

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
NOVEMBRE 2018	DU 05 AU 09	Salade d'endives au des de fromages <b>Aiguillette de poulet</b> à la crème Haricots verts Rouy Crème dessert bio	Salade de riz Filet de cabillaud à l'italienne Poêlée de légumes d'hiver ( <b>Carottes, panais</b> , pommes de terre) Mimolette Crumble de fruits	Velouté de légumes Omelette <b>Pommes de terre rôties</b> Epinards <b>Camembert</b> <b>Fruit de saison</b>	Betteraves rouges à l'échalote <b>Daube de boeuf</b> Riz <b>Yaourt aromatisé bio</b> Fruit de saison	<b>Carottes râpées</b> Pâtes à la carbonara St Paulin <b>Compote de pomme bio</b>
	DU 12 AU 16	Taboulé Poisson meunière Petits pois à l'ail Brie <b>Fruit de saison</b>	Salade verte, soja et maïs <b>Pot au feu</b> Légumes du pot <b>Tomme</b> Liégeois	<b>Carottes râpées</b> <b>Sauté de porc aux pommes</b> <b>Purée de pommes de terre bio</b> Edam Compote de pomme banane	 <b>REPAS BELGE</b>  Salade de chicons aux pommes <b>Waterzooi de poulet</b> Potatoes <b>Yaourt à la vanille</b>  Gaufre liégeoise 	<b>Céleri remoulade</b> Lasagne de bœuf <b>Munster</b> Fruit de saison
	DU 19 AU 23	Rillettes de porc <b>Escalope de volaille</b> sauce ketchup Choux fleurs persillés Bleu Fruit de saison	<b>Coleslaw</b> Hachis parmentier Emmental Cocktail de fruits	Potage de légumes <b>Petit salé</b> <b>aux lentilles</b> Yaourt nature Fruit de saison	Choux rouges aux pommes Filet de colin Gratin de courges et pommes de terre Morbier <b>Crème dessert bio</b>	Cœuf vinaigrette <b>Carbonnade de bœuf</b> Pâtes <b>Yaourt aromatisé bio</b> <b>Fruit de saison</b>
	DU 26 AU 30	Jambon blanc <b>Bœuf bourguignon</b> Pommes de terre Petits suisses <b>Fruit de saison</b>	<b>Champignons</b> à la crème Blanquette de poisson Haricots beurre <b>Fromage bio</b> Mousse chocolat	1/2 pamplemousse Tajine de <b>volaille</b> Semoule aux raisins Gouda <b>Yaourt aromatisé bio</b>	<b>Salade verte</b> , fromage et croûtons <b>Tartiflette</b> Compote Madeleine	Choux fleurs vinaigrette Normandin de veau <b>Purée crécy</b> <b>Tomme</b> Eclair au chocolat
	DU 03 AU 07	<b>Céleri</b> au citron <b>Blanquette de volaille</b> Carottes à la crème Coulommiers Petits suisses aux fruits	<b>Choux blanc</b> à la mimolette Pâtes à la bolognaise <b>Emmental râpé bio</b> Fruit de saison	<b>Haricots verts en salade</b> Omelette au fromage Pommes de terre sautées Julienne de légumes Comté Ile flottante	 <b>ST NICOLAS</b> Velouté de <b>potiron</b> aux 4 épices Sauté de veau sauce forestière Pommes duchesses <b>Munster</b> Pain d'épice et clémentines	Feuilleté au fromage Filet de merlu à la crème Epinards ( pommes de terre) <b>Yaourt à la mangue</b> Fruit de saison
DECEMBRE 2018	DU 10 AU 14	<b>Carottes râpées</b> Cordon bleu Choux fleurs polonais <b>Fromage bio</b> Flan praliné	Macédoine de légumes Joue de porc Pâtes <b>Tomme</b> Fruit de saison	Salade de <b>pommes de terre</b> Poisson sauce mornay Brocolis gratinés St Nectaire <b>Yaourt nature sucré</b>	Salade hivernal ( Salade verte, chou rouge, céleri, maïs) <b>Goulash</b> Pommes de terre Fromage fondu <b>Fruit de saison</b>	Salade d'endives emmental <b>Sauté de volaille</b> Riz Brunoise de légumes Cantal Beignet
	DU 17 AU 21	Duo de choux Steak haché Petits pois à la française <b>Morbier</b> <b>Yaourt aromatisé</b>	Rosette Filet de poisson sauce hollandaise Riz <b>Carré de l'Est</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Salade composée</b> Quiche lorraine Julienne de légumes Comté <b>Compote bio</b>	Salade festive Sauté forestier aux poires  Gratin dauphinois Poêlée de légumes St Nectaire  Bûche de Noël du chef au chocolat	Velouté de brocolis au fromage frais <b>Bœuf en sauce</b> Salsifis tomate Gouda <b>Crème dessert</b>