



La viande bovine\* servie dans votre établissement est d'origine française.

« Plats susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances »

lundi 6 novembre	mardi 7 novembre	mercredi 8 novembre	jeudi 9 novembre	vendredi 10 novembre
Carotte râpées vinaigrette <b>Lasagne Bolognaise</b> Compote sans sucre ajouté	<b>Rôti de porc</b> sauce estragon Pommes noisettes Biscuit sec Velouté Fruix	<b>Paupiette de veau</b> financière Petits pois carottes Emmental Fruit	<b>Pot au feu</b> Légumes du jardin St-Morêt Flan nappé	Betteraves au gouda Poisson pané Riz - Epinards Petit Suisse aromatisé

lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
Potage potiron <b>Jambon</b> sauce brune Pâtes Fruit de saison	<b>Emincé de volaille</b> crème ail et fines herbes Carottes au jus Pommes vapeur Spéculoos Yaourt nature sucré	Concombre ciboulette Omelette au fromage Gratin de légumes Pâtisserie	Salade fromagère <b>Colin sauce</b> bonne femme Riz Mousse chocolat	<b>Steak haché</b> sauce poivre Pommes rissolées Mimolette Ananas au sirop

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
<b>Blanquette</b> de poisson aux poireaux Pommes vapeur Vache qui rit Fruit	Potage tomates <b>Cordon bleu</b> Pâtes Fromage blanc aromatisé	<b>Rôti de bœuf</b> sauce échalotes Haricots verts provençale Brie à la coupe Flanby	Macédoine de légumes <b>Hachis</b> <b>Parmentier</b> Pompon	<b>Sauté de poulet</b> basquaise Semoule Edam BIO Dessert Ste Catherine

lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 1 <sup>er</sup> décembre
Betteraves aux deux fromages <b>Rôti de porc braisé</b> Chou-fleur et pommes de terre Yaourt fruit morceaux	Salade verte vinaigrette <b>Meunière de poisson</b> Risotto aux champignons Fruit	<b>Blanc de volaille rôti</b> Bouquetière de légumes Tomme noire Cocktail de fruits	Charcuterie <b>Mittonade</b> de bœuf Frites Gaufre flasch	Potage carottes Tartiflette Flan vanille

lundi 4 décembre	mardi 5 décembre	mercredi 6 décembre	jeudi 7 décembre	vendredi 8 décembre
Duo de crudités <b>Boulette de veau</b> marengo Pâtes Fruit	<b>Emincé de porc</b> aux herbes Jardinière de légumes Boursin aux noix Liégeois chocolat	Salade verte aux croûtons Raviolis gratinés Ile flottante	Taboulé aux légumes Nugget's de poisson Carottes à la crème Yaourt nature sucré	<b>Escalope de volaille</b> sauce forestière Pommes pin Camembert Dessert de la St Nicolas

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
Céleri mimolette <b>Curry de porc</b> Semoule aux raisins Compote pomme fraise sans sucre	Potage poireaux <b>Saucisse de volaille</b> Pâtes BIO Fruit de saison	<b>Sauté de veau</b> marengo Courgette béchamel Pommes de terre Spéculoos Velouté fruix	Crêpe au fromage Parmentier de poisson Flan vanille caramel	<b>Steak haché</b> Frites Petit Suisse aromatisé

lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
<b>Jambon dijonnaise</b> Purée Crécy Madeleine Yaourt aromatisé	Quiche <b>Pâtes</b> <b>Bolognaise</b> Fruit	<b>Cordon bleu Ketchup</b> Haricots verts Pommes dorées au four Petit Louis tartine Compote pomme pêche sans sucre ajouté	<b>REPAS de NOËL</b>	Potage <b>Colin florentine</b> Riz pilaf Fromage blanc sucré

**BONNES VACANCES DE NOËL**