



lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
POTAGE DE LEGUMES VERTS	TOMATES VINAIGRETTE		CELERI SAUCE COCKTAIL
ROTI DE DINDE FORESTIER / PARMENTIER DE LEGUMES	OMELETTE SAUCE AUX FINES HERBES	GOULASH A LA HONGROISE / STEACK DE QUINOA	FILET DE COLIN SAUCE CREME
POMMES DE TERRE NOISETTE ET SALADE VERTE	COQUILLETES ET EMMENTAL	CŒUR DE BLE BIO ET NAVETS BRAISES	PUREE ET GRATIN DE POIREAUX
YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	PYRENEES / CREME DESSERT SAVEUR VANILLE	TARTE AU CHOCOLAT

lundi 4 décembre	mardi 5 décembre	jeudi 7 décembre MENU CH'TI	vendredi 8 décembre
CREPE AU FROMAGE	POTAGE POIREAUX-KIRI		MELI-MELO CAROTTES CELERI
OMELETTE BASQUAISE	FILET DE DINDE A LA NORMANDE / BOLOGNAISE DE SOJA	CARBONADE FLAMANDE / PARMENTIER DE LEGUMES	FILET DE LIEU SAUCE AUX HERBES
SEMOULE ET RATATOUILLE	TORTI ET JULIENNE DE LEGUMES	Frites et salade verte	RIZ AUX PETITS LEGUMES
NAPPE CARAMEL	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE DU NORD / TARTE AU SUCRE	ANANAS AU SIROP

lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE	POTAGE POTIRON ET KIRI	MENU CHINOIS
SAUTE DE VOLAILLE FACON POULE AU POT / GRATIN DE CHOU-FLEUR ET POMMES DE TERRE A LA CREME DE FROMAGE	PATES AUX 2 POISSONS	ROTI DE BŒUF BRAISE SAUCE POIVRE / GALETTE DE SOJA	FILET DE LIEU A LA NOIX DE COCO
POMMES DE TERRE VAPEUR ET LEGUMES DU POT		POMMES DE TERRE DUCHESSA ET SALADE VERTE	RIZ BIO CANTONNAIS
FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME-COING	FRUIT DE SAISON	MOUSSE MANGUE

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	jeudi 13 décembre	vendredi 14 décembre
POTAGE DE LEGUMES	TOMATE A L'ECHALOTE		SALADE DE BLE
SAUTE DE VOLAILLE A LA PROVENCALE / MOUSSAKA	CORDON BLEU DE DINDE / STEAK DE QUINOA	BOULETTE DE BŒUF / SEMOULE POIS CHICHE SAUCE PROVENCALE	FILET DE COLIN SAUCE CITRON
CŒUR DE BLE BIO A LA TOMATE	POMMES DE TERRE ET CAROTTES AU JUS	SEMOULE ET LEGUMES COUSCOUS	POMMES DE TERRE ET GRATIN DE CHOU-FLEUR
TARTE AUX POMMES NORMANDE	PETIT SUISSE NATURE SUCRE	CANTADOU / FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS SAVEUR CAFE

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL	CELERI REMOULADE		TOMATE AU GOUDA
PAUPIETTE DE POISSON AUX PETITS LEGUMES	OMELETTE SAUCE TOMATE	SAUTE DE VEAU A L'ANCIENNE / POMMES DE TERRE SAVOYARDE	FILET DE CABILLAUD AUX PETITS LEGUMES
COMPOTE DE POMMES ET POMMES DE TERRE	PATES ET HARICOTS VERTS	RIZ ET POELEE BIO DE BROCOLIS ET CHAMPIGNONS	SEMOULE ET RATATOUILLE
YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	MIMOLETTE / FRUIT DE SAISON	ECLAIR SAVEUR CHOCOLAT

lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
	POTAGE TOMATES / CUMIN	CELERI REMOULADE	MENU DE NOËL
GOULASH HONGROISE / QUICHE AU FROMAGE	FILET DE CABILLAUD A LA CREME	TAJINE D'AGNEAU AUX ABRICOTS / CHILI VEGETARIEN	
CAROTTES ET PETITS POIS	SEMOULE ET RATATOUILLE	HARICOTS BLANCS ET TOMATES	
SAINT PAULIN / FRUIT DE SAISON BIO	TARTE AU FLAN	CREME DESSERT SAVEUR PRALINE	

lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	jeudi 29 novembre	vendredi 30 novembre
SALADE DE RIZ	CONCOMBRES VINAIGRETTE MENTHE		MENU USA
ESCALOPE DE PORC A LA CREME / PATES AUX TROIS FROMAGES	NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE / STEAK DU FROMAGER POMMES DE TERRE	BŒUF BOURGUIGNON / HACHIS PARMENTIER DE SOJA	CHEESBURGER
PÂTES AUX PETITS LEGUMES	DUCHESSA ET SALADE VERTE BIO	PUREE ET TOMATE ROTIE	Frites
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	EMMENTAL / FRUIT DE SAISON	DONUTS