Déjeuner	Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10
ENTREE	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées
PLAT	<p style="text-align: center;">Escalope de Poulet* ~~~ Chipolatas grillées* ~~~ Le Parisien ~~~ Bagnat Italien ~~~ Le Jambon - Crudités*</p>	<p style="text-align: center;">Paupiette de Veau* ~~~ Omelette nature ~~~ Le Parisien ~~~ Le Nordique ~~~ Le Tarot*</p>	<p style="text-align: center;">Cuisse de canard * ~~~ Brandade de Poisson Parmentière* _ ~~~ Le Parisien ~~~ Bagnat Thon ~~~ Le Normand*</p>
GARNITURE	<p style="text-align: center;">Céréales gourmandes bio*  ~~~ Haricots Beurre persillés</p>	<p style="text-align: center;">Coquillettes ~~~ Brunoise de Légumes à la Provençale</p>	<p style="text-align: center;">Purée de Pommes de terre ~~~ Brocolis</p>
DESSERT	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts
SNACK CHAUD	Baguette Flammekueche	Crêpe au blé noir - Jambon - Fromage	

Légende : Viandes - Poissons- Oeufs / Fruits et légumes / Féculents

Fruits et légumes de saison 

Agriculture biologique 


Menu de la semaine du lundi 15 au vendredi 19 novembre 2021 Saint-Sébastien - Scramble

Déjeuner	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
ENTREE	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées
PLAT	Aiguillette de poulet * ~~~ Merguez grillées* ~~~ Le Parisien ~~~ Le Charcutier ~~~ Le Club Nordique* ~~~ Cheese Burger	Fondant de Porc au pesto rosso* ~~~ Normandin de veau* ~~~ Le Parisien ~~~ Le Thon - Tomate* ~~~ L'Oasis	Filet de Cabillaud* ~~~ Hachis Parmentier*  ~~~ Le Parisien ~~~ Le Brogan ~~~ Le Viennois Complet avec du poulet*	Curry de potimarron aux deux lentilles ~~~ Rôti de Dinde * ~~~ Le Parisien ~~~ Le Savoyard* ~~~ Le spécialité Noix	Poisson Pané ~~~ Emincé de Boeuf sauté au Paprika*  ~~~ Le Parisien ~~~ Le Poulet au Curry ~~~ Le Luigi*
GARNITURE	Macaronis* ~~~ Jeunes Carottes	Céréales gourmandes bio*  ~~~ Petits pois*	Purée de Pommes de terre ~~~ Julienne de Légumes	Riz ~~~ Fondue de poireaux à la crème*	Semoule de Couscous ~~~ Ratatouille
DESSERT	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts
SNACK CHAUD		Croque monsieur *		Panini Calabria*	

Légende : Viandes - Poissons- Oeufs / Fruits et légumes / Féculents

Fruits et légumes de saison 🌱

Agriculture biologique 🌿

Viande bovine d'origine française 

Menu de la semaine du lundi 22 au vendredi 26 novembre 2021


Saint-Sébastien - Scramble

Déjeuner	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
ENTREE	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées
PLAT	<p>Sauté de porc a l'estragon* </p> <p>~~~~</p> <p>Omelette nature</p> <p>~~~~</p> <p>Le Parisien</p> <p>~~~~</p> <p>Le Tarot*</p> <p>~~~~</p> <p>Le Viennois complet rôti de porc</p> <p>~~~~</p> <p>Nuggets de poulet*</p>	<p>Paupiette de Dinde* </p> <p>~~~~</p> <p>Sauté de boeuf bourguignon </p> <p>~~~~</p> <p>Le Parisien</p> <p>~~~~</p> <p>Le Trois Fromages</p> <p>~~~~</p> <p>Le Club Volaille*</p>	<p>Kig ar farz* </p> <p>~~~~</p> <p>Filet de Lieu*</p> <p>~~~~</p> <p>Le Parisien</p> <p>~~~~</p> <p>Bagnat Briec</p> <p>~~~~</p> <p>L'enseleillé*</p>	<p>Rougail saucisse* </p> <p>~~~~</p> <p>Cuisse de Poulet *</p> <p>~~~~</p> <p>Le Parisien</p> <p>~~~~</p> <p>Le Surimi (pain nordique)*</p> <p>~~~~</p> <p>Le Jambon - Crudités*</p>	<p>Pâtes Carbonara* </p> <p>~~~~</p> <p>Rôti de Boeuf </p> <p>~~~~</p> <p>Le Parisien</p> <p>~~~~</p> <p>Le Breizh*</p> <p>~~~~</p> <p>Le grecque spécialité tour du monde*</p>
GARNITURE	<p>Coquillettes</p> <p>~~~~</p> <p>Brocolis</p>	<p>Semoule de Couscous</p> <p>~~~~</p> <p>Brunoise de Légumes à la Provençale</p>	<p>Pommes de terre vapeur</p> <p>~~~~</p> <p>Légumes pot au feu</p>	<p>Riz BIO* </p> <p>~~~~</p> <p>Haricots Beurre persillés</p>	<p>Torsades</p> <p>~~~~</p> <p>Epinards à la Crème*</p>
DESSERT	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts
SNACK CHAUD		Fajitas poulet		Croissant Jambon - Fromage	

