





















MENUS

<p><u>LUNDI</u> <u>06 NOVEMBRE</u></p>	 <p>VELOUTÉ DE LÉGUMES ESCALOPE DE VOLAILLE SIEBER VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS MACARONIS MIMOLETTE COMPOTE DE POMMES</p>
<p><u>MARDI</u> <u>07 NOVEMBRE</u></p>	<p>CERVELAS* FILET DE POISSON SAUCE NANTUA RIZ CRÉOLE BROCOLIS TARTARE AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON</p> 
<p><u>MERCREDI</u> <u>08 NOVEMBRE</u></p>	 <p>SALADE VERTE À L'EMMENTAL LASAGNE BOLOGNAISE YAOURT SUCRÉ GAEC DU SALM TARTE AUX POMMES</p> 
<p><u>JEUDI</u> <u>09 NOVEMBRE</u></p>	<p>BETTERAVES CRUES AU MIEL PALETTE À LA DIABLE * BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES FOURNOLS FLAN CHOCOLAT</p> 
<p><u>VENDREDI</u> <u>10 NOVEMBRE</u></p>	 <p>TARTE AU FROMAGE SAUTÉ DE VEAU AU CHORIZO BLÉ AUX PETITS LÉGUMES FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON</p> 




MENUS

<p><u>LUNDI</u> <u>13 NOVEMBRE</u></p>	 	<p>ENDIVES AUX POMMES ET NOIX JAMBON BRAISÉ*LORRAIN BOULGOUR GOUDA FRUIT DE SAISON</p>
<p>REPAS AUVERGNAT</p>		
<p><u>MARDI</u> <u>14 NOVEMBRE</u></p>		<p>SALADE AUVERGNATE *(BLEU, COMTÉ ET DÉS DE JAMBON) PÔTÉ AUVERGNATE*(SAUCISSE LARD VIANDE) PDT  CHOUX ET CAROTTES CANTAL FLOGNARDE (CLAFOUTIS AUX POIRES)</p>
<p><u>MERCREDI</u> <u>15 NOVEMBRE</u></p>		<p>CRÊPE AUX CHAMPIGNONS TOMATES FARCIS* RIZ YAOURT NATURE GAEC DU SALM FRUIT DE SAISON </p>
<p><u>JEUDI</u> <u>16 NOVEMBRE</u></p>		<p>SALADE DE BROCOLIS AUX AMANDES SAUTÉ DE BŒUF VTL AUX OIGNONS COQUILLETES CAMEMBERT MOUSSE AU CHOCOLAT</p>
<p><u>VENREDI</u> <u>17 NOVEMBRE</u></p>		<p>SALADE DE CHOUX ROUGES AUX POMMES POISSON MEUNIÈRE SEMOULE COMTÉ GAUFFRES</p>











MENUS

<p><u>LUNDI</u> <u>20 NOVEMBRE</u></p>	<p> CÉLERI REMOULADE BIO</p> <p>AIGUILLETTE DE VOLAILLE SAUCE CRÉMEUSE</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE</p> <p>MUNSTER </p> <p>NAPPÉ CARAMEL</p>
<p><u>MARDI</u> <u>21 NOVEMBRE</u></p>	<p>POTAGE CRECY</p> <p>CASSOLETTE DE FRUIT DE MER</p> <p>RIZ</p> <p>FROMAGE AIL ET FINES HERBES</p> <p>FRUIT DE SAISON </p>
<p><u>MERCREDI</u> <u>22 NOVEMBRE</u></p>	<p>HARICOTS VERTS EN SALADE</p> <p>SAUTÉ DE PORC* LORRAIN AU CARAMEL </p> <p>TORTIS</p> <p>YAOURT AROMATISÉ GAEC DE SALM </p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p> </p>
<p><u>JEUDI</u> <u>23 NOVEMBRE</u></p>	<p>SALADE D'ENDIVES AU COMTÉ</p> <p>STEAK HACHÉ AUX ÉCHALOTES</p> <p>POMMES DE TERRE VAPEUR BIO </p> <p>BRIE</p> <p>COMPOTE DE POMMES FRAMBOISES</p>
<p><u>VENDREDI</u> <u>24 NOVEMBRE</u></p>	<p>TARTE AUX LÉGUMES</p> <p>TAJINE DE VOLAILLE</p> <p>BOULGOUR</p> <p>FROMAGE FONDU</p> <p>FRUIT DE SAISON </p>



