

lundi 06 novembre



VELOUTÉ DE LÉGUMES - SALADE VERTE AUX CROUTONS
ESCALOPE DE VOLAILLE SIEBER VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS - BEIGNETS DE
CALMARS
MACARONIS
MIMOLETTE
COMPOTE DE POMMES - FRUIT DE SAISON

mardi 07 novembre



CERVELAS* - MOUSSE DE THON
FILET DE POISSON SAUCE NANTUA - STEAK HACHÉ
RIZ CRÉOLE
BROCOLIS
TARTARE AIL ET FINE HERBES
FRUIT DE SAISON - FLAN VANILLE

mercredi 08 novembre



SALADE VERTE À L'EMMENTAL - SALADE DE CHOU FLEUR
LASAGNE BOLOGNAISE - ŒUFS DURS GRATINÉS
PÂTES
YAOURT SUCRÉ GAEC DU SALM
TARTE AUX POMMES - COCKTAIL DE FRUIT

jeudi 09 novembre




BETTERAVES CRUES AU MIEL - CRÈME DE POTIRON
PALETTE À LA DIABLE* - COLOMBO DE POISSON
BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES
FOURNOLS
FLAN CHOCOLAT - FRUIT DE SAISON

vendredi 10 novembre



TARTE AUX FROMAGES - ROSETTE*
SAUTÉ DE VEAU AU CHORIZO - QUICHE AUX LÉGUMES
BLÉ AUX PETITS LÉGUMES
FROMAGE BLANC
FRUIT DE SAISON - COMPOTE DE POIRE

lundi 13 novembre

 **NDIVES** AUX POMMES ET NOIX - BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE



JAMBON BRAISÉ* LORRAINE - RAVIOLI VERDURA

BOULGOUR

GOUDA

FRUIT DE SAISON - ABRICOT AU SIROP

mardi 14 novembre

REPAS AUVERGNAT

SALADE AUVERGNATE (BLEU, COMTÉ ET DÉS DE JAMBON*) - CAROTTES RÂPÉES

PÔTÉE AUVERGNATE* (SAUCISSE, LARD, VIANDE) - FILET DE POISSON



PDT

CHOUX ET CAROTTES

CANTAL

FLOGNARDE (CLAFOUTI AUX POIRES) - FRUIT DE SAISON

mercredi 15 novembre

CRÊPE AUX CHAMPIGNONS - SALADE CHINOISE

TOMATES FARCIES* -PETITS LÉGULES FACRICS AUX POISSONS

RIZ

YAOURT NATURE GAEC DU SALM



FRUIT DE SAISON - MOUSSE CARAMEL

jeudi 16 novembre

SALADE DE BROCOLIS AUX AMANDES - SALADE D'ENDIVES AUX NOIX



SAUTÉ DE BŒUF VTL AUX OIGNONS - FEUILLETÉ DE LÉGUMES

COQUILLETES

CAMEMBERT

MOUSS AU CHOCOLAT - RIZ AU LAIT

vendredi 17 novembre



SALADE DE CHOUX ROUGES AUX POMMES - MOUSSE AU THON

POISSON MEUNIÈRE - BROCHETTE DE VOLAILLE

SEMOULE

COMTÉ

GAUFFRES - FRUIT DE SAISON

lundi 20 novembre



CÉLERI REMOULADE BIO - MACÉDOINE DE LÉGUMES

AIGUILLETTE DE VOLAILLE SAUCE CRÉMEUSE - FILET DE POISSON SAUCE BLANCHE

PURÉE DE POMMES DE TERRE



MUNSTER

NAPPÉ CARAMEL - FRUIT DE SAISON

mardi 21 novembre

POTAGE CRECY - GUACAMOL



CASSOLETTE DE FRUIT DE MER - TOURTE À LA VIANDE

RIZ

FROMAGE AIL ET FINES HERBES



FRUIT DE SAISON - SALADE DE FRUIT

mercredi 22 novembre

HARICOTS VERTS EN SALADE - SALADE D'ENDIVES AU JAMBON



SAUTÉ DE PORC LORRAIN* AU CARAMEL - CROQUE ŒUF

TORTIS



YAOURT AROMATISÉ GAEC DE SALM



FRUIT DE SAISON - SALADE DE FRUIT

jeudi 23 novembre

SALADE D'ENDIVES AU COMTÉ - SALADE VERTE AUX CROUTONS



STEAK HACHÉ AUX ÉCHALOTES - PANÉ FROMAGER

POMMES DE TERRE VAPEUR BIO

BRIE

COMPOTE DE POMMES FRAMBOISES - CRÈME RENVERSÉE

vendredi 24 novembre

TARTE AUX LÉGUMES - ROULADE DE JAMBON

TAJINE DE VOLAILLE - TAJINE DE POISSON

BOULGOUR

FROMAGE FONDU




FRUIT DE SAISON - LIÉGEOIS CAFÉ

lundi 27 novembre

SALADE AUTOMNALE - SALADE DE RADIS
SAUCISSE FUMÉE* LORRAINE - OMELETTE PAYSANNE
 LENTILLES BIO
ROUY
LIÉGEOIS CHOCOLAT - COMPOTE DE FRUITS



mardi 28 novembre

ŒUFS À LA RusSE
BLANQUETTE DE VEAU - BLANQUETTE DE POISSON
COQUILLETES
LÉGUMES DU POT
YAOURT NATURE
 FRUIT DE SAISON BIO - COMPOTE DE POIRE

mercredi 29 novembre

SALADE NIÇOISE - CHAMPIGNONS À LA GRECQUE
 ESCALOPE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS - PAUPIETTE DE POISSON
DUO DE HARICOTS VERTS ET BEURRE
MUNSTER 
FRUIT DE SAISON - COOKIES

jeudi 30 novembre

POTAGE DE LÉGUMES
QUICHE LORRAINE * - QUICHE AU THON
SALADE VERTE
 YAOURT AUX FRUITS GAEC DE SALM 
FRUIT AU FOUR - MOUSSE DE FRUIT

vendredi 01 décembre

ROSETTE* - SALADE DE MAÏS
QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA - RÔTI DE DINDE AUX ÉCHALOTES*
RIZ
JULIENNE DE LÉGUMES
BLEU
TARTE AU CITRON MERINGUÉR - FRUIT DE SAISON

lundi 04 décembre


CAROTTES RÂPÉES - SALADE D'ENDIVES AU BLEU

 CUISSE DE POULET SIEBER VOLAILLE - ŒUF FLORENTINE

COQUILLETES

CORDIALE DE LÉGUMES

CHÈVRE

 FROMAGE BLANC - FRUIT DE SAISON

mardi 05 décembre

SALADE VERTE AUX DES DE TOMATES - DUO DE HARICOTS VERTS ET BEURRE

OMELETTE PAYSANE - NORMANDIN DE VEAU

 POMMES DE TERRE BIO


RATATOUILLE

SAINT PAULIN

 YAOURT AROMATISÉ GAEC DE SALM

mercredi 06 décembre

DUO DE BETTERAVES ET CAROTTES - TARRINE DE CAMPAGNE

 PETIT SALÉ* - POISSON PANÉ

LENTILLES AUX OIGNONS

 COMTÉ

 COMPOTE DE POMMES BIO - SALADE DE FRUIT

ST NICOLAS

jeudi 07 décembre

CISELÉ D'ENDIVES AUX POMMES ET MIMOLETTE - SALADE DE PÂTES AU THON

SAUTÉ DE VEAU FORESTIER - FILET DE POISSON

POMMES DUCHESSES

HARICOTS VERTS

 MUNSTER

GÂTEAU DE PAIN D'ÉPICES ET CLÉMENTINES - FRUIT DE SAISON

vendredi 08 décembre

CAKE CHÈVRE TOMATES SÉCHÉES - TABOULÉ DE CHOU FLEUR

JOUE DE BŒUF À LA BOURGUIGNON - FILET DE POISSON SAUCE BLANCHE

MACARONIS

JARDINIÈRE DE LÉGUMES

 YAOURT SUCRÉ GAEC DE SALM

FRUIT DE SAISON - CRÈME CARAMEL

lundi 11 décembre

POTAGE DE LÉGUMES - SAUCISSON SEC*

 **COPE DE VOLAILLE SIEBER VOLAILLE** AUX RAISINS SECS ET CURRY - POISSON AU CUIR

SEMOULE

YAOURT NATURE

COMPOTE DE POMMES - FROMAGE BLANC

mardi 12 décembre

SALADE DE HARICOTS VERTS - SALADE FROMAGÈRE

 **SALADE DE PORC*** MOUTARDE À L'ANCIENNE - ŒUFS DURS À LA TOMATE

RIZ

GRATIN DE CHOUX FLEURS

MIMOLETTE

FRUIT DE SAISON - SEMOULE AU LAIT VANILLÉ

mercredi 13 décembre



DUO DE CHOUX BIO - MACÉDOINE DE LÉGUMES

SPAGHETTIS BOLOGNAISE - PÂTES AU POISSON

FROMAGE FRAIS

COMPOTE DE POIRE - COCKTAIL DE FRUIT

jeudi 14 décembre

SALADE DE MAÏS - RILLETTE DE THON



RÔTI DE PORC* LORRAIN SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE - OMELETTE FROMAGÈRE

PETITS POIS À LA FRANÇAISE

BRIE

BANANE AU CHOCOLAT - COMPOTE DE FRUIT

vendredi 15 décembre

DUO DE CHARCUTERIES* - SALADE RIZETTI

FILET DE POISSON DUGLERE - CORDON BLEU

POLENTA

BRUNOISE DE LÉGUMES

CAMEMBERT

CLAFOUTIS AUX FRUITS - FRUIT DE SAISON

lundi 18 décembre

BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE - SALADE DE MUSEAU*

COLIN D'ALSAKA SAUCE BÉARNAISE - ŒUFS FLORENTINES

POMMES DE TERRE SAUTÉES

EPINARDS

EMMENTAL



FRUIT DE SAISON - FROMAGE BLANC

mardi 19 décembre

SALADE DE PÂTES DE THON - PIÉMONTAISE*



BŒUF BOURGUIGNON - QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA

CAROTTES

TOMME



YAOURT AUX FRUITS GAEC DE SALM - FRUIT DE SAISON

mercredi 20 décembre

SALADE VERTE - MACÉDOINE DE LÉGUMES

BOUCHÉE À LA REINE* - BOUCHÉE AU POISSON

PURÉE DE CÉLERI

FROMAGE BLANC



POMME AU FOUR - LIÉGEOIS CHOCOLAT

jeudi 21 décembre

REPAS DE NOËL



vendredi 22 décembre

CAROTTES RÂPÉES - SALADE DE MUSEAU*



JAMBON MADÈRE - FILET DE POISSON

RIZ AUX LÉGUMES

FROMAGE FONDU

CRÈME CHOCOLAT - FRUIT DE SAISON