

lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	mercredi 04 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre		lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	mercredi 02 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
BETTERAVES ROUGES A LA VINAIGRETTE LASAGNES SALADE VERTE GOUDA CREME DESSERT A LA VANILLE	MOUSSE DE FOIE (BRUT) POISSON BLANC MEUNIERE RIZ ET EPINARDS YAOURT NATURE SUCRÉ CLÉMENTINE	MAÏS VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON PETIT MOULÉ COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ	CONCOMBRES A LA VINAIGRETTE SAUTÉ DE BŒUF FACON CARBONADE FRITES * SUISSE FRUITÉ FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES BOULETTES VEGETALES SAUCE TOMATE COQUILLETES CREME ANGLAISE PÂTISSERIE		MACÉDOINE DE LEGUMES SAUTÉ DE PORC AU CURRY DE LEGUMES SEMOULE EDAM YAOURT FERMIER	POTAGE CAROTTES STEAK HACHÉ SAUCE DOUCE AU POIVRE PÂTES PETIT SUISSE AROMATISÉ FRUIT DE SAISON	SALADE DE BLÉ ARLEQUIN A LA VINAIGRETTE POULET AU JUS DE CUISSON PURÉE DE COURGETTES BISCUIT FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	CAROTTES ET CHOU EN SALADE POISSON MEUNIERE SAUCE CITRON RIZ MIMOLETTE FRUITS AU SIROP	ŒUF MAYONNAISE TARTE AU FROMAGE SALADE VERTE YAOURT AROMATISÉ FRUIT DE SAISON
lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	mercredi 11 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre		lundi 07 décembre	mardi 08 décembre	mercredi 09 décembre	jeudi 10 décembre	vendredi 11 décembre
CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE AU CITRON PAUPIETTE DE VEAU AU JUS RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE POTIRON HAUTS DE CUISSE DE POULET RÔTI HARICOTS BEURRES (POMMES DE TERRE) EDAM ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FERIE	SALADE AUX CROUTONS RAVIOLIS ET FROMAGE (PLAT COMPLET) BISCUIT YAOURT AROMATISÉ	ROULADE DE VOLAILLE FILET DE COLIN SAUCE ROUGAIL POMMES NOISETTES CARRÉ FONDU KIWI		CRUDITÉS PORC A LA MOUTARDE LENTILLES ET CAROTTES YAOURT NATURE SUCRÉ FRUIT DE SAISON	BETTERAVES AUX RAISINS NORMANDIN DE VEAU SAUCE PROVENCALE FRITES * MAASDAM FLAN AU CHOCOLAT	CRUDITÉS GRATIN DE MACARONI AU FROMAGE FONDU SALADE VERTE BISCUIT YAOURT AROMATISÉ	POTAGE TOMATE JAMBON TRANCHÉ (LABEL ROUGE) MOUSSELINE CARRÉ DE LIGNEUL LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	CRÊPE AU FROMAGE FILET DE MERLU SAUCE CREME JULIENNE DE LEGUMES (POMMES DE TERRE) BUCHETTE DE LAIT MÉLANGÉ FRUIT DE SAISON
lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	mercredi 18 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre		lundi 14 décembre	mardi 15 décembre	mercredi 16 décembre	jeudi 17 décembre	vendredi 18 décembre
POTAGE TOMATE DINDE FACON CARBONARA COQUILLETES SUISSE FRUITÉ FRUIT DE SAISON	MACÉDOINE DE LEGUMES NUGGETS DE BLE RIZ MAASDAM CREME DESSERT VANILLE	SALADE DE POIS CHICHE AIGUILLETTE DE VOLAILLE AU JUS SEMOULE ET RATATOUILLE FROMAGE PÂTISSERIE SECHE	DUO DE CRUDITÉS COLIN SAUCE CIBOULETTE PURÉE DE POMMES DE TERRE VACHE QUI RIT ® COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ	PATÉ DE CAMPAGNE SAUTÉ DE BŒUF SOUBISE CAROTTES BRAISEES (POMMES DE TERRE) BISCUIT LIÉGEOIS		HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE PARMENTIER VÉGÉTAL SALADE VERTE VACHE QUI RIT ® COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ	POTAGE POTIRON MARMITE DE POISSON SUR LIT DE POIREAUX RIZ CAMEMBERT PÂTISSERIE	SALADE MARCO POLO CRÊPE AU JAMBON SALADE MIXTES JUS DE FRUIT CREME DESSERT	 Repas de Noël	MACÉDOINE DE LÉGUMES BOULETTES AU PORC SAUCE CHAMPIGNONS CAROTTES A L'ETUVÉE (POMMES DE TERRE) CHANTAILLOU ® ORANGE
Défi zéro déchets Produits régionaux										
lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	mercredi 25 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre						
POTAGE MARAICHER SAUCISSE KNACK SAUCE BRUNE PÂTES EMMENTAL RÂPÉ YAOURT FERMIER	CÉLERI REMOULADE ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE CREME PETITS POIS (POMMES DE TERRE) FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ BANANE	TABOULÉ OMELETTE MÊLÉE DE LEGUMES PETIT MOULÉ PÂTISSERIE	HARICOTS ROUGES ET MAÏS VINAIGRETTE GRATIN DE POMMES DE TERRE MIMOLETTE SALADE VERTE PÂTE DE FRUIT COMPOTE DE FRUITS SANS SUCRE AJOUTÉ	SALADE DE PÂTES SAUCE COCKTAIL POISSON PANÉ SAUCE TARTARE CHOU FLEUR BÉCHAMEL FROMAGE FRUIT DE SAISON						

* Ou dérivés de pommes de terre

« Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.
Merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement. »