



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
NOVEMBRE 2018	DU 05 AU 09	Salade d'endives au des de fromages Aiguillette de poulet à la crème Haricots verts Rouy Crème dessert bio	Salade de riz Filet de cabillaud à l'italienne Poêlée de légumes d'hiver (Carottes, panais , pommes de terre) Mimolette Crumble de fruits	Velouté de légumes Omelette Pommes de terre rôties Epinards Camembert Fruit de saison	Betteraves rouges à l'échalote Daube de boeuf Riz Yaourt aromatisé bio Fruit de saison	Carottes râpées Pâtes à la carbonara St Paulin Compote de pomme bio
	DU 12 AU 16	Taboulé Poisson meunière Petits pois à l'ail Brie Fruit de saison	Salade verte, soja et maïs Pot au feu Légumes du pot Tomme Liégeois	Carottes râpées Sauté de porc aux pommes Purée de pommes de terre bio Edam Compote de pomme banane	 REPAS BELGE  Salade de chicons aux pommes Waterzooi de poulet Potatoes Yaourt à la vanille  Gaufre liégeoise 	Céleri remoulade Lasagne de bœuf Munster Fruit de saison
	DU 19 AU 23	Rillettes de porc Escalope de volaille sauce ketchup Choux fleurs persillés Bleu Fruit de saison	Coleslaw Hachis parmentier Emmental Cocktail de fruits	Potage de légumes Petit salé aux lentilles Yaourt nature Fruit de saison	Choux rouges aux pommes Filet de colin Gratin de courges et pommes de terre Morbier Crème dessert bio	Cœuf vinaigrette Carbonnade de bœuf Pâtes Yaourt aromatisé bio Fruit de saison
	DU 26 AU 30	Jambon blanc Bœuf bourguignon Pommes de terre Petits suisses Fruit de saison	Champignons à la crème Blanquette de poisson Haricots beurre Fromage bio Mousse chocolat	1/2 pamplemousse Tajine de volaille Semoule aux raisins Gouda Yaourt aromatisé bio	Salade verte , fromage et croûtons Tartiflette Compote Madeleine	Choux fleurs vinaigrette Normandin de veau Purée crécy Tomme Eclair au chocolat
	DU 03 AU 07	Céleri au citron Blanquette de volaille Carottes à la crème Coulommiers Petits suisses aux fruits	Choux blanc à la mimolette Pâtes à la bolognaise Emmental râpé bio Fruit de saison	Haricots verts en salade Omelette au fromage Pommes de terre sautées Julienne de légumes Comté Ile flottante	 ST NICOLAS Velouté de potiron aux 4 épices Sauté de veau sauce forestière Pommes duchesses Munster Pain d'épice et clémentines	Feuilleté au fromage Filet de merlu à la crème Epinards (pommes de terre) Yaourt à la mangue Fruit de saison
DECEMBRE 2018	DU 10 AU 14	Carottes râpées Cordon bleu Choux fleurs polonais Fromage bio Flan praliné	Macédoine de légumes Joue de porc Pâtes Tomme Fruit de saison	Salade de pommes de terre Poisson sauce mornay Brocolis gratinés St Nectaire Yaourt nature sucré	Salade hivernal (Salade verte, chou rouge, céleri, maïs) Goulash Pommes de terre Fromage fondu Fruit de saison	Salade d'endives emmental Sauté de volaille Riz Brunoise de légumes Cantal Beignet
	DU 17 AU 21	Duo de choux Steak haché Petits pois à la française Morbier Yaourt aromatisé	Rosette Filet de poisson sauce hollandaise Riz Carré de l'Est Fruit de saison	Salade composée Quiche lorraine Julienne de légumes Comté Compote bio	Salade festive Sauté forestier aux poires  Gratin dauphinois Poêlée de légumes St Nectaire  Bûche de Noël du chef au chocolat	Velouté de brocolis au fromage frais Bœuf en sauce Salsifis tomate Gouda Crème dessert