

lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	mercredi 04 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
BETTERAVES ROUGES A LA VINAIGRETTE	POISSON BLANC MEUNIERE	RÔTI DE DINDE	SAUTÉ DE BŒUF FACON CARBONADE	POTAGE DE LEGUMES
LASAGNES	RIZ ET EPINARDS	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON	FRITES *	BOULETTES VEGETALES SAUCE TOMATE
SALADE VERTE	YAOURT NATURE SUCRÉ	PETIT MOULÉ	SUISSE FRUITÉ	COQUILLETES
CREME DESSERT A LA VANILLE	CLÉMENTINE	COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ	FRUIT DE SAISON	api Végétarien PÂTISSERIE

lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	mercredi 02 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
MACÉDOINE DE LEGUMES	POTAGE CAROTTES	SALADE DE BLÉ ARLEQUIN A LA VINAIGRETTE	POISSON MEUNIERE SAUCE CITRON	CEUF MAYONNAISE
SAUTÉ DE PORC AU CURRY DE LEGUMES	STEAK HACHÉ SAUCE DOUCE AU POIVRE	POULET AU JUS DE CUISSON	RIZ	TARTE AU FROMAGE
SEMOULE	PÂTES	PURÉE DE COURGETTES	MIMOLETTE	SALADE VERTE
YAOURT FERMIER	PETIT SUISSE AROMATISÉ	FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	FRUITS AU SIROP	api Végétarien FRUIT DE SAISON

lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	mercredi 11 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	HAUTS DE CUISSE DE POULET RÔTI	FERIE	RAVIOLIS ET FROMAGE	ROULADE DE VOLAILLE
RIZ	HARICOTS BEURRES (POMMES DE TERRE)		(PLAT COMPLET)	FILET DE COLIN SAUCE ROUGAIL
FROMAGE	EDAM		BISCUIT	POMMES NOISETTES
FRUIT DE SAISON	ÉCLAIR AU CHOCOLAT		YAOURT AROMATISÉ	KIWI

lundi 07 décembre	mardi 08 décembre	mercredi 09 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
PORC A LA MOUTARDE	BETTERAVES AUX RAISINS	CRUDITÉS	POTAGE TOMATE	CRÊPE AU FROMAGE
LENTILLES ET CAROTTES	NORMANDIN DE VEAU SAUCE PROVENCALE	GRATIN DE MACARONI AU FROMAGE FONDU	JAMBON TRANCHÉ (LABEL ROUGE)	FILET DE MERLU SAUCE CREME
YAOURT NATURE SUCRE	FRITES *	SALADE VERTE	MOUSSELINE	JULIENNE DE LÉGUMES (POMMES DE TERRE)
FRUIT DE SAISON	FLAN AU CHOCOLAT	api Végétarien YAOURT AROMATISÉ	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	mercredi 18 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
POTAGE TOMATE	MACÉDOINE DE LEGUMES	AIGUILLETTE DE VOLAILLE AU JUS	COLIN SAUCE CIBOULETTE	SAUTÉ DE BŒUF SOUBISE
DINDE FACON CARBONARA	NUGGETS DE BLE	SEMOULE ET RATATOUILLE	PUREE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES BRAISÉES (POMMES DE TERRE)
COQUILLETES	RIZ	FROMAGE	VACHE QUI RIT®	BISCUIT
SUISSE FRUITÉ	api Végétarien CREME DESSERT VANILLE	PÂTISSERIE SECHE	COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ	LIÉGEOIS

lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	mercredi 16 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE	POTAGE POTIRON	SALADE MARCO POLO		BOULETTES AU PORC SAUCE CHAMPIGNONS
PARMENTIER VÉGÉTAL	MARMITE DE POISSON SUR LIT DE POIREAUX	CRÊPE AU JAMBON		CAROTTES A L'ETUVÉE (POMMES DE TERRE)
api Végétarien VACHE QUI RIT®	RIZ	SALADE MIXTES		CHANTAILLOU®
COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ	PÂTISSERIE	CREME DESSERT		ORANGE

Défi zéro déchets : Produits régionaux				
lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	mercredi 25 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
SAUCISSE KNACK SAUCE BRUNE	ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE CREME	OMELETTE	HARICOTS ROUGES ET MAÏS A LA VINAIGRETTE	POISSON PANÉ SAUCE TARTARE
PÂTES	PETITS POIS (POMMES DE TERRE)	MÊLÉE DE LEGUMES	GRATIN DE POMMES DE TERRE MIMOLETTE	CHOU FLEUR BÉCHAMEL
EMMENTAL RAPÉ	FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	PETIT MOULÉ	SALADE VERTE	FROMAGE
YAOURT FERMIER	BANANE	PÂTISSERIE	api Végétarien COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ	FRUIT DE SAISON

\* Ou dérivés de pommes de terre

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement. »