



lundi 22 novembre

mardi 23 novembre

mercredi 24 novembre

jeudi 25 novembre

vendredi 26 novembre



Repas végétarien

Repas de notre région

BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE DE PATES BIO	SALADE VERTE AU THON	CAROTTES DES LANDES RAPEES A L'ORANGE	POTAGE CULTIVATEUR
SALADE DE LENTILLES	CHOU CHINOIS MARINE	DUO CELERI CAROTTE	SAUCISSON A L'AIL	SALADE DE PATES SURIMI
MACHES AU BLEU	SALADE DE COEUR DE PALMIER	OEUF DUR MAYONNAISE	VELOUTE DE POTIRON	OEUF SAUCE COCKTAIL
TARTE CHEVRE TOMATE	POTAGE DE LEGUMES	SALADE FRISEE BALSAMIQUE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	CHOU ROUGE AU GOUDA
BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE	COUSCOUS DE LEGUMES DE SAISON	JAMBON D'AUCH	CUISSE DE POULET ROTIE DU GERS	MERLU SAUCE CIBOULETTE
FILET DE LIEU EN CRUMBLE	FALAFELS VEGETARIENS	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE TOMATE	QUICHE AU CHORIZO	EMINCE DE DINDE SAUCE AU MIEL
RIZ BIO	LEGUMES COUSCOUS	FENOUIL BRAISEES	HARICOTS BLANCS (RÉGIONAL)	BOULGHOUR
CAROTTES SAUTEES	SEMOULE BIO	MACARONIS BIO	PANAIS AU BEURRE (RÉGIONAL)	CHOU-FLEUR EN GRATIN
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
CRÈME RENVERSÉE	YAOURT YEO BIO	BANANE BIO	POIRE AU CHOCOLAT (RÉGIONAL)	GAUFRE À LA CHANTILLY
FLAN CARAMEL	PETITS SUISSES AUX FRUITS	COMPOTE DE POIRE	ECLAIR CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
COCKTAIL DE FRUITS	RIZ AU LAIT	CHAUSSON AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

ETABLISSEMENT LES MARISTES

api

Concepteur d'Origine



VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE

A BASE DE PRODUITS FRAIS

PRODUIT LOCAL

PRODUIT BIO

lundi 29 novembre

mardi 30 novembre

mercredi 01 décembre

jeudi 02 décembre

vendredi 03 décembre



Repas végétarien

MACEDOINE DE LEGUMES	CAROTTES DES LANDES RAPEES VINAIGRETTE	TABOULÉ (SEMOULE BIO)	SALADE DE HARICOTS VERTS	ROSETTE CORNICHON
SALADE VERTE FROMAGERE	COEUR D'ARTICHAUT	SALADE D'ENDIVE NOIX POMME	BETTERAVES MAIS	MACHES NOIX
SALDE DE RIZ MAIS TOMATE	CELERI REMOULADE	CHOU ROUGE AUX POMMES	SALAMI	CHOU-FLEUR MIMOSA
MACEDOINE DE LEGUMES	POIREAUX VINAIGRETTE	CREPE AUX CHAMPIGNONS	DUO DE CHOUX EMINCES	FENOUIL MARINE
PIZZA AU FROMAGE	BLANQUETTE DE VEAU	PILONS DE POULET TEX MEX	ROUGAIL DE SAUCISSE	FILET DE COLIN MEUNIERE
COLIN A LA BORDELAISE	ROTI DE PORC AU JUS	LASAGNE BOLOGNAISE	FEUILLETE AU SAUMON	ESCALOPE DE DINDE MILANAISE
POEELE DE LEGUMES	POMME VAPEUR	GRATIN DE BLETTES	RIZ BIO CREOLE	PUREE DE POTIRON
MACARONIS BIO	HARICOTS VERTS SAUTES	LENTILLES CUISINÉES	PETITS POIS AU JUS	BLE PILAF
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	MOUSSE CITRON	FRUIT DE SAISON	TAPIOCCA AU CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON	POIRE POCHEE	FRUIT DE SAISON	CREME CARAMEL	DUO PECHE ABRICOT AU SIROP
COMPOTE POMME CITRON	LIEGEOIS CARAMEL	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	POMME AU FOUR	MUFFIN
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

ETABLISSEMENT LES MARISTES

api

Conception C. Vign



VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE

A BASE DE PRODUITS FRAIS

PRODUIT LOCAL

PRODUIT BIO

lundi 06 décembre

mardi 07 décembre

mercredi 08 décembre

jeudi 09 décembre

vendredi 10 décembre

Repas végétarien

<p>CELERI RÉMOULADE</p> <p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE AU MIEL</p> <p>SALADE DE POMME DE TERRE</p>	<p>OEUF MIMOSA</p> <p>SALADE FRISÉE AUX LARDONS</p> <p>LAITUE VINAIGRETTE AUX CROUTONS</p> <p>SALADE DE HARICOTS VERTS</p>	<p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</p> <p>CHOUX BLANC SAUCE SOJA ET SÉSAME</p> <p>POIS CHICHES EN SALADE</p> <p>TARTE AUX LEGUMES</p>	<p>VELOUTÉ DE POIREAUX POMME DE TERRE</p> <p>SALADE DE PATES BIO COMPOSEE</p> <p>SALADE VERTE FROMAGÈRE</p> <p>CAROTTES DES LANDES RÂPÉES AU CITRON</p>	<p>DUO DE CHOUX</p> <p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>SAUCISSON A L'AIL</p> <p>SALADE STRASBOURGEOISE</p>
<p>CUISSE DE POULET DU GERS AUX EPICES</p> <p>COTE DE PORC À L'AIL</p>	<p>SAUCE BOLOGNAISE (BOEUF BIO)</p> <p>QUICHE LORRAINE</p>	<p>PORC AU CAMEL</p> <p>FILET DE LIEU GRATINÉ</p>	<p>GNOCCHIS AUX TROIS FROMAGES</p> <p>CREPE AU FROMAGE</p>	<p>GRATIN DE POISSON</p> <p>BOEUF CAROTTES</p>
<p>FRITES</p> <p>HARICOTS PLATS AUX OIGNONS</p>	<p>FARFALES BIO</p> <p>BROCOLIS PERSILLES</p>	<p>RIZ BIO</p> <p>POELÉE DE LEGUMES DE SAISON</p>	<p>PUREE DE POTIRON</p> <p>GNOCCHIS</p>	<p>CAROTTES BRAISEES</p> <p>LENTILLES CUISINEES</p>
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
<p>POMME AU FOUR</p> <p>ROULÉ AU CHOCOLAT</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p> <p>FROMAGE BLANC MUESLI</p>	<p>FLAN PÂTISSIER</p> <p>BANANE CHOCO</p>	<p>YAOURT BIO AUX FRUITS</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>MARBRÉ</p> <p>TARTE AUX FRUITS</p>
<p>TARTE AUX POMMES</p>	<p>TARTE CHOCOLAT</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>COMPOTE POMME BANANE</p>	<p>FROMAGE BLANC STRACIATELLA</p>
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

ETABLISSEMENT LES MARISTES

 **VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE**

A BASE DE PRODUITS FRAIS

 **PRODUIT LOCAL**

 **PRODUIT BIO**



lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	mercredi 15 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
-------------------	-------------------	----------------------	-------------------	----------------------



Repas végétarien

REPAS DE NOEL

SALADE D'ENDIVES, POMME, NOIX	SALADE D'HARICOTS ROUGES	CAROTTES DES LANDES RAPÉES VINAIGRETTE		PIZZA
MACÉDOINE MAYONNAISE	DUO DE CHOUX	ROSETTE		SALADE DE BETTERAVE, POMME ET OEUF DUR
FEUILLETÉ AU FROMAGE	COLESLAW	SARDINE À L'HUILE		POTAGE CULTIVATEUR
SALADE DE MAÏS	SOUPE DE CRESSON	SALADE DE RIZ BIO		RADIS NOIRS RAPÉS
BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTAL	TAJINE DE LÉGUMES*	BLANQUETTE DE DINDE		FILET DE COLIN THYM ET CITRON
POISSON PANÉ ET CITRON	TARTE AUX POIREAUX	ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE		RAVIOLIS AU BOEUF FRAIS À LA TOMATE
SEMOULE BIO	(*CAROTTES, BUTTERNUT, PETITS POIS, LENTILLES, POIS CHICHE)	COEUR DE BLÉ AU BEURRE		ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
CHOU-FLEUR PERSILLÉ	BOULGHOUR	GRATIN POTIRON		FONDUE DE POIREAUX
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
TIRAMISU	FRUIT DE SAISON	POIRE AU SIROP		PAIN PERDU
FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME CASSIS	TAPIOCA AU CHOCOLAT		RIZ AU LAIT
POMME AU FOUR	MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS		CRÈME AUX OEUFS
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



api

Conception C. Vign