



lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	mercredi 08 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
POULET ROTI	CAROTTES RAPEES	POTAGE DE LEGUMES VERTS	CONCOMBRES BULGARES	BETTERAVES ROUGES AU MAÏS
SEMOULE ET LEGUMES DU COUSCOUS	LONGE DE PORC SAUCE DIJONNAISE	NORMANDIN DE VEAU SAUCE ECHALOTES	CARBONADE FLAMANDE	FILET DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE
MIMOLETTE	LENTILLES A LA PAYSANNE	GRATIN DE CHOU FLEUR	Frites	RIZ PILAF
FRUIT	POMMES VAPEUR	ET POMMES DE TERRE	SALADE VERTE	AUX PETITS LEGUMES
	CREME VANILLE	COMPOTE DE POMMES	EDAM	YAOURT AROMATISE

lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
AIGUILLETES DE DINDE SAUCE FORESTIERE	CELERI VINAIGRETTE	ŒUFS DURS SAUCE BECHAMEL	SALADE DE TOMATES	MOUSSE DE FOIE ET SON CORNICHON
POMMES BOULANGERES	BOULES DE BŒUF	POMMES PERSILLEES	ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX	CALAMARS A LA ROMAINE
HARICOTS VERTS	MACARONI	EPINARDS A LA CREME	PUREE	SAUCE BEARNAISE
VACHE QUI RIT	ET SON FROMAGE RAPE	CAMEMBERT	CRECY	CŒUR DE BLE ET JULIENNE DE LEGUMES
YAOURT NATURE BIO	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS	ECLAIR AU CHOCOLAT	CREME AU SPECULOOS

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
ANIMATION	VELOUTE DE POTIRON	SURIMI SAUCE COCKTAIL	COLESLAW	FRIAND AU FROMAGE
USA	ESCALOPE DE DINDE A LA NORMANDE	BŒUF CAROTTES	LASAGNES	DOS DE COLIN A L'ARMORICAINE
	GRATIN DE POMMES DE TERRE	PUREE	BOLOGNAISE MAISON	POMMES VAPEUR
	ET BROCOLIS AUX AMANDES EFFILEES	DE POMMES DE TERRE	SALADE VERTE	COURGETTES CREMEES
	CREME AU CHOCOLAT	PETITS SUISSES SUCRES	BOURGIN	FRUIT DE SAISON

lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
STEAK HACHE SAUCE POIVRE	CAROTTES A L'ORANGE	EMINCE DE DINDE A L'ANANAS	POTAGE DUBARRY	ROSETTE ET SON CORNICHON
POMMES ROSTI	LONGE DE PORC	POMMES VAPEUR	SAUCISSE GRILLEE	FILET MEUNIER SAUCE TARTARE
HARICOTS BEURRE	SAUCE CHARCUTIERE	PETITS POIS A LA FRANCAISE	A LA POMME CUITE	CŒUR DE BLE
GOUDA	PUREE CRECY	CHANTENEIGE	CHIPS	AUX POIVRONS
FRUIT DE SAISON	FLAN AU CAMEL	FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE SUCRE	FRUIT DE SAISON

lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	mercredi 06 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
MACEDOINE DE LEGUMES	TARTE AU FROMAGE	VELOUTE DE BOLETS	MARMITE DU PECHEUR	EMINCE DE PORC A L'ANCIENNE
ROTI DE BŒUF SAUCE AUX OIGNONS	POULET ROTI AUX HERBES DE PROVENCE	OMELETTE A LA TOMATE	POMMES PERSILLEES	LEGUMES DU POT
GRATIN DE POMMES DE TERRE	SEMOULE	COQUILLETES	FONDUE DE POIREAUX	KIRI
AUX PETITS LEGUMES	ET RATATOUILLE	AU FROMAGE RAPE	MIMOLETTE	YAOURT AROMATISE
CREME VANILLE	COMPOTE DE POIRES	CREME CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
RAVIOLI DE BŒUF GRATINES	CAROTTES RAPEES	CELERI REMOULADE	VELOUTE TOMATE BASILIC	ŒUFS DURS SAUCE MORNAV
SALADE VERTE	AIGUILLETTE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS	DOS DE CABILLAUD SAUCE BEURRE BLANC	BŒUF BOURGUIGNON	POMMES VAPEUR
CAMEMBERT	Frites fraiches	RIZ BLANC	PUREE	EPINARDS A LA BECHAMEL
FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE	ET JULIENNE DE LEGUMES	DE POMMES DE TERRE	VACHE QUI RIT
	PETITS SUISSES	FLAN PATISSIER	ENTREMETS CAMEL	FRUIT DE SAISON

lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
SAUTE DE PORC	POTAGE D'ENDIVES	MACEDOINE DE LEGUMES		MENU DE NOEL
AU CURRY DOUX	MACARONI	EMINCE DE VEAU A LA PROVENCE	PARMENTIER DE POISSON	
SEMOULE AUX RAISINS SECS	A LA CARBONARA DE VOLAILLE	BOULGHOUR	SALADE VERTE	
SAMOS	ET SON RAPE	ET CAROTTES BRAISEES	GOUDA	
CREME AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE BIO	FRUIT DE SAISON	



Joyeuses Fêtes