

SEMAINE du	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
03 au 07 novembre	Soupe Spaghettis bolognaises Yaourt	Carottes râpées Omelettes aux fines herbes Pommes de terre Fromage	Taboulé Pâtes au saumon Compote	Coleslaw Sauté de dinde Duo de Haricots Fruit
10 au 14 novembre	Soupe vermicelles Saucisses et lentilles Gâteau au yaourt	armistice 1918	Velouté à la courgette Poisson en sauce Riz Yaourt	Betteraves Bœuf carottes Verre de lait / biscuits Fruit
17 au 21 novembre	Salade Pizza jambon/fromage Mousse au chocolat	Salade composée Quiche au fromage Yaourt	Sardines Brandade de poisson Fruit	Velouté au butternut Sauté de poulet Petits pois carottes Fromage
24 au 28 novembre	Feuilleté de fromage Manchons de canard Purée de patates douces Fruit	Tourrain blanchi Ragoût de seitan aux légumes Yaourt	Soupe Poisson à la crème Pommes de terre Fruit	Charcuterie Lasagnes bolognaises Fromage
01 au 05 décembre	Soupe à la tomate Blanquette de veau Riz Fruit	Salade composée Couscous végétarien Panna cotta aux fruits rouges	Crêpes fourrées Poisson pané Gratin aux choux-fleurs Yaourt	Velouté de légumes Rôti de porc Haricots verts Fromage Fruit
08 au 12 décembre	Crudités Saucisses Purée de pois cassés Yaourt	Soupe gratiné Pizza végétarien Fromage Fruit	Carottes râpées Poisson en sauce Pâtes Crème vanille	Pâté de campagne Poulet curry Riz Compote
15 au 19 décembre	Soupe crocodile Chili con carné Frites de patates douces Yaourt	Toast chèvre miel Gratin de pâtes Tarte aux pommes	Crudités Colombo de poisson Riz Fromage Fruit	REPAS DE NOEL

Les menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement.

Respect de la saisonnalité avec des légumes et des fruits frais. Plats "fait-maison" avec des approvisionnements locaux et/ou bio.
Utilisation de produits congelés en cas de non-réception de la marchandise.

