

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Période du 5 novembre au 11 novembre	<p>Salade de penne bio à la parisienne maison</p> <p>Poulet sauté sauce marengo Julienne de légumes</p> <p>Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Chou rouge râpé</p> <p>Steak de colin sauce citron Petits pois miel orange</p> <p>Carré de l'est bio Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Salade et maïs</p> <p>Jambon braisé <i>Jambon de dinde braisé</i> Coquillettes bio</p> <p>Mimolette Pêches au sirop</p>	<p>Salade hollandaise</p> <p>Oeufs durs bio Epinards hachés bio béchamel</p> <p>Fromage fondu Président Moelleux au chocolat</p>	<p>Potage de légumes maison</p> <p>Rôti de boeuf à l'oriental Semoule</p> <p>Fromage blanc sucré Fruit bio</p>
Période du 12 novembre au 18 novembre	<p>Crêpes aux champignons</p> <p>Sauté de porc à la tomate Emincé de volaille bio sauce tomate Haricots verts bio à la ciboulette</p> <p>Yaourt nature sucré Fruit de saison</p>	<p>Potage dubarry maison</p> <p>Poisson blanc gratiné au fromage Pommes noisettes et ketchup</p> <p>Tartare ail et fines herbes Fruit bio</p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>Pilons de poulet rôti Pêlé-mêle provençal et riz</p> <p>Edam bio Liégeois au chocolat</p>	<p>Salade verte bio et croûtons</p> <p>Rôti de veau aux oignons Blettes au gratin</p> <p>Fromage blanc aux fruits Cake nature bio maison</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Camembert bio Compote de poires sans sucre</p>
Période du 19 novembre au 25 novembre REPAS MONTAGNARD 	<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Filet de colin sauce méridionale Blé bio à la tomate</p> <p>Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Boulette de boeuf bio bédouin Penne</p> <p>Petit cotentin nature Compote pomme-cassis</p>	<p>Haricots rouges à l'orientale maison</p> <p>Quenelle nature bio sauce tomate Haricots beurre</p> <p>Coeur de dame Ile flottante</p>	<p>Salade verte bio</p> <p>Diots Saucisses de volaille Crozets</p> <p>Fromage blanc et crème de marron Petit beurre</p>	<p>Pâté de foie et cornichons <i>Oeufs durs mayonnaise</i></p> <p>Cordon bleu à la dinde Chou-fleur béchamel</p> <p>Fromage blanc sucré Fruit bio</p>
Période du 26 novembre au 2 décembre	<p>Chou rouge râpé</p> <p>Steak de colin au curry Haricots verts à la ciboulette</p> <p>Gouda bio Gaufre fantasia</p>	<p>Salade fantaisie</p> <p>Paupiette de veau marengo Papillons bio</p> <p>Tomme noire Ananas au sirop</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Steak haché au jus Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage blanc sucré Fruit bio</p>	<p>Riz à la catalane maison</p> <p>Omelette bio Epinards hachés bio béchamel</p> <p>Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Pomelos bio et sucre</p> <p>Viande de la potée <i>Médailon de merlu sauce nantua</i> Légumes de la potée</p> <p>Fromy Flan à la vanille</p>

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Période du 3 décembre au 9 décembre	<p>Blé à la californienne maison</p> <p>Nuggets de poisson et citron Piperade</p> <p>Petit suisse aux fruits Fruit bio</p>	<p>Salade verte</p> <p>Cassoulet <i>Cassoulet sans porc</i></p> <p>Yaourt nature bio Petit beurre</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Escalope de poulet au jus Courgette et riz</p> <p>Brie bio Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées maison bio</p> <p>Rôti de veau sauce bobotie Semoule bio</p> <p>Tomme grise Compote pomme-fraise</p>	<p>Endives bio vinaigrette</p> <p>Quenelles nature sauce aurore Carottes Vichy</p> <p>Fromage fondu Président Eclair au chocolat</p>
Période du 10 décembre au 16 décembre	<p>Salade verte</p> <p>Boulettes de boeuf bio sauce à l'ancienne Pommes rissolées</p> <p>Cantal Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Chou-fleur vinaigrette</p> <p>Calamar à la romaine Riz bio créole</p> <p>Fromage blanc aux fruits Fruit de saison</p>	<p>Salade de mâche et betteraves</p> <p>Aiguillette de colin meunière Coquillettes</p> <p>Camembert Compote de pomme-fraise bio</p>	<p>Oeufs durs bio mayonnaise</p> <p>Chili con carne et riz</p> <p>Rondelé aux noix Fruit de saison</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Rôti de boeuf sauce olive Haricots verts</p> <p>Yaourt nature bio Fruit de saison</p>
Période du 17 décembre au 23 décembre REPAS DE NOËL	<p>Pommes de terre à l'échalote maison</p> <p>Burger de veau au jus Courgettes à l'ail</p> <p>Petit suisse aux fruits bio Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade bio maison</p> <p>Daube de bœuf Spirales bio</p> <p>Fraidou Compote pomme-banane</p>	<p>Salade de Haricots verts</p> <p>Saucisse de Montbéliard <i>Saucisses de volaille</i> Lentilles au jus</p> <p>Saint Paulin Fruit bio</p>	 <p>REPAS DE NOËL</p> 	<p>Salade de mâche et croûtons</p> <p>Filet de colin meunière et citron Purée de potiron</p> <p>Camembert bio Riz au lait maison</p>