

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Période du 6 novembre au 12 novembre	Taboulé Salade de maïs Cordon bleu Poisson blanc gratiné au fromage Jeunes carottes Blé bio Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré Fruit de saison	Chou rouge râpé Carottes râpées Steak de Colin Mexique Limande meunière Courgettes Riz créole Carré de l'est Brie Mousse au chocolat au lait		Potage au potiron bio Betteraves bio Omelette bio Emincé de volaille BIO à la diable Epinards hachés bio béchamel Purée de pommes de terre bio Emmental bio Saint Paulin bio Banane bio Chou-fleur vinaigrette	Endives et croûtons Salade hollandaise Rôti de bœuf sauce paprika Colin meunière Semoule Légumes couscous façon tajine Fromage blanc et sucre Fromage blanc aux fruits Cake framboise spéculoos Pomelos et sucre		
Période du 13 novembre au 19 novembre	Rosette et beurre Jambon de dinde Colin ail et fines herbes Pavé de poisson mariné au citron Haricots verts Purée de pommes de terre Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Kiwi Fruit de saison	Céleri rémoulade bio Salade BIO anglaise cheddar. Penne bio à la bolognaise bio Penne bio au saumon Camembert bio Tomme bio Compote pommes bio Compote pomme-fraise bio		Filet de limande meunière Pommes noisettes et ketchup Julienne de légumes (brocolis, haricots mungo, carottes) Tartare ail et fines herbes St Moret Orange Pomme	Laitue Iceberg et croûtons Steak haché de thon sauce cubaine Paupiette de veau au jus Pêlemêle: tomate, courgettes, aubergine, oignon, poivron Riz créole Edam Tomme noire Légumes à la vanille		
Période du 20 novembre au 26 novembre	Carottes râpées Salade harmonie Poisson crumble pain d'épices Médaille de merlu à la moutarde Semoule Légumes couscous Cotentin Petit Louis Flan au chocolat Mousse au chocolat au lait	Potage paysan BIO Salade de Haricots verts bio Saucisse de Toulouse bio Boulette bœuf Bio sauce tomate Spirales bio Poêlée de légumes bio: carottes, haricots verts, chou-fleur Yaourt nature sucré bio Yaourt brassé fraise BIO. Banane bio		Chiffonnade salade et brunoise Endives et croûtons Tartiflette à la dinde Filet de saumon beurre citronné Pommes lamelles béchamel Dés de carottes braisées Carré de l'est Flan à la vanille Moelleux myrtilles citron maison	Pâté de foie et cornichons Œufs durs mayonnaise Colin sauce méridionale Emincé de poulet tomate basilic Purée de pommes de terre Ratatouille Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits Pomme Orange		
Période du 27 novembre au 3 décembre	Taboulé bio Salade parmentière bio à la Parisienne Omelette bio Sauté volaille BIO blanquette Petits pois très fins bio Blé bio Yaourt brassé framboise/abricot BIO Yaourt nature sucré bio Clémentine BIO Pommes bicolore bio	Salade coleslaw.. Salade fantaisie Farfalles à la bolognaise Poissonnette Penne Courgettes Tomme noire Mimolette Fruits de saison		laitue, cheddar, croûtons, vinaigrette: huile colza et olive, vinaigre balsamique, moutarde à l'ancienne Salade verte aux lardons Colin meunière et citron Hoky beurre blanc Méli Mélo danois Riz créole Gouda Emmental Compote pomme-banane	Chou rouge râpé Pomelos et sucre Paupiette de veau à la tomate Pané blé fromage et épinard. Flageolets Julienne de légumes (brocolis, haricots mungo, carottes) Fromy Rondelé nature Moelleux fromage blanc vanille maison		