

# FONTAINE LE PORT

lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	Jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
Radis / beurre	Potage à la tomate	Concombre vinaigrette	Endives aux croûtons
Sauté de porc façon* Vallée d'Auge	Cordon bleu	Quenelles de brochet sauce nantua	Steak haché de bœuf sauce charcutière
Semoule	Purée de courgettes	Riz Petits pois carottes	Pâtes macaroni
Camembert	Yaourt aromatisé	Fromage fondu Vache qui rit	Fromage type Pyrénées
Gaufre liégeoise	Kiwi	Tarte aux pommes	Yaourt au lait entier à la vanille <i>Ferme de Sigy</i>

Bienvenue au potager !

lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	Jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
Taboulé	Carottes râpées au jus de citron	<b>Salade verte aux noix vinaigrette</b>	Velouté de courgettes
Aiguillettes de poulet sauce normande	Poisson Meunière	Nuggets de volaille	Sauté de porc * sauce chasseur
Petits pois	Pommes de terre lamelles Duo de courgettes	<b>Purée de légumes oubliés</b>	Riz Haricots verts
Coulommiers	Suisse aromatisé	Fromage frais ail et fines herbes	Emmental
Ananas	Banane sauce chocolat	<b>Gâteau du chef au potiron</b>	Poire

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	Jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
Betterave vinaigrette	Coleslaw (carottes et chou blanc mayonn)	Potage de légumes variés	Salade verte au maïs
Grignottines de porc sauce moutarde	Wings de poulet (+ketchup)	Lasagnes	Nuggets de poisson
Cœur de blé / Petits choux de Bruxelles	Courgettes	-	Haricots beurre à l'ail
Mimolette	Suisse nature sucré	Yaourt aromatisé	Edam
Pomme	Flan vanille	Compote	Gâteau du chef au citron

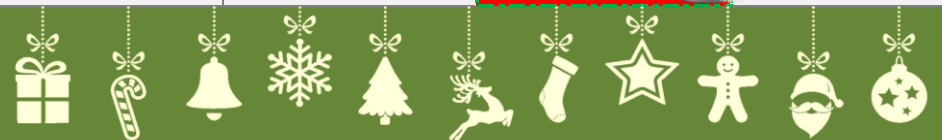
lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	Jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
Pamplemousse et sucre	Carottes râpées vinaigrette	Concombre vinaigrette	Velouté de pois cassés
<b>Plat Régional Belge</b> Sauté de bœuf façon carbonnade flamande Pomme de terre vapeur	Saucisse de toulouse*	Cappellini tomate basilic	Steak haché sauce brune
P'tit Cotentin	Lentilles cuisinées	Fromage blanc nature et sucre	Pommes de terre sautées
Liégeois chocolat Liégeois vanille	Yaourt vanille	Beignet aux pommes	Coulommiers
	Kiwi		Raisins

lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	Jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
Salade de pommes de terre à la normande	Carottes râpées au jus d'orange	Œuf dur mayonnaise	Champignons sauce fromage blanc ciboulette
Bolognaise	Cordon bleu	Paupiette de veau au jus	Poisson mariné provençale
Pâtes Pennes (+fromage râpé)	Haricots beurre	Rôsti	Pomme de terre vapeur Carottes rondelles
Saint Paulin	Emmental	Yaourt au lait entier et sucre <i>Ferme de Viltain</i>	Fromage fondu Vache qui rit
Poire	Moelleux chocolat noisette	Clémentines	Pomme

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	Jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
Demi pamplemousse et sucre	Taboulé	Concombre vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette
Saucisse fumée	Crêpe au fromage	Hachis Parmentier	Poisson pané
Haricots blancs tomates	Salade verte	-	Haricots beurre 50% Pâtes farfalles 50%
Yaourt aromatisé	Camembert	Bûchette vache chèvre	Mimolette
Compote pomme fraise	Kiwi	Mousse au chocolat au lait	Flan nappé caramel Flan vanille

Repas de Noël

lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	Jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
Céleri au curry (céleri mayonnaise au curry)	Betteraves vinaigrette		Potage Crecy
Emincés de bœuf stroganoff	Saucisse de Francfort		Nuggets de poisson ketchup
Semoule	Choucroute Pomme de terre		Riz
Emmental	Suisse nature sucré		Coulommiers
Liégeois chocolat Liégeois vanille	Poire		Banane



L'équipe d'API Restauration Villejuif  
vous souhaite de Joyeuses fêtes de fin d'année !