















	Lundi 12/11	Mardi 13/11	Mercredi 14/11	Jeudi 15/11	Vendredi 16/11	Samedi 17/11	Dimanche 18/11
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Potage	Soupe de Poisson	Potage Cultivateur	Potage à la Tomate	Potage Poireaux  & Pommes de Terre	Soupe au Pistou	Potage Ferval	Potage aux Champignons 
Entrée	Roulé au Fromage Ou Poireaux Vinaigrette	Chou Blanc Méditerranéen Ou Salade Piémontaise	Pâté de Campagne Ou Salade verte  & Feta	Céleri Mayonnaise au Curry Ou Crêpes Jambon Fromage	Pomelos & Sucre Ou Salami	Feuilleté de Poisson Beurre Blanc Ou Chou Rouge Râpé	Jambon Cru Ou Asperges Vinaigrette
Plat principal	Fricassé de Porc  à la Diable Ou Poisson Blanc Gratiné au Fromage	Axoa de Bœuf  Ou Cuisse de Canette au Pain d'Epices	Rôti de Veau  aux Oignons Ou Supions à la Rouille	Pilons de Poulet Rôti Ou Bœuf  Sauté sauce Stroganoff	Filet de Lieu sauce Cubaine Ou Côte de Porc  à l'Estragon	Rognons de Bœuf sauce Piquante & Céleri à l'Ail Ou Hachis Parmentier (Purée )	Emincé de Dinde sauce Fromage Frais Ou Filet de Saumon à l'Oseille
Garniture	Haricots Verts persillés Ou Blé Safrané	Riz Pilaf  Ou Endives Braisées	Petits Pois  aux Saveurs du Jardin Ou Pommes Lamelle Vapeur	Pommes Paillason Ou Jeunes Carottes Persillées	Jardinière de Légumes Ou Boullgour		Brocolis Béchamel Ou Tagliatelle
Fromage	Mimolette Ou Camembert	Coulommiers Ou Yaourt Nature Sucré	Petit Moulé Ail & Fines Herbes Ou Emmental	Fromage Blanc & Sucre Ou Gouda	Edam  Ou Fraidou	Bûchette Mi Chèvre Ou Edam	Comté Ou Bleu
Dessert	Fruit de Saison  Ou Crème Dessert Praliné	Pêches au Sirop Ou Fruit de Saison	Beignet au Chocolat Ou Fruit de Saison	Fruit de Saison  Ou Mousse au Café	Fruit de Saison Ou Mirabelles au Sirop	Liégeois Vanille Ou Fruit de Saison	Bavarois aux Fruits Exotiques Ou Tarte Grillée aux Pommes
Collation du soir	Viennoise de Dinde Pavé Demi Sel Fruit de Saison	Bouchée à la Reine Croix de Malte Fruit de Saison	Crépinette de Porc au Porto Brebis Crème Fruit de Saison	Colin Poêlé Fromage Frais au Sel de Guérande Fruit de Saison	Burger de Veau au jus Fromage Blanc Nature Compote de Pomme-Abricot	Saucisse de Montbéliard Croc' Lait Fruit de Saison	Pavé de Poisson Mariné au Thym Fromy Fruit de Saison



Produits locaux



Produits issus de l'agriculture biologique


















Label Rouge



















Volaille labellisée

Viande de bœuf d'origine française

*Menus sous réserves des contraintes d'approvisionnement

	Lundi 19/11	Mardi 20/11	Mercredi 21/11	Jeudi 22/11	Vendredi 23/11	Samedi 24/11	Dimanche 25/11
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Potage	Potage Provençal	Potage Vert Pré	Potage Jardinière	Potage Potiron	Potage Julienne	Potage de Légumes 	Potage Minestrone
Entrée	Carottes  Râpées Ou Salade de Haricots Verts	Chou-Fleur Vinaigrette Ou Salade de Pois Chiches	Champignons à la Crème & Ciboulette Ou Salade de Mâche	Museau Vinaigrette Ou Maquereau au Vin Blanc	Rillettes de Poisson Ou Pomelos & Sucre	Concombres & Mais Vinaigrette Ou Œufs Durs Mayonnaise	Feuilleté Chèvre Ou Salade d'Automne
Plat principal	Bœuf  Bourguignon Ou Andouillette sauce Dijonnaise	Encornets à la Sétoise Ou Escalope de Porc  à la Crème	Escalope de Dinde aux Pruneaux Ou Omelette aux Herbes	Moules à la Portugaise Ou Gigot d'Agneau  au jus	Colin Poêlé Ou Rôti de Veau  aux Olives	Saucisse Catalane  Ou Pintade Rôtie aux Mirabelles & Romarin	Aïoli Accompagné de ses Légumes Ou Filet Mignon de Porc aux Morilles & Spirales 
Garniture	Blé aux Petits Légumes Ou Courgettes	Coquillettes  Ou Haricots Beurre à l'Ail & au Persil	Purée de Brocolis Ou Blettes Béchamel	Riz Portugais Ou Poêlée de Légumes	Pommes Boulangère Ou Haricots plats à l'Ail	Lentilles à la Paysanne Ou Gratin du Crécy 	
Fromage	Tomme Blanche Ou Cotentin	Port Salut Ou Yaourt Nature Sucré	Gouda  Ou Camembert	Tomme  Ou Petit Moulé Ail & Fines Herbes	Petit Suisse Sucré Ou Cœur de Dame	Emmental Ou Croix de Malte	Faisselle Ou Fourme d'Ambert
Dessert	Compote de Poires  Ou Fruit de Saison	Fruit de Saison Ou Cocktail de Fruits au Sirