


**SAINT ETIENNE DU BOIS**  
NOVEMBRE 2018



Semaine du	5 novembre	au	9 novembre
Pizza	Carottes râpées		Endives vinaigrette
Filet de colin provençale	Bœuf Bourguignon		Poulet au citron
Haricots verts	Pâtes		Boullgour
Comté	Yaourt nature		Camembert
Pomme 	Fruit de saison		Smoothie de banane
			Gâteau au chocolat

Semaine du	12 novembre	au	16 novembre
Quiche aux poireaux	Macédoine de légumes		Céleri sauce fromage blanc et moutarde
Jambon braisé	Filet de merlu au basilic		Emincé de boeuf au curry
Epinards	Farfales		Haricots beurre
Brie	Emmental râpé		Yaourt
Banane	Orange		Sablé maison
			Salade de mâche
			Pilons de poulet
			Frites
			Fromage "terroir"
			Kiwi 



Semaine du	19 novembre	au	23 novembre
Carottes râpées 	Salade verte		Taboulé
Emincé de volaille aux champignons	Carbonade de bœuf		Cabillaud meunière
Jardinière de légumes	Coquillettes		Brocolis
Petit Suisse	Fromage de chèvre		Comté
Crumble	Déclinaison de pommes 		Salade de fruits
			Salade composée
			Sauté de porc à l'estragon
			Purée maison
			Saint Nectaire
			Fruit

Semaine du	26 novembre	au	30 novembre
			Menu Savoyard
Pâté en croûte	Coleslaw		Salade de chou et tomate 
Bœuf braisé	Couscous au poulet		Diot
Petits pois	Semoule et légumes 		Pommes boulangères
Yaourt	Fromage bleu		Saint Moret
Compote	Fruit		Fromage blanc aux myrtilles
			Salade perline
			Cabillaud meunière
			Mousseline de potiron
			Fruit

**Tous nos produits sont fabriqués sur place à base de produits bruts**

**SAINT ETIENNE DU BOIS**  
DECEMBRE 2018



Semaine du	3 décembre	au	7 décembre
Salade de pommes de terre	Carottes râpées		Salade verte
Cordon bleu	Palette à la diable		Filet de lieu au basilic
Salsifis rôtis ail et persil	Penne rigate		Céréales gourmandes 
Brie	Fromage blanc		Fromage "terroir"
Poire 	aux fruits rouges		Mousse au chocolat
			Kiwi 

Semaine du	10 décembre	au	14 décembre
Crème Dubarry (chou fleur)	Champignons crème ciboulette		Salade verte 
Cabillaud au beurre blanc	Sauté de poulet		Longe de porc
Riz pilaf	Purée de potiron		Frites
Comté	Bûche du Pilat		Yaourt
Fruit 	Gâteau de Savoie		Clémentine
			Pizza
			Emincé de bœuf
			Haricots verts
			Fromage bleu
			Fruits au sirop

Semaine du	17 décembre	au	21 décembre
Endives et mimolette	Rosette		Duo de crudités
Blanquette de veau	Filet de colin sauce Dieppoise		Chipolatas
Torsades	Epinards		Petits pois au jus
Camembert	Yaourt nature		Tomme
Compote	Rose des sables		Fruit 
			MENU
			DE
			FIN D'ANNEE
			2018



Tous nos produits sont fabriqués sur place à base de produits bruts