



Menus semaine du 4 au 8 novembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE POIS CHICHES	CELERI REMOULADE	SALADE PIEMONTAISE	CAROTTES RAPEES
CHILI SIN CARNE	SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE	CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	FILET DE MERLU SAUCE CITRON	CARBONARA
RIZ PILAF	HARICOTS VERTS	PUREE	FONDUE DE POIREAUX A LA CREME	MACARONIS
PETITS-POIS AUX OIGNONS	BLE		BOULGOUR	BUTTERNUT ROTI
MIMOLETTE	BRIE	FROMAGE	TOMME NOIRE	YAOURT NATURE
FRUIT DE SAISON	TARTE GANACHE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPE CARAMEL	FRUIT DE SAISON





Menus semaine du 11 au 15 novembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	LAITUE A L'EMMENTAL	COLESLAW	TABOULE D'HIVER	VELOUTE DE LEGUMES
	STEAK HACHE SAUCE BARBECUE	ROTI DE DINDE AU JUS	FILET DE COLIN SAUCE AU CITRON	PARMENTIER DE LENTILLES A LA TOMATE
	FRITES	TORSADES	BROCOLIS BRAISES	SALADE VERTE VINAIGRETTE
			RIZ PILAF	
	TOMME BLANCHE	FROMAGE	FROMAGE BLANC NATURE	SAINT PAULIN
	ILE FLOTTANTE	CRUMBLE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	CAKE VANILLE



Menus semaine du 18 au 22 novembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			BALADE AUTOMNALE	
CAROTTES RAPEES	RILLETTES	SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE	VELOUTE DE POTIRON	CHOU BLANC AUX POMMES
PAELLA VEGETARIENNE	POT AU FEU	AIGUILLETTES DE POULET FACON ROUGAIL	ROTI DE PORC SAUCE FORESTIERE	CARBONARA AU SAUMON
AUX POIS CHICHES	LEGUMES DU POT	SEMOULE	POELEE AUTOMNALE	COQUILLETTES
7.67.1 616 61 1161 126	EEGGWEG BOT GT	OLWO OLL	FACON RATATOUILLE	COGOILLETTEO
SALADE	POMMES DE TERRE		HARICOTS BLANCS	ENDIVES BRAISÉES
BRIE	TOMME NOIRE	FROMAGE	MIMOLETTE	YAOURT NATURE SUCRÉ
CREME VANILLE	COUPE BANANE CHOCOLAT	FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	CLAFOUTIS POIRE ET NOIX	FRUIT DE SAISON





Menus semaine du 25 au 29 novembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS	CREPE AU FROMAGE	PAMPLEMOUSSE	CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS	VELOUTE TOMATE VERMICELLES
EMINCE DE VOLAILLE	GRATIN DE COLIN A LA NORMANDE	LASAGNES A LA BOLOGNAISE	JAMBON BLANC	OMELETTE AU FROMAGE
RIZ SAUCE TOMATE	BROCOLIS AUX OIGNONS	SALADE	FRITES	EPINARDS A LA CREME
POTIMARRON ROTI	SEMOULE			TORSADES
CANTAL	YAOURT SUCRE	FROMAGE	EMMENTAL	TOMME BLANCHE
FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS	СОМРОТЕ	CREME AUX OEUFS	COOKIE





Menus semaine du 2 au 6 décembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE HARICOTS VERTS	VELOUTE DE LEGUMES	FEUILLETE AU FROMAGE	CELERI REMOULADE	SALADE DE BLE ET MIMOLETTE
TARTIFLETTE	BOEUF BOURGUIGNON	ESCALOPE DE DINDE SAUCE CREME	BOLOGNAISE VEGETALE	CALAMARS A LA ROMAINE
SALADE	CAROTTES AUX OIGNONS	PETITS-POIS AU JUS	COQUILLETTES	PUREE DE POTIRON
	BOULGHOUR			RIZ SAUTE FACON PILAF
CANTAL	MIMOLETTE	FROMAGE	YAOURT NATURE	CHEVRE
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU AUX POMMES	BANANE AU CARAMEL





Menus semaine du 9 au 13 décembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
POTAGE DE LEGUMES	SALADE FROMAGERE	MOUSSE DE FOIE	COLESLAW	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE
CHIPOLATAS	SAUMON AU BEURRE ROUGE	BRUSCHETTA TOMATES ET MOZZARELLA	FALAFELS SAUCE TOMATE	STEAK HACHE SAUCE DIJONNAISE
LENTILLES	TORSADES	HARICOTS BEURRE	HARICOTS BEURRE	FRITES
POELEE DE LEGUMES HIVERNALE	EPINARDS A L'AIL	SEMOULE	SEMOULE	
BRIE	YAOURT SUCRE	FROMAGE	TOMME NOIRE	GOUDA
FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS	POIRE AU CHOCOLAT	ROULE A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON





Menus semaine du 16 au 20 décembre

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Repas de Noël	
POTAGE DE LEGUMES	CREPE AUX CHAMPIGNONS	CELERI REMOULADE	PANNACOTTA AU SAUMON	COQUILLETTES SAUCE COCKTAIL
QUICHE AU FROMAGE	SAUTE DE BOEUF	CHILI CON CARNE	PAIN DE VIANDE EN CROUTE	FILET DE COLIN SAUCE ANETH
SALADE	GRATIN DE CHOU- FLEUR	RIZ PILAF	POMMES DE TERRE GRENAILLE AUX OIGNONS ROUGES	CAROTTES FACON VICHY
	PENNE		HARICOTS VERTS A L'ETUVEE	SEMOULE
PETIT-SUISSE	SAINT PAULIN	FROMAGE	FROMAGE	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON	FLAN CARAMEL	MOUSSE CHOCOLAT	BUCHE DE NOEL	FRUIT DE SAISON