

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Période du 8 novembre au 12 novembre	Laitue iceberg Chou blanc vinaigrette Colin meunière Coquillettes  Saint Nectaire AOP Petit moulé nature Beignet chocolat noisette Donuts au sucre	Céleri râpé et mayonnaise Carottes râpées Chili con carne  et riz  Haricots rouges  sauce chili et riz  Fromage blanc nature Fromage blanc aux fruits Abricots au sirop Ananas au sirop	FERIE	<b>LE JOUR DU Végé</b> Tarte aux poireaux Crêpe au fromage Oeufs durs  nature Epinards hachés béchamel Brie Fraidou Fruits de saison 
Période du 15 novembre au 19 novembre	<b>LE JOUR DU Végé</b> Salade verte Raviolis au tofu  Montboissier Fromage fondu Compote pommes abricots  Compote de pommes fraises 	Salade de lentilles Salade de pommes de terre à la parisienne Pavé de merlu sauce basilic Petits pois saveur du midi Camembert Petit Croclait Fruits de saison 	Salade farandole Radis et beurre Saucisson de Lyon <i>Sans porc : Pané mozzarella</i> Pommes de terre vapeur Cantal Gouda Crème dessert caramel Liégeois au chocolat	<b>SAVEURS D'OUTRE-MER</b> Acras de morue sauce soleil Colombo d'émincé de volaille  Pavé de merlu sauce coco Purée de carottes et de patates douces Yaourt nature  Cake à la mangue 
Période du 22 novembre au 26 novembre	Salade de boulghour  à l'orientale Boulette boeuf  au jus Pané de blé fromage et épinard Gratin de navets  Tomme  Fruit de saison 	Endives vinaigrette Salade coleslaw Colin mariné à la provençale Purée de pommes de terre  Saint Paulin Edam Liégeois à la vanille Crème dessert caramel	Rosette Oeufs durs  mayonnaise  Lasagnes à la bolognaise Lasagnes au saumon Fromage blanc nature Fromage blanc aux fruits Fruits de saison 	<b>LE JOUR DU Végé</b> Carottes  râpées Salade verte  Escalope de blé panée Emincé de poireau béchamel Fromage fondu Bleu d'auvergne AOP Cake banane au pépites de chocolat 

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Période du 29 novembre au 3 décembre	<p>Salade de Haricots verts Macédoine mayonnaise Sauté de porc basquaise <i>Sans porc : Colin sauce méridionale</i> Lentilles Carré de l'est Fraidou Fruits de saison </p>	<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Salade de coquillettes  à la parisienne Salade des Alpes  Pizza végétarienne Salade verte Yaourt aromatisé  Yaourt nature  Cocktail de fruits au sirop Poires au sirop</p>	<p>Salade coleslaw Salade harmonie Rôti de veau  sauce chasseur Boulettes de soja Petits pois Emmental Petit moulé ail et fines herbes Cake seigle aux framboises </p>	<p>Crèmeux de betteraves Chou-fleur sauce cocktail Moules à la crème Frites Pont l'évêque- AOP Munster AOP Fruits de saison </p>
Période du 6 décembre au 10 décembre	<p>Radis et beurre Salade verte chiffonnade Pavé de merlu sauce tomate Boulgour  Montboissier Edam Crêpe moelleuse sucrée Crêpe au chocolat</p>	<p>Potage au potiron maison Salade de Haricots verts Escalope de poulet Oeufs durs  nature Gratin de Crécy Cantal Petit Croclait Fruits de saison </p>	<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Chou blanc râpé  à la vinaigrette Carottes  râpées Emincé pilaf à l'espagnole Fromage blanc nature Fromage blanc aux fruits Purée de pommes miel </p>	<p>Taboulé  Salade de lentilles  Steak haché sauce dijonnaise Beaufilet de colin poêlé Chou-fleur saveur du jardin Coulommiers Cotentin nature Fruits de saison</p>
Période du 13 décembre au 17 décembre	<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Chou blanc  vinaigrette Tortelloni Pomodoro e Mozzarella à l'ail et à l'échalote  Yaourt aromatisé  Compote de pommes fraises </p>	<p>Salade de blé  à la catalane Salade de pommes de terre  à la parisienne Sauté de veau  sauce bourguignone Nuggets de blé Brocolis persillés Gouda Fromage fondu Fruits de saison</p>	<p><b>MENU DE NOËL</b></p> <p><b>Bâtonnets de carottes sauce cocktail</b> <b>Escalope de poulet aux marrons</b> <b>Filet de Limande à la crème</b> <b>Pommes smile</b> <b>Bûche au chocolat</b> <b>Clémentine</b></p>	<p>Salade de coquillettes  au pesto Salade de pois chiche Colin gratiné au fromage Duo de haricots verts et beurres Petit moulé ail et fines herbes Saint Paulin Fruits de saison </p>