

























	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Période du 6 novembre au 10 novembre	Salade de betteraves  Poisson mariné au thym Purée de pommes de terre Coulommiers Fruit de saison 	Taboulé  Sauté de boeuf à la tomate Chou-fleur  béchamel Cotentin nature Fruit de saison	Céleri rémoulade Omelette nature Petits pois  saveur soleil (basilic, oignons) Yaourt nature  les 2 vaches Cake framboise spéculos maison	Endives vinaigrette Pépité de poisson pané / Citron Macaronis  Tomme blanche Compote pommes poires 
Période du 13 novembre au 17 novembre	Coleslaw Médailon de merlu sauce ciboulette (ciboulette, oignons, crème) Blé  Croc'lait Crème dessert au caramel	Salade verte Quenelles nature  provençal Carottes  braisées Fromage blanc nature et sucre Ananas au sirop	Salade de pommes de terre à la parisienne (basilic, échalote, tomates, maïs) Rôti de veau sauce forestier (champignons de Paris, oignons, herbes de Provence, crème) Haricots verts  aux parfums du jardin (tomates, échalote, ciboulette) Edam Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Moules marinière Riz  créole Brie Fruit de saison 
Période du 20 novembre au 24 novembre	Carottes râpées maison Oeufs durs Epinards  à la béchamel / Croûtons Saint Nectaire Crêpe fourrée au chocolat	Chou blanc râpé sauce échalote maison Filet de hoki à la provençale (herbes de Provence, poivrons, courgette, tomates, oignons) Semoule  Yaourt  à la vanille les 2 vaches Compote pommes abricots 	<b>MONTAGNE DE SAVEURS</b> Chiffonade salade et vinaigrette brunoise (radis rose, carottes oranges et jaunes, vinaigrette) Steak haché cabillaud à la crème Crozets Rondelé aux noix Cake garniture myrtilles maison	Salade penne  au pesto (tomates, basilic, huile d'olive) Rôti de boeuf sauce chasseur (champignons de Paris, concentré de tomates, oignons, estragon) Choux romanesco persillés Gouda Banane 
Période du 27 novembre au 1er décembre	Salade harmonie (chou rouge, scarole, maïs) Boulettes de soja natures / Ketchup Spirales  Saint Môret Liégeois à la vanille	Potage parmentier (pommes de terre, légumes à potage, oignons, crème) Filet de hoki froid / Mayonnaise Petits pois saveur du soleil (basilic, oignons) Saint Paulin Fruit de saison 	Salade de haricots verts  Gigot d'agneau sauce orientale (oignons, concentré de tomates, légumes couscous, cumin) Polenta Camembert Fruit de saison	Céleri rémoulade Pavé de poisson mariné à la provençale Purée de potiron et pommes de terre Petit suisse nature et sucre Cake au chocolat  équitable maison