



La viande bovine* servie dans votre établissement est d'origine française.

« Plats susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances »

lundi 6 novembre	mardi 7 novembre	mercredi 8 novembre	jeudi 9 novembre	vendredi 10 novembre
Carotte râpées vinaigrette	Rôti de porc sauce estragon	Paupiette de veau financière	Pot au feu Légumes du jardin	Betteraves au gouda Poisson pané
Lasagne Bolognaise	Pommes noisettes	Petits pois carottes	St-Morêt	Riz - Epinards
Compote sans sucre ajouté	Biscuit sec Velouté Fruix	Emmental Fruit	Flan nappé	Petit Suisse aromatisé

lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
Potage potiron	Emincé de volaille crème ail et fines herbes	Concombre ciboulette	Salade fromagère	Steak haché sauce poivre
Jambon sauce brune	Carottes au jus Pommes vapeur	Omelette au fromage	Colin sauce bonne femme	Pommes rissolées
Pâtes	Spéculoos Yaourt nature sucré	Gratin de légumes	Riz	Mimolette
Fruit de saison		Pâtisserie	Mousse chocolat	Ananas au sirop

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
Blanquette de poisson aux poireaux	Potage tomates	Rôti de bœuf sauce échalotes	Macédoine de légumes	Sauté de poulet basquaise
Pommes vapeur	Cordon bleu	Haricots verts provençale	Hachis	Semoule
Vache qui rit	Pâtes	Brie à la coupe	Parmentier	Edam BIO
Fruit	Fromage blanc aromatisé	Flanby	Pompon	Sau Dessert Ste Catherine

lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 1 ^{er} décembre
Betteraves aux deux fromages	Salade verte vinaigrette	Blanc de volaille rôti	Charcuterie	Potage carottes
Rôti de porc braisé	Meunière de poisson	Bouquetière de légumes	Mittonade de bœuf	Tartiflette
Chou-fleur et pommes de terre	Risotto aux champignons	Tomme noire	Frites	
Yaourt fruit morceaux	Fruit	Cocktail de fruits	Gaufre flasch	Flan vanille

lundi 4 décembre	mardi 5 décembre	mercredi 6 décembre	jeudi 7 décembre	vendredi 8 décembre
Duo de crudités	Emincé de porc aux herbes	Salade verte	Taboulé aux légumes	Escalope de volaille
Boulette de veau marengo	Jardinière de légumes	aux croûtons	Nugget's de poisson	sauce forestière
Pâtes	Boursin aux noix	Raviolis gratinés	Carottes à la crème	Pommes pin
Fruit	Liégeois chocolat	Ile flottante	Yaourt nature sucré	Camembert Dessert de la St Nicolas

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
Céleri mimolette	Potage poireaux	Sauté de veau marengo	Crêpe au fromage	Steak haché
Curry de porc	Saucisse de volaille	Courgette béchamel	Parmentier	Frites
Semoule aux raisins	Pâtes BIO	Pommes de terre	de poisson	Petit Suisse
Compote pomme	Fruit de saison	Spéculoos	Flan vanille caramel	aromatisé
fraise sans sucre		Velouté fruix		

lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
Jambon dijonnaise	Quiche	Cordon bleu Ketchup	 REPAS de NOËL	Potage
Purée Crécy	Pâtes	Haricots verts		Colin florentine
Madeleine	Bolognaise	Pommes dorées au four		Riz pilaf
Yaourt aromatisé	Fruit	Petit Louis tartine Compote pomme pêche sans sucre ajouté		Fromage blanc sucré

BONNES VACANCES DE NOËL