

**Semaine du 6 au 10 novembre**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	CHOU BLANC VINAIGRETTE CHOU ROUGE VINAIGRETTE	SALADE VERTE SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE CRÉMEUSE		VELOUTÉ DE POTIRON, CAROTTES ET ORANGE	TARTINE GOURMANDE PÂTE* PURE DE VOLAILLE
<b>Plat principal</b>	COLIN CRISPY CORDON BLEU DE VOLAILLE	COLOMBO DE PORC COLOMBO DE POISSON		ÉMINCÉ DE BŒUF AU CURRY FILET DE COLIN D'ALASKA SAUCE CURRY	RÔTI DE DINDE SAUCE BARBECUE OMELETTE À LA PROVENÇALE
<b>Garniture</b>	PETITS POIS	CÉRÉALES GOURMANDES		POMMES PURÉE	DUO DE CHOUX
<b>Produit laitier</b>	BRIE TOMME BLANCHE	MIMOLETTE EDAM		GOUDA SAINT-PAULIN	MÉLUSIN CARRÉ
<b>Dessert</b>	YAOURT À LA PASSION YAOURT À LA PÊCHE	CUBES DE POIRES AU SIROP LÉGER CUBES DE PÊCHES AU SIROP LÉGER		FRUIT DE SAISON AU CHOIX	FRUIT DE SAISON AU CHOIX

**Semaine du 13 au 17 novembre**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	CAROTTES RÂPÉES À L'ANETH CONCOMBRE À L'ESTRAGON	SALADE DE POMMES DE TERRE CIBOULETTE LENTILLES À L'ÉCHALOTE		CUBES DE BETTERAVES EN SALADE SALADE DE MAÏS	CÉLÉRI RÂPÉ AU CURRY RADIS ROSES VINAIGRETTE
<b>Plat principal</b>	TAJINE D'AGNEAU FILET DE HOKI SAUCE AUX LÉGUMES	ÉMINCÉ DE VOLAILLE À LA BASQUAISE QUENELLE SAUCE BASQUAISE		DÉS DE POISSON AUX TROIS HERBES STEAK HACHÉ AU JUS	JAMBON BLANC AU JUS CRÊPE AU FROMAGE
<b>Garniture</b>	SEMOULE	CORDIALE DE LÉGUMES (CHAMPIGNONS, CAROTTES ET HARICOTS VERTS)		RIZ CRÉOLE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
<b>Produit laitier</b>	PETIT MOULÉ CANTAFRAIS	EDAM GOUDA		CAMEMBERT DU PÈRE ANTOINE BRIE	FOL ÉPI TOMME D'AUVERGNE
<b>Dessert</b>	COMPOTE DE POMME COMPOTE DE POIRE	FRUIT DE SAISON AU CHOIX		FRUIT DE SAISON AU CHOIX	CAKE AU DAJM

**Semaine du 20 au 24 novembre**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	SALADE POLONAISE TABOULÉ LIBANAIS	ENDIVES EN SALADE CHIFFONNADE VINAIGRETTE CRÉMEUSE		CAROTTES RÂPÉES AU CITRON CHOU BLANC AU RAISIN	TERRINE DE LÉGUMES AU FROMAGE BLANC SALADE DE BROCOLIS AUX AMANDES
<b>Plat principal</b>	STEAK HACHÉ SAUCE POIVRADE PANÉ DU FROMAGER	"POTIMENTIER" AUX DEUX POISSONS HACHIS PARMENTIER		FARFALLES AUX LÉGUMES DU SUD	SAUTÉ DE VOLAILLE SAUCE TANDOORI ŒUF DUR SAUCE MORNAY
<b>Garniture</b>	CHOU VERT KAPUSTA	*****		*****	BLÉ TENDRE
<b>Produit laitier</b>	CARRÉ DE L'EST MÉLUSIN	SAINT-BRICET TARTARE		SAINT-PAULIN MIMOLETTE	CANTAL SAINT-NECTAIRE
<b>Dessert</b>	FRUIT DE SAISON AU CHOIX	YAOURT À LA MANGUE YAOURT À LA MYRTILLE		COMPOTE POMME-POIRE COMPOTE POMME-BANANE	FRUIT DE SAISON AU CHOIX

**Semaine du 27 novembre au 1<sup>er</sup> décembre**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	SALADE DE CŒURS DE PALMIER POIREAUX VINAIGRETTE	ENDIVES AU BLEU SALADE DE MÂCHE		CHOU BLANC VINAIGRETTE DE FRAMBOISE SALADE BULGARE (CAROTTES, CONCOMBRE)	"ODYSSEE DU GOUT" SALADE D'AGRUMES
<b>Plat principal</b>	SAUTÉ DE DINDE SAUCE BARBECUE BEIGNETS DE CALAMARS ET SAUCE BARBECUE	HOKI FAÇON WATERZOOI CARBONNADE FLAMANDE		ESTOUFFADE DE BŒUF À LA PROVENÇALE PAUPIETTE DE POISSON	TAJINE DE VOLAILLE ET MOUTON AUX PRUNEAUX "MARMITE DE POISSON À L'ORIENTALE"
<b>Garniture</b>	GRATIN DE POTIRON	POMMES FRITES		POÊLÉE DE CÉRÉALES	LÉGUMES FAÇON TAJINE (CAROTTES, COURGETTES ET NAVETS)
<b>Produit laitier</b>	PYRÉNÉES EMMENTAL	CAMEMBERT COULOMMIERS		TOMME DE VEZOUZE MONTBOISSIÉ	PETIT FILOU AUX FRUITS
<b>Dessert</b>	FRUIT DE SAISON AU CHOIX	FRUIT DE SAISON AU CHOIX		CRÈME AU CHOCOLAT ET SPÉCULOS	MOELLEUX À LA FLEUR D'ORANGER

