

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE 1 Du 6 au 10 novembre	 <p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Haricots verts ravigote</p> <p> Coquillettes bio butternut ricotta et thym</p> <p></p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Endives en salade</p> <p>Sauté de porc sauce champignon crémé</p> <p> Omelette forestière</p> <p>Petits pois</p> <p> Tomme de Pierre percée</p> <p>Tarte au flan</p>	<p>Chou rouge vinaigrette</p> <p></p> <p>Parmentier de poisson</p> <p>Rouy</p> <p> Crème dessert chocolat</p>	<p>Cake lentilles corail carottes petits pois sauce au fromage blanc</p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p> Nuggets de blé</p> <p>Haricots beurre au persil</p> <p>Mélusin</p> <p> Fruit de saison</p>
SEMAINE 2 Du 13 au 17 novembre	<p>Quinoa façon taboulé</p> <p>Bœuf sauté sauce paprika persil</p> <p> Egrené de soja bio paprika</p> <p> Légumes tajine (<i>navets, carottes, courgettes</i>)</p> <p> Tomme du Père Antoine</p> <p>Compote pomme</p>	 <p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Betteraves</p> <p>Chili sin carne (<i>riz, haricots rouges, maïs, légumes ratatouille, œuf, emmental</i>)</p> <p></p> <p>Fromage fondu délice emmental</p> <p> Yaourt aux fruits</p>	<p>Carottes râpées en salade</p> <p>Colin d'Alaska pané riz soufflé et citron</p> <p>Epinards béchamel au lait de coco</p> <p> Emmental</p> <p>Cake ricotta pépites de chocolat</p>	<p>Velouté de salsifis </p> <p>Rôti de dinde (<i>froid</i>) sauce fromage blanc</p> <p> Fallafels (<i>froid</i>) sauce fromage blanc</p> <p> Purée de pomme de terre</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>
SEMAINE 3 Du 20 au 24 novembre	<p>  Salade de pâtes Bio au curry</p> <p>Colin d'Alaska façon bouillabaisse</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Endives vinaigrette</p> <p> Farelles bio sauce carbonara (<i>lardons</i>)</p> <p> Farelles sauce trois fromages</p> <p>Pointe de brie</p> <p> Compote pomme poire</p>	<p>Salade piémontaise (<i>PDT, tomate, cornichon, mayonnaise</i>)</p> <p> Sauté de dinde sauce blanquette</p> <p> Boulette flageolet bio sauce crème</p> <p> Carottes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	 <p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Velouté de potiron lentilles corail miel et emmental</p> <p>Tarte au fromage</p> <p></p> <p>Salade verte</p> <p>Gouda</p> <p> Crème dessert caramel</p>
SEMAINE 4 Du 27 novembre au 1er décembre	<p>Salade et betteraves</p> <p>Sauté de bœuf sauce aux olives</p> <p> Tajine marocain (<i>tomate, épices, oignon, olive, pois chiche, carotte, patate douce</i>)</p> <p> Semoule</p> <p>Mélusin</p> <p>Ile flottante</p>	 <p><b>Menu végétarien</b></p> <p> Chou rouge vinaigrette framboise</p> <p>Gratin gnocchetti brocolis cheddar mozzarella</p> <p></p> <p>Coulommiers</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Coleslaw (<i>carotte, chou blanc</i>)</p> <p>Colin d'Alaska pané et riz soufflé</p> <p>Purée de céleri</p> <p> Yaourt nature</p> <p>Gâteau chocolat lentilles</p>	<p>Rillettes du mans</p> <p> Tartinade d'haricots blancs</p> <p> Jambon blanc sauce barbecue</p> <p> Moelleux de gouda sauce barbecue</p> <p> Poêlée de légumes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Yaourt aux fruits</p>

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE 5 DU 4 décembre au 8 décembre	 <p><b>Menu végétarien</b></p> <p> <b>Œuf dur Bio mayonnaise</b></p> <p><b>Korma d'hiver végétarien (brocolis, chou fleur, carotte, curry, pdt, tomate et riz)</b></p>  <p><b>Mimolette</b></p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>BONNE FETE NICOLAS</b></p> <p> <b>Carottes râpées</b></p>  <p> <b>Sauce bolognaise (Bœuf)</b></p> <p>Sauce tomate lentille façon bolognaise</p> <p> <b>Coquilles Bio</b></p> <p> <b>Carré de l'Est</b></p> <p> <b>Crème dessert Bio et petit chocolat</b></p>	<p><b>Betteraves vinaigrette</b></p> <p> <b>Moule Bio sauce crème</b></p> <p><b>Pommes rissolées</b></p> <p><b>Yaourt nature</b></p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Chou blanc et maïs</b></p> <p> <b>Mijoté de veau bio à la moutarde</b></p> <p>Emincé végétal sauce tomate</p> <p> <b>Haricots verts bio et pomme de terre</b></p> <p><b>Emmental</b></p> <p><b>Banane et pâte à tartiner maison</b></p>
	SEMAINE 6 Du 11 au 15 décembre	<p><b>Salade verte vinaigrette</b></p> <p> <b>Knack</b></p> <p> <b>Orge perlé Bio et lentilles Bio provençale</b></p> <p> <b>Lentilles bio à la provençale</b></p> <p><b>Tomme blanche</b></p> <p><b>Yaourt aux fruits</b></p>	 <p><b>Menu végétarien</b></p> <p><b>Salade de pomme de terre ciboulette</b></p> <p> <b>Omelette bio au fromage</b></p>  <p><b>Petits pois jeunes carottes</b></p> <p><b>Bûche de chèvre</b></p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>REPAS DE NOEL</b></p> <p><b>Gougère à l'emmental et au comté AOP</b></p> <p><b>Parfait de bœuf charolais sauce aux légumes d'antan</b></p> <p>Galette lentilles, betterave, cèpe aux légumes d'antan bio</p>  <p><b>Croquettes de pommes de terre</b></p> <p> <b>Fromage fondu Croc'lait</b></p>  <p><b>Sapin chocolat</b></p>
SEMAINE 7 Du 18 au 22 décembre		<p><b>Salade de Maïs</b></p> <p> <b>Bœuf sauté façon bourguignon</b></p> <p> <b>Céréales kasha légumes carottes butternut et omelette bio</b></p>  <p><b>Carottes</b></p> <p> <b>Fromage blanc</b></p> <p>Fruit de saison</p>	 <p><b>Iceberg vinaigrette</b></p> <p> <b>Paella marine (poisson blanc MSC, crevette, moule Bio)</b></p> <p> <b>Riz</b></p> <p><b>Fromage frais cantafrais</b></p> <p><b>Compote de pomme</b></p>	<p><b>Coleslaw bio (carotte, chou blanc)</b></p> <p> <b>Haut de cuisse de poulet sauce tomate</b></p> <p> <b>Quenelle sauce tomate</b></p> <p><b>Penne rigate</b></p> <p><b>Fromage fondu vache qui rit</b></p> <p><b>Crème dessert vanille</b></p>