MENUS

<p><u>LUNDI</u> <u>27 NOVEMBRE</u></p>	<p> SALADE AUTOMNALE SAUCISSE FUMÉE* LORRAINE LENTILLES BIO  ROUY LIÉGEOIS CHOCOLAT</p>
<p><u>MARDI</u> <u>28 NOVEMBRE</u></p>	<p> ŒUFS À LA RusSE BLANQUETTE DE VEAU COQUILLETES LÉGUMES DU POT YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON BIO </p>
<p><u>MERCREDI</u> <u>29 NOVEMBRE</u></p>	<p> SALADE NIÇOISE ESCALOPE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS  DUO DE HARICOTS VERTS ET BEURRE MUNSTER FRUIT DE SAISON</p>
<p><u>JEUDI</u> <u>30 NOVEMBRE</u></p>	<p> POTAGE DE LÉGUMES QUICHE LORRAINE* SALADE VERTE YAOURT AUX FRUITS GAEC DE SALM  FRUIT AU FOUR</p>
<p><u>VENDREDI</u> <u>01 DÉCEMBRE</u></p>	<p>ROSETTE* QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA RIZ  JULIENNE DE LÉGUMES BLEU TARTE AU CITRON MERINGUÉE</p>








MENUS

<p><u>LUNDI</u> <u>04 DÉCEMBRE</u></p>	<p>CAROTTES RÂPÉES</p> <p>CUISSE DE POULET SIEBER VOLAILLE</p> <p>COQUILLETES</p> <p>CORDIALE DE LÉGUMES</p> <p>CHÈVRE</p> <p>FROMAGE BLANC</p>  
<p><u>MARDI</u> <u>05 DÉCEMBRE</u></p>	<p>SALADE VERTE AUX DES TOMATES</p> <p>OMELETTE PAYSANE</p> <p>POMMES DE TERRE BIO</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>SAINT PAULIN</p> <p>YAOURT AUX AROMATISÉ GAEC DE SALM</p>  
<p><u>MERCREDI</u> <u>06 DÉCEMBRE</u></p>	<p>DUO DE BETTERAVES ET CAROTTES</p> <p>PETITS SALÉ*</p> <p>AUX LENTILLES AUX PETITS OIGNIONS</p> <p>COMTÉ</p> <p>COMPOTE DE POMME BIO</p>   
<p><u>JEUDI</u> <u>07 DÉCEMBRE</u></p>	<p>CISELÉ D'ENDIVES AUX POMMES ET MIMOLETTES</p> <p>SAUTÉ DE VEAU FORESTIER</p> <p>POMMES DUCHESSES</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>MUNSTER</p> <p>GÂTEAU DE PAIN D'ÉPICE ET CLÉMENTINES</p> 
<p><u>VENDREDI</u> <u>08 DÉCEMBRE</u></p>	<p>CAKE CHÈVRE TOMATES SÉCHÉES</p> <p>JOUE DE BŒUF À LA BOURGUIGNON</p> <p>MACARONIS</p> <p>JARDINIÈRE DE LÉGUMES</p> <p>YAOURT SUCRÉ GAEC DE SALM</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>  

MENUS

<p><u>LUNDI</u> <u>11 DÉCEMBRE</u></p>		<p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>ESCALOPE DE VOLAILLE SIEBER VOLAILLE AUX RAISINS SECS ET CURRY</p> <p>SEMOULE</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>COMPOTE DE POMMES</p>
<p><u>MARDI</u> <u>12 DÉCEMBRE</u></p>		<p>SALADE DE HARICOT VERT</p> <p>SAUTÉ DE PORC* MOUTARDE À L'ANCIENNE</p> <p>RIZ</p> <p>GRATIN DE CHOUX FLEUR</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
<p><u>MERCREDI</u> <u>13 DÉCEMBRE</u></p>		<p>DUO DE CHOUX BIO</p> <p>SPAGHETTIS BOLOGNAISE</p> <p>FROMAGE FRAIS</p> <p>COMPOTE DE POIRE</p>
<p><u>JEUDI</u> <u>14 DÉCEMBRE</u></p>		<p>SALADE DE MAÏS</p> <p>RÔTI DE PORC LORRAIN SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE</p> <p>PETITS POIS À LA FRANÇAISE</p> <p>BRIE</p> <p>BANANE AU CHOCOLAT</p>
<p><u>VENDREDI</u> <u>15 DÉCEMBRE</u></p>		<p>DUO DE CHARCUTERIE*</p> <p>FILET DE POISSON DUGLÈRE</p> <p>POLENTA</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>CLAFOUTIS AUX FRUITS</p>

MENUS

<p>LUNDI 18 DÉCEMBRE</p>	<p>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE COLIN D'ALASKA SAUCE BÉARNAISE POMMES DE TERRE SAUTÉES DÉS D'EMMENTAL FRUIT DE SAISON</p> 
<p>MARDI 19 DÉCEMBRE</p>	<p>SALADE DE PÂTES DE THON BŒUF BOURGUIGNON CAROTTES TOMME YAOURT AUX FRUITS SALM</p>  
<p>MERCREDI 20 DÉCEMBRE</p>	<p>SALADE VERTE BOUCHÉE À LA REINE* PURÉE DE CÉLERI FROMAGE BLANC POMME AU FOUR</p>  
<p>REPAS DE NOEL</p>	
<p>JEUDI 21 DÉCEMBRE <i>Repas de Noël</i></p>	 
<p>VENDREDI 22 DÉCEMBRE</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES JAMBON MADÈRE RIZ AUX LÉGUMES FROMAGE FONDU CRÈME AU CHOCOLAT</p> 