Légende : Viandes - Poissons- Oeufs / Fruits et légumes / Féculents

Fruits et légumes de saison 








Viande de porc d'origine française 

Agriculture biologique 

Viande bovine d'origine française 


Menu de la semaine du lundi 29 novembre au vendredi 03 décembre 2021


Saint-Sébastien - Scramble

Déjeuner	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
ENTREE	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées
PLAT	<p>Sauté d'agneau au curry *</p> <p>~~~~</p> <p>Cervelas Obernois</p> <p>~~~~</p> <p>Le Parisien</p> <p>~~~~</p> <p>Le Club Jambon-Crudités*</p> <p>~~~~</p> <p>Le spécialité Céréale*</p> <p>~~~~</p> <p>Pilons de Poulet *</p>	<p>Filet de Colin meunière</p> <p>~~~~</p> <p>Sauté de Dinde thaï</p> <p>~~~~</p> <p>Le Parisien</p> <p>~~~~</p> <p>Le Viennois Oeuf, crudités*</p> <p>~~~~</p> <p>Le gourmand</p> <p>~~~~</p> <p>Bouchée à la Reine</p>	<p>Crêpinette de porc </p> <p>~~~~</p> <p>Pavé de Saumon*</p> <p>~~~~</p> <p>Le Parisien</p> <p>~~~~</p> <p>Le Poulet au Curry</p> <p>~~~~</p> <p>Le Guatemala spécialité tour du monde</p>	<p>Steak haché </p> <p>~~~~</p> <p>Emincé de Porc à la tomate* </p> <p>~~~~</p> <p>Le Parisien</p> <p>~~~~</p> <p>Bagnat Thon</p> <p>~~~~</p> <p>Le Tarot*</p>	<p>Colombo de poulet antillais*</p> <p>~~~~</p> <p>Boulette de soja tomate et basilic</p> <p>~~~~</p> <p>Le Parisien</p> <p>~~~~</p> <p>Le Savoyard*</p> <p>~~~~</p> <p>Le Basquier*</p>
GARNITURE	<p>Pâtes Farfalle</p> <p>~~~~</p> <p>Carottes au jus* </p>	<p>Riz Pilaf</p> <p>~~~~</p> <p>Courgettes à l'ail</p>	<p>Pommes de terre Boulangère</p> <p>~~~~</p> <p>Poêlée Méridionale </p>	<p>Torsades de couleur</p> <p>~~~~</p> <p>Haricots Verts </p>	<p>Semoule de Couscous</p> <p>~~~~</p> <p>Ratatouille </p>
DESSERT	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts
SNACK CHAUD				Bruschetta (Jambon - Fromage)	

Légende : Viandes - Poissons- Oeufs / Fruits et légumes / Féculents







Fruits et légumes de saison 

Viande de porc d'origine française 

Viande bovine d'origine française 


Menu de la semaine du lundi 06 au vendredi 10 décembre 2021

Saint-Sébastien - Scramble

Déjeuner	Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
ENTREE	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées
PLAT	<p>Merguez grillées* ~~~ Aiguillette de poulet * ~~~ Le Parisien ~~~ Bagnat Italien ~~~ Le Normand* ~~~ Cheese Burger</p>	<p>Cordon Bleu de Volaille* ~~~ Blanquette de Veau*  ~~~ Le Parisien ~~~ Le Thon - Tomate* ~~~ L'Oasis ~~~ Quiche lorraine Maison</p>	<p>Escalope de Poulet* ~~~ Sauté de lapin a la moutarde  ~~~ Le Parisien ~~~ Le Brogan ~~~ Le Viennois Complet avec du poulet*</p>	<p>Paupiette de Veau* ~~~ Tajine de boeuf*  ~~~ Le Parisien ~~~ Le Trois Fromages ~~~ Le Luigi*</p>	<p>Pâtes Bolognaise* ~~~ Filet de Colin* ~~~ Le Parisien ~~~ Le Jambon - Crudités* ~~~ Le Surimi (pain nordique)*</p>
GARNITURE	<p>Riz safrané* ~~~ Julienne de Légumes</p>	<p>Coquillettes ~~~ Petits pois* </p>	<p>Blé pilaf  ~~~ Poêlée Campagnarde</p>	<p>Semoule de Couscous bio  ~~~ Brunoise de Légumes à la Provençale</p>	<p>Torsades ~~~ Choux-fleurs persillés</p>
DESSERT	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts
SNACK CHAUD				Pizza Campagnarde*	

Légende : Viandes - Poissons- Oeufs / Fruits et légumes / Féculents

Fruits et légumes de saison 

Agriculture biologique 

Viande bovine d'origine française 