



Légende :



**PRODUIT
CUISE**

**PRODUIT
BIO**



**PRODUIT
LOCAL**



**VIANDE
FRANCAISE**

lundi 05 novembre	mardi 06 novembre	mercredi 07 novembre	jeudi 08 novembre	vendredi 09 novembre	lundi 03 décembre	mardi 04 décembre	mercredi 05 décembre	jeudi 06 décembre	vendredi 07 décembre
Celeri aux pommes vinaigrée Merguez au Jus Pavé fromager Lentilles cuisinées Gouda Yaourt aromatisé à la vanille de la ferme de Sigy	Sauceson à l'all* et cornichon Oeuf dur mayonnaise Cordon bleu Boulettes végétales sauce tomate Jardinière de légumes Yaourt sucré BIO Fruit de saison	Salade mexicaine Jambon blanc* + ketchup Bolognaise au thon Coquillettes BIO Camembert Eclair chocolat	Crêpe au fromage Dos de colin sauce citron Epinards et pdt à la crème Vache qui rit Fruit de saison local	Salade verte vinaigrée Hachis parmentier végétarien Yaourt sucré Compote pomme banane	Haricots vert vinaigrée Normandin de veau sauce paprika Boulettes végétales sauce tomate Petits pois cuisinés Camembert Fruit de saison BIO	Carottes râpées vinaigrée Jambon* sauce méridionale Poisson gratiné au fromage Rostir de pommes de terre Petit moulu nature Liégeois chocolat	Velouté de courgettes BIO Lasagnes bolognaise Lasagne au saumon Petit suisse sucré Gaufre liégeoise	Médailon de surimi + mayonnaise Emincé de dinde façon bianquette Marmite de la mer Purée de potiron, potimarron Crème anglaise Gâteau noix de coco Recette du chef	Feuilleté au fromage Cassiolette de moules Pommes de terre quartier Mimolette BIO Fruit de saison local
lundi 12 novembre	mardi 13 novembre	mercredi 14 novembre	jeudi 15 novembre	vendredi 16 novembre	lundi 10 décembre	mardi 11 décembre	mercredi 12 décembre	jeudi 13 décembre	vendredi 14 décembre
Velouté de brocolis Boulettes d'agneau sauce tajine Poisson pané + ketchup Riz BIO Croc lait Mousse au chocolat	Salade soissonnaise Rôti de dinde sauce curcuma Galette boughour pois chiches et emmental Choux fleurs à la tomate Yaourt aromatisé Fruit de saison local	Salade iceberg mimosa Pizza tomate fromage Buchette vache chèvre Compote pomme abricot	Salade vitaminée Sauté de boeuf façon bourguignon Belgné de calamars + ketchup Pommes noisettes Emmental Fruit de saison BIO	Concombre vinaigrée Poisson frais sauce crème Cœur de blé Crème anglaise Gâteau au chocolat Recette du chef	Crêpe au fromage Filet de poulet à la crème Omelette aux fines herbes Brocolis persillés Yaourt nature de la ferme de Viltein + sucré Fruit de saison	Potage de légumes BIO Rôti de porc* à l'ancienne Pavé fromager Frites Vache qui rit Flan chocolat	Salade de carottes* vinaigrée au miel Brochette de dinde Galette de boughour pois chiches emmental Semoule et légumes couscous Emmental Donuts	Salade verte au maïs Boulettes de boeuf à la hongroise Gratin de pâtes au poulet Haricots verts persillés Yaourt aromatisé Fruit de saison	Salade de perles de pâtes aneth Poisson frais sauce nantua Epinards béchamel Edam Fruit de saison local
lundi 19 novembre	mardi 20 novembre	mercredi 21 novembre	jeudi 22 novembre	vendredi 23 novembre	lundi 17 décembre	mardi 18 décembre	mercredi 19 décembre	jeudi 20 décembre	vendredi 21 décembre
Choux fleurs sauce cocktail Steak haché de boeuf sauce champignon Belgné de poisson + mayonnaise Epinards et pommes de terre BIO béchamel Buchette vache chèvre Fruits de saison	Potage tomates et vermicelles Chili sin carmé Boughour BIO Fraldou Mousse au chocolat	Salade verte à la mimolette Hachis parmentier Brandade de poisson Yaourt sucré Ananas à la grenadine	Repas cinéma Salade façon cauchoise* S/viande: salade de pommes de terre Moule à la normande Frites Camembert La tarte de Blanche Neige Recette du chef	Radis et beurre Gratin de pâtes au poulet Poisson meunière et citron Tomme noire Fruit de saison	Velouté Dubarry Cordon bleu Falafels Courgettes et pommes de terre Mimolette Fruit de saison local	Carottes râpées vinaigrée Poêlée sicilienne au thon Fraldou Flan vanille	Pizza tomate fromage Chopolatas* Nuggets de poisson + mayonnaise Printanière de légumes Chanteneige Compote de pomme poire BIO	Repas de Noël Mousson de canard et cornichon S/viande : médaillon de surimi mayonnaise Poulet rôti aux épices de Noël S/viande : marmite de saumon sauce crème Pommes pin Mini gouda Pâtisserie de Noël Père Noël en chocolat Clémentine	Salade iceberg mimosa Rôti de boeuf froid + ketchup Poisson pané et citron Coquillettes au beurre Yaourt sucré Fruit de saison
lundi 26 novembre	mardi 27 novembre	mercredi 28 novembre	jeudi 29 novembre	vendredi 30 novembre	lundi 24 décembre	mardi 25 décembre	mercredi 26 décembre	jeudi 27 décembre	vendredi 28 décembre
Salami* et cornichon Oeuf dur mayonnaise Boulettes de boeuf au curry Pavé fromager Courgettes et pommes de terre BIO Petit suisse aromatisé Compote de banane	Salade verte vinaigrée Brandade de poisson Vache qui rit Semoule au lait Recette du chef	Salade de pois chiches à l'orientale Saucisse de Francfort* + ketchup Poisson pané et citron Pâtes Chantailou Fruits de saison de local	Velouté de poireaux Crousty de poulet + ketchup Omelette Haricots beurre Tartare nature Crème dessert chocolat de la ferme de Sigy	Salade de pâtes vinaigrée Colin sauce Rougail Riz BIO Yaourt aromatisé Fruits de saison	Feuilleté au fromage Tomate farcie Pavé fromager Riz Petit suisse sucré Fruit de saison BIO	FERIE	Salade verte vinaigrée Brandade de poisson Petit moulu ail et fines herbes Mousse au chocolat	Taboulé oriental à la menthe Saucisse de Strasbourg* Omelette au fromage Poêlée de légumes Yaourt sucré BIO Belgné aux pommes	Salade de pommes de terre à l'échalote Hoki sauce citron Brocolis Buchette vache-chèvre Fruit de saison BIO
lundi 31 décembre	mardi 01 janvier	mercredi 02 janvier	jeudi 03 janvier	vendredi 04 janvier					
Potage tomates et vermicelles Emincé de poulet sauce crème Poisson meunière et citron Choux fleurs persillés Carré fondu Crème dessert chocolat BIO	FERIE	Betteraves vinaigrée Bouchée à la reine à la dinde Belgné de poisson + ketchup Riz BIO Yaourt sucré Brownies	Salade de cœur de blé au basilic Rôti de boeuf + ketchup Bolognaise au thon Coquillettes au beurre Carré frais Fruit de saison BIO	Crêpe au fromage Cassiolette de moules Pommes de terre quartier Emmental Compote pomme poire BIO					

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements