

Lundi 6 novembre	Mardi 7 novembre	Mercredi 8 novembre	Jeudi 9 novembre	Vendredi 10 novembre
Salade de pdt Sauté de volaille Haricots verts Saint-Nectaire Fruit de saison	Salade de carottes Boulettes de boeuf Pâtes Emmental râpé Yaourt aux fruits	Salade de perles Filet de colin Poêlée de légumes Yaourt nature Fruit de saison	Salade verte et maïs Blanquette de veau Riz Saint-Môret Brownie	Coleslaw Effiloché de porc Spaetzle Brie Fruit de saison

Lundi 13 novembre	Mardi 14 novembre	Mercredi 15 novembre	Jeudi 16 novembre	Vendredi 17 novembre
Fuseau Lorrain Risotto poulet et parmesan Yaourt Fruit de saison	Salade de chou rouge Steak haché sauce échalotte Purée de brocolis Tomme de vache Nappé caramel	Macédoine Rôti de veau Blé Bûche du Pilat Fruit de saison	Salade de céleris Poisson meunière Gratin de chou-fleur et pdt Petit-Suisse Compote de fruits	Salade Niçoise Émincé de boeuf au paprika Carottes et semoule Munster Donut

Lundi 20 novembre	Mardi 21 novembre	Mercredi 22 novembre	Jeudi 23 novembre	Vendredi 24 novembre
Terrine de campagne Escalope de volaille à la crème et riz Emmental Fruit de saison	Salade de blé Cordon bleu Haricots beurre Tomme blanche Fruit de saison	Salade de chou chinois, noix, pommes Sauté d'agneau Petits pois carottes Comté Salade de fruits	Salade d'endives Spaghettis Blanquette de la mer Saint-Nectaire Flan au chocolat	MENU SNACK Salade verte Burger Frites Yaourt aux fruits Fruit de saison

Lundi 27 novembre	Mardi 28 novembre	Mercredi 29 novembre	Jeudi 30 novembre	Vendredi 1 décembre
Salade de carottes Lasagne de boeuf Fromage blanc Fruit de saison	Salade de céleris Filet de hoki Lentilles / Carottes Edam Crème dessert	Salade verte Cuisse de poulet Semoule Camembert Fruit de saison	Macédoine Goulash hongroise Carottes / Panais Yaourt aux fruits Fruit de saison	MENU MONTAGNARD Salade de chou rouge Tartiraclette Petit Suisse Gaufre

Lundi 4 décembre	Mardi 5 décembre	Mercredi 6 décembre	Jeudi 7 décembre	Vendredi 8 décembre
Coleslaw Dos de colin Purée de légumes Brie Yaourt aux fruits	MENU DE SAINT-NICOLAS Salade verte / terrine de lapin aux noix Sauté de cerf aux fruits rouges Pommes duchesse La vaillote saveur truffe Pâtisserie	Soupe de lentilles Quiche Lorraine Salade verte Gouda Fruit de saison	Salade de tomate Escalope de poulet Blé Petit Suisse Compote de fruits	Salade de betteraves Spaghettis à la volaillaise Emmental râpé Fruit de saison

Lundi 11 décembre	Mardi 12 décembre	Mercredi 13 décembre	Jeudi 14 décembre	Vendredi 15 décembre
Salade verte Navarin d'agneau Semoule Tomme Crème dessert	Taboulé Filet de colin Purée de légumes Saint-Paulin Fruit de saison	Potage poireaux pdt Émincé de boeuf Gratin de courgettes Yaourt Fruit de saison	Salade de carottes Sauté de porc à l'indienne Riz Coulommiers Crème dessert	Salade d'endives Choucroute Crème de munster Yaourt aux fruits

Lundi 18 décembre	Mardi 19 décembre	Mercredi 20 décembre	Jeudi 21 décembre	Vendredi 22 décembre
Salade de betteraves Spaghettis sauce au thon Parmesan Fruit de saison	MENU LORRAIN Salade de radis blancs Potée Lorraine Comté AOP Riz au lait mosellan	Salade de pâtes Pilons de poulet Haricots plats Saint-Nectaire Fruit de saison	REPAS DE NOËL BÛCHE	Salade verte Raviolis Emmental râpé Compote

Légende : Bleu : Msc Pêche Durable



Orange : AOP/AOC



Rose : Haute Valeur Environnementale

Rouge : Circuit court

Vert : Bio

