

	Entrée	Plat protidique	Garniture	Produit laitier	Dessert	
du 29 oct. au 2 nov.	<b>LUNDI 29</b>	Pizza au fromage	Cordon bleu	Brocolis	Brie	Fruit
	<b>MARDI 30</b>	Concombres à la menthe	Sauté de bœuf au paprika	Pâtes	Yaourt nature sucré	Glace
	<b>MERCREDI 31</b>	Sardines au citron	Rôti de veau sauce à l'orange	Purée de potiron	Mimolette	Dessert Halloween
	<b>JEUDI 1er</b>	F	É	R	I	É
	<b> VENDREDI 2</b>	Salade verte	Brandade de poisson	Cantal	Compote pomme banane	
du 5 au 9 novembre	<b>LUNDI 5</b>	Betteraves vinaigrette	Blanquette de veau à l'ancienne	Riz	Fromage blanc sucré	Fruit
	<b>MARDI 6</b>	Céleri rémoulade	Filet de poisson dieppoise	Coquillettes	Bûche mélange	Compote pomme framboise
	<b>MERCREDI 7</b>	Velouté de potiron	Emincé de volaille aux oignons	Choux-fleurs béchamel	Gouda	Tarte aux pommes
	<b>JEUDI 8</b>	Carottes à l'orange	Rôti de bœuf sauce forestière	Poêlée de légumes	Camembert	Fruit de saison
	<b> VENDREDI 9</b>	Maquereau émietté sauce tomate avec son toast	Croc fromage	Haricots verts	Tomme blanche	Île flottante
du 12 au 16 novembre	<b>LUNDI 12</b>	Poule vermicelles	Rôti de dinde sauce diable	Petits pois aux oignons	Fourme d'Ambert	Gélatifé vanille
	<b>MARDI 13</b>	Carottes râpées	Saucisse fumée	Lentilles	Croûte noire	Compote pomme banane
	<b>MERCREDI 14</b>	Frisée aux lardons	Cheese burger	Frites	Mimolette	Fruit de saison
	<b>JEUDI 15</b>	Pâté de campagne	Bourguignon de bœuf	Duo de choux-fleurs et pommes de terre	Tartare nature	Fruit
	<b> VENDREDI 16</b>	Chou chinois à l'emmental	Lieu noir sauce échalotes	Macaroni	Yaourt de la ferme de Viletain	Beignet aux pommes
du 19 au 23 novembre	<b>LUNDI 19</b>	Mortadelle et cornichons	Sauté de volaille vallée d'Auge	Duo de légumes (brocolis carottes)	Yaourt sucré	Muffin
	<b>MARDI 20</b>	Concombres à la crème	Couscous boulette et merguez	Semoule et légumes	Petit suisse aromatisé	Fruit de saison
	<b>MERCREDI 21</b>	Salade verte	Parmentier de viande	Emmental	Crème caramel	
	<b>JEUDI 22</b>	Rillettes de thon	Goulash	Pommes de terre vapeur	Carré roussot	Fruit de saison
	<b> VENDREDI 23</b>	Œuf dur mayonnaise	Filet de lieu sauce citron	Gratin de choux-fleurs	Fromage blanc sucré	Pomme cuite sauce chocolat
du 26 au 30 novembre	<b>LUNDI 26</b>	Salade de betteraves aux pommes vertes	Paëlla poulet	Petit suisse sucré	Fruit de saison	
	<b>MARDI 27</b>	Salade de lentilles	Steak haché de veau sauce au poivre	Haricots verts	Coulommiers	Mousse au chocolat
	<b>MERCREDI 28</b>	Potage de légumes	Escalope de volaille sauce au bleu	Printanière de légumes	Edam	Flan pâtissier
	<b>JEUDI 29</b>	Salade Grecque (Tomates, concombres olives noires, dés de brebis)	Blanquette de colin	Pommes vapeur	Abondance	Compote pomme framboise
	<b> VENDREDI 30</b>	Taboulé	Rôti de porc à la moutarde	Duo de carottes	Yaourt aux fruits	Fruit
du 3 au 7 décembre	<b>LUNDI 3</b>	Salade d'endives gourmande	Emincé de bœuf sauce poivre	Riz	Yaourt sucré	Gaufre au sucre
	<b>MARDI 4</b>	Salade du chef (Salade verte, jambon de dinde, emmental, olives noires)	Aiguillettes de saumon sauce tartare	Carottes	Coulommiers	Fruit de saison
	<b>MERCREDI 5</b>	Pamplemousse	Tortillas aux poivrons	Petit suisse sucré	Compote de pomme	
	<b>JEUDI 6</b>	Carottes maïs au vinaigre balsamique	Saucisse de Francfort	Frites	Cantal	Fruit de saison
	<b> VENDREDI 7</b>	Friand au fromage	Filet de colin sauce aurore	Ratatouille	Tomme blanche	Liégeois chocolat
du 10 au 14 décembre	<b>LUNDI 10</b>	Méli mélo de fonds d'artichaut et cœurs de palmiers	Poulet rôti	Duo haricots beurre, haricots verts persillés	Délice de chèvre	Fruit
	<b>MARDI 11</b>	Salade Caesar (Salade verte, jambon de dinde, emmental)	Poisson à la bordelaise	Riz pilaf	Edam	Éclair au chocolat
	<b>MERCREDI 12</b>	Surimi sauce cocktail	Escalope de dinde sauce normande	Lentilles	Carré Ligeil	Fruit de saison
	<b>JEUDI 13</b>	Salami et cornichons	Daube de bœuf à la provençale	Carottes	Petit moulé	Pana cotta aux fruits rouges
	<b> VENDREDI 14</b>	Tzatziki (Concombres au yaourt)	Brandade de poisson	Saint-Nectaire	Compote pomme fraise	
du 17 au 21 décembre	<b>LUNDI 17</b>	Sardines	Ravioli gratinés	Mimolette	Fruit	
	<b>MARDI 18</b>	Concombres vinaigrette	Rougail poisson	Riz créole	Coulommiers	Salade de fruits au sirop
	<b>MERCREDI 19</b>	Velouté potiron	Gigot d'agneau sauce au thym	Flageolets	Faiselle et sucre	Compote pomme banane
	<b>JEUDI 20</b> ★★	<b>R E P A S D E N O È L</b>				
	<b> VENDREDI 21</b>	Macédoine mayonnaise	Sauté de veau marengo	Duo de carottes	Gouda	Tarte au chocolat
centrés aérés du 24 au 28 décembre	<b>LUNDI 24</b>	Betteraves vinaigrette	Escalope de volaille aux marrons	Pommes dauphines	Babybel	Bûche glacée
	<b>MARDI 25</b>	F	É	R	I	É
	<b>MERCREDI 26</b>	Pizza au fromage	Emincé de bœuf sauce suprême	Poêlée de légumes	Munster	Fruit de saison
	<b>JEUDI 27</b>	Endives aux noix	Cassoulet	Emmental	Fruit	
	<b> VENDREDI 28</b>	Beignet chou-fleur sauce cocktail	Filet de lieu sauce citron	Quinoa	Fromage blanc sucré	Fondant chocolat
centrés aérés du 31 déc. au 4 janv.	<b>LUNDI 31</b>	Œuf mayonnaise	Rôti de porc au jus	Poireaux et pommes de terre béchamel	Edam	Compote pomme fraise
	<b>MARDI 1er</b>	F	É	R	I	É
	<b>MERCREDI 2</b>	Cœur d'artichaut vinaigrette	Cheese burger	Frites	Yaourt nature sucré	Fruit de saison
	<b>JEUDI 3</b>	Potage pois cassés	Colin au four	Haricots plats aux oignons	Carré de l'est	Paris Brest
	<b> VENDREDI 4</b>	Salade de mâche et croûtons	Rôti de dinde à la provençale	Macaroni	Vache qui rit	Poire au chocolat

Chaque semaine, deux produits BIO sont proposés dans les menus, ils apparaissent avec le logo . Toutes les viandes de bœuf (de race bouchère) et porc sont d'origine française. Tous les 15 jours un fromage AOC est proposé, il apparaît avec le logo . Pêche responsable . Tous nos potages et purées sont faits maison. Les menus sont donnés à titre indicatif mais peuvent être modifiés pour des raisons techniques.