



Déjeuner du lundi 08 novembre au vendredi 12 novembre 2021

Saint Sébastien - self



Lundi 08

Buffet d'entrées

Escalope de Poulet*
Chipolatas grillées*

Frites

**Haricots Beurre
persillés**

Buffet de desserts

Mardi 09

Buffet d'entrées

Paupiette de Veau*
Omelette nature

Coquillettes

**Brunoise de Légumes
à la Provençale**

Buffet de desserts

Mercredi 10

Jeudi 11

Vendredi 12

Buffet d'entrées

**Sauté de boeuf
bourguignon**



Gratin Dauphinois*

**Choux Braisés aux
lardons* _**

Buffet de desserts



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

Fruits et légumes de saison 

Viande bovine d'origine française 

*Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages
Les repas sont préparés sur place selon le principe d'une cuisine traditionnelle.

Menus conformes à la circulaire n°2001-11-8 du 25 juin 2001 et à la décision n° 2007-17 du 4 mai 2007 du GEMRCN.





Déjeuner du lundi 15 novembre au vendredi 19 novembre 2021

Saint Sébastien - self



Lundi 15

Buffet d'entrées

Aiguillette de poulet *

Merguez grillées*

Macaronis*

Jeunes Carottes

Buffet de desserts

Mardi 16

Buffet d'entrées

**Fondant de Porc au
pesto rosso***

Normandin de veau*

Frites

Petits pois*

Buffet de desserts

Mercredi 17

Jeudi 18

Buffet d'entrées

**Curry de potimarron
aux deux lentilles**

Rôti de Dinde *

Riz

**Fondue de poireaux à
la crème***

Buffet de desserts

Vendredi 19

Buffet d'entrées

Poisson Pané

**Emincé de Boeuf
sauté au Paprika***

**Semoule de
Couscous**

Ratatouille

Buffet de desserts



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

Fruits et légumes de saison

Viande bovine d'origine française

*Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages
Les repas sont préparés sur place selon le principe d'une cuisine traditionnelle.

Menus conformes à la circulaire n°2001-11-8 du 25 juin 2001 et à la décision n° 2007-17 du 4 mai 2007 du GEMRCN.












Déjeuner du lundi 22 novembre au vendredi 26 novembre 2021



Saint Sébastien - self

Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Buffet d'entrées Sauté de porc a l'estragon*  Omelette nature Frites Brocolis Buffet de desserts	Buffet d'entrées Paupiette de Dinde*  Sauté de boeuf bourguignon  Semoule de Couscous Brunoise de Légumes à la Provençale Buffet de desserts		Buffet d'entrées Rougail saucisse*  Cuisse de Poulet * Riz BIO*  Haricots Beurre persillés Buffet de desserts	Buffet d'entrées Pâtes Carbonara*  Rôti de Boeuf  Torsades Epinards à la Crème* Buffet de desserts



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

Fruits et légumes de saison 

Viande bovine d'origine française 

Viande de porc d'origine française 

Agriculture biologique 

*Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages
Les repas sont préparés sur place selon le principe d'une cuisine traditionnelle.

Menus conformes à la circulaire n°2001-11-8 du 25 juin 2001 et à la décision n° 2007-17 du 4 mai 2007 du GEMRCN.







Déjeuner du lundi 29 novembre au vendredi 03 décembre 2021



Saint Sébastien - self


Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
Buffet d'entrées Cervelas Obernois Sauté d'agneau au curry * Pâtes Farfalle Carottes au jus* _ Buffet de desserts	Buffet d'entrées Filet de Colin meunière Sauté de Dinde thaï Riz Pilaf Courgettes à l'ail Buffet de desserts		Buffet d'entrées Steak haché  Emincé de Porc à la tomate*  Frites Haricots Verts Buffet de desserts	Buffet d'entrées Colombo de poulet antillais* Boulette de soja tomate et basilic Semoule de Couscous Ratatouille Buffet de desserts



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

Fruits et légumes de saison 

Viande bovine d'origine française 

Viande de porc d'origine française 

*Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages
Les repas sont préparés sur place selon le principe d'une cuisine traditionnelle.

Menus conformes à la circulaire n°2001-11-8 du 25 juin 2001 et à la décision n° 2007-17 du 4 mai 2007 du GEMRCN.





Déjeuner du lundi 06 décembre au vendredi 10 décembre 2021




Saint Sébastien - self


Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
Buffet d'entrées Merguez grillées* Aiguillette de poulet * Riz safrané* Julienne de Légumes Buffet de desserts	Buffet d'entrées Cordon Bleu de Volaille* Blanquette de Veau* Frites Petits pois* Buffet de desserts		Buffet d'entrées Paupiette de Veau* Tajine de boeuf* Semoule de Couscous bio Brunoise de Légumes à la Provençale Buffet de desserts	Buffet d'entrées Pâtes Bolognaise* Filet de Colin* Torsades Choux-fleurs persillés Buffet de desserts

Fruits et légumes de saison 



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

Agriculture biologique 

Viande bovine d'origine française 

*Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages
Les repas sont préparés sur place selon le principe d'une cuisine traditionnelle.

Menus conformes à la circulaire n°2001-11-8 du 25 juin 2001 et à la décision n° 2007-17 du 4 mai 2007 du GEMRCN.