**Semaine du 4 au 8 décembre**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	ROULADE DE JAMBON ET CORNICHON SARDINE À L'ESPAGNOLE	SALADE DE CAROTTES RÂPÉES CONCOMBRE FAÇON TZATZIKI		MÉLI-MÉLO DE SALADE VERTE SALADE DU POMMIER (CAROTTES, POMME ET CÉLERI)	MACÉDOINE MAYONNAISE SALADE INDIENNE (CHOU-FLEUR, CURRY, MAYONNAISE)
Plat principal	CARRY DE VOLAILLE À L'INDIENNE CARRY DE POISSON À L'INDIENNE	STEAK HACHÉ AU JUS FILET DE HOKI SAUCE BONNE FEMME		JAMBON BLANC À LA MOUTARDE ŒUF DUR À LA BÉCHAMEL	FILET DE COLIN D'ALASKA SAUCE CRÈME ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE CRÈME
Garniture	POÊLÉE FORESTIÈRE ET POMMES DE TERRE	GNOCCHETTI		PURÉE DE POMMES DE TERRE ET D'ÉPINARD	RIZ CRÉOLE
Produit laitier	MUNSTER CANTAL	PETIT COTENTIN FRAIDOU		CAMEMBERT BÔCHE LAIT DE MÉLANGE (VACHE ET CHÈVRE)	PETIT-SUISSE FROMAGE BLANC
Dessert	FRUIT DE SAISON AU CHOIX	COCKTAIL DE FRUITS ANANAS AU SIROP		POIRE CRÈME CARAMEL ET POP CORN	FRUIT DE SAISON AU CHOIX

**Semaine du 11 au 15 décembre**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	SALADE ACHARD RADIS NOIRS RÂPÉS AU MIEL	BETTERAVES VINAIGRETTE SALADE DE HARICOTS BEURRE		CÉLERI RÉMOULADE COLESLAW ROUGE	SALADE DE POMMES DE TERRE, MAQUEREAUX, MOUTARDE À L'ANCIENNE
Plat principal	SAUTÉ DE BŒUF FAÇON STROGONOFF MARMITE DE POISSON AUX LÉGUMES (COLIN OU HOKI)	MERLU SAUCE PERSANE MOELLEUX DE POULET		TORTIS SAUCE POTIRON, CAROTTES ET MOZZARELLA	RÔTI DE DINDE AU JUS CROUSTI AU FROMAGE
Garniture	POMMES VAPEUR	JARDINIÈRE DE LÉGUMES		*****	CHOU-FLEUR
Produit laitier	PETIT MOULÉ SAINT-BRICET	MIMOLETTE EDAM		MÉLUSIN COULOMMIERS	PONT L'ÉVÊQUE FOURME D'AMBERT
Dessert	COMPOTE POMME-BANANE COMPOTE DE POMME	FRUIT DE SAISON AU CHOIX		CRÈME DESSERT À LA VANILLE CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON AU CHOIX



**Semaine du 18 au 22 décembre**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	TABOULÉ À LA MENTHE PÉPINETTE COUP DE SOLEIL (PÂTE, TOMATE)	SALADE D'ENDIVES AUX CROÛTONS SALADE VERTE À L'EMMENTAL		*REPAS DE NOËL* NAVETTE DE CANARD	SALADE ICEBERG BATAVIA VINAIGRETTE AU CITRON
Plat principal	FILET DE HOKI SAUCE DIEPPOISE ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE TANDOORI	PARMENTIER DE BŒUF AU CHOUX DE BRUXELLES PARMENTIER DE POISSON		SŒT L'Y LAISSE DE DINDE SAUCE SUPRÊME **DÉCOUPE DE COLIN ET LIEU À L'ARMORICAINE**	FRICASSÉE DE VEAU OMELETTE À LA PROVENÇALE
Garniture	POÊLÉE DE NAVETS ET DE CAROTTES	*****		HARICOTS PLATS	SEMOULE
Produit laitier	CANTADOU AIL ET FINES HERBES CHANTENEIGE	PETIT MOULÉ PETIT CABRAY		GORGONZOLA	BRIE TOMME BLANCHE
Dessert	FRUIT DE SAISON AU CHOIX	YAOURT À LA NDIX DE COCO YAOURT À LA FRAISE		SAPIN DE NOËL	FRUIT DE SAISON AU CHOIX

**VACANCES SCOLAIRES DU 23 DÉCEMBRE AU 8 JANVIER**



MENUS PROPOSÉS SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ DES PRODUITS