














































	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Période du 2 novembre au 6 novembre	Salade de pommes de terre à la parisienne Salade de lentilles Dinde émincée au curry <i>Sans viande : Pavé de merlu sauce citron</i> Carottes braisées Saint Nectaire AOP Petit moulé nature Compote de pommes fraises  Compote pommes abricots 	Salade de betteraves Salade de haricots verts Steak de Colin sauce bouillabaisse  Semoule  Yaourt aromatisé Yaourt nature Fruits de saison	LE JOUR DU Végé Chou blanc  Chou rouge râpé vinaigrette Boulettes de soja tomate basilic & ketchup Riz  Pointe de Brie  Croc'lait Mousse au chocolat au lait Flan à la vanille 	Laitue iceberg Radis râpés vinaigrette Carré de porc fumé au jus <i>Sans viande : Escalope de blé panée</i> Chou-fleur à la béchamel Fromy Gouda Cake au miel et à l'orange 
Période du 9 novembre au 13 novembre	Carottes râpées maison Céleri rémoulade Filet de hoki sauce blanquette Papillons  Mimolette Petit moulé ail et fines herbes Liégeois au chocolat Crème dessert au caramel	Salade de haricots verts Poireaux vinaigrette Boulettes boeuf normande <i>Sans viande : Merlu sauce normande</i> Purée de pommes de terre lisse  Fromage frais au sel de guérande Camembert Fruits de saison 	Salade de coquillettes  Salade de blé  Rôti de dinde à la diable <i>Sans viande : Boulettes de soja</i> Petits pois saveur du midi Edam Fraidou Fruits de saison	LE JOUR DU Végé Endives vinaigrette Salade farandole Quenelles nature sauce béchamel Mélange légumes et brocolis Petit suisse aux fruits Petit Montebourg sucré Doughnuts au sucre Beignet chocolat noisette
Période du 16 novembre au 20 novembre	Salade harmonie Radis râpés vinaigrette Pilon de poulet rôti sauce tajine <i>Sans viande : Croq veggie tomate</i> Riz  Tomme blanche Petit moulé nature Liégeois à la vanille Mousse au chocolat noir	Croustade de pommes de terre Roulé au fromage Jambon de paris <i>Sans viande : Colin sauce méridionale</i> Emincé de poireau béchamel Yaourt nature Yaourt aromatisé Fruits de saison 	Macédoine mayonnaise Salade de betteraves Poisson blanc gratiné au fromage Pommes de terre vapeur Cotentin nature Bleu d'auvergne AOP Fruits de saison	LE JOUR DU Végé LA VALISE DES SAVEURS Salade verte, vinaigrette maison à la mangue Boulettes aux lentilles et tomates  au fromage blanc au curry Carottes à la coriandre Fromage blanc aux fruits Cake à la noix de coco 
Période du 23 novembre au 27 novembre	Céleri rémoulade Laitue iceberg Pavé de poisson mariné au citron Haricots blancs à la tomate Saint Paulin Fromy Compote de pommes fraises  Compote de pommes pêches 	Salade de coquillettes  Salade de blé  Nuggets de blé Choux de Bruxelles Carré de l'est Petit moulé ail et fines herbes Fruits de saison	LE JOUR DU Végé Endives vinaigrette Salade coleslaw Omelette nature  Purée de potiron et pommes de terre Petit Montebourg sucré Petit suisse aux fruits Moelleux aux marrons 	Roulade de volaille <i>Sans viande : Œufs durs sauce andalouse</i>  Boulettes d'agneau au curry <i>Sans viande : Semoule bio façon couscous végétarien</i> Semoule  Fraidou Saint Nectaire AOP Fruits de saison

Les maternelles auront le premier choix affiché

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Période du 30 novembre au 4 décembre	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Salade de pommes de terre  à la parisienne Taboulé  Quenelles nature à la provençale Brocolis persillés Petit suisse aux fruits Petit Montebourg sucré Fruits de saison</p>	<p> Carottes râpées à la vinaigrette maison</p> <p>Salade harmonie Cubes de Colin à l'orientale Riz  safrané Brebis crème Mimolette Pêches au sirop léger Poires au sirop</p>	<p>Pâté en croûte <i>Sans viande : Œufs durs mayonnaise</i> Pavé du fromager Lentilles Coulommiers Fromage fondu Fruits de saison </p>	<p>Salade farandole Salade verte chiffonnade Sauté de porc au jus <i>Sans viande : Colin poêlé</i> Navets à la béchamel Petit moulé nature Emmental Cake au chocolat  équitable </p>
Période du 7 décembre au 11 décembre	<p>Potage au potiron maison Pilons de poulet rôti <i>Sans viande : Œufs durs bio natures</i> Julienne de légumes et riz  Saint Nectaire AOP Fraidou Fruits de saison</p>	<p>Salade verte  Chou rouge râpé vinaigrette Chipolatas <i>Sans viande : Colin à l'ail et aux fines herbes</i> Purée de pommes de terre Faisselle  Petit suisse aux fruits Gaufre Fantasia Barre bretonne</p>	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Endives vinaigrette Salade coleslaw Tortellinis Ricotta Spinaci  à la ciboulette et au persil Montboissier Chèvre tine Flan vanille coco </p>	<p>Salade gourmande Salade écoïère Rôti de veau sauce diablo  <i>Sans viande : Haché de cabillaud sauce aurore</i> Duo de haricots verts et beurres Fromage blanc nature Fromage blanc aux fruits Fruits de saison</p>
Période du 14 décembre au 18 décembre	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Salade de betteraves Salade de haricots verts Croq veggie tomate Riz  créole Yaourt aromatisé Yaourt nature Fruits de saison</p>	<p>Céleri rémoulade Chou blanc vinaigrette Bœuf bourguignon <i>Sans viande : Médaille de merlu armoricaine</i> Gratin de Crécy Saint Paulin Fromage fondu Crème dessert à la vanille Flan nappé caramel</p>	<p>REPAS DE FIN D'ANNEE Salade verte et dés de brebis, vinaigrette maison au miel Escalope de poulet sauce Noël <i>Sans viande : Colin crumble pain d'épices</i> Pommes noisettes Bûche Clémentine & Papillote</p>	<p>Salade de coquillettes  à la parisienne Taboulé  Pavé de merlu sauce lentilles corail  Petits pois Camembert Petit moulé ail et fines herbes Compote pommes poires  Compote pommes abricots </p>

Les maternelles auront le premier choix affiché

 Pâtisserie maison

 Recette des Chefs

 Recette "Ducasse Conseil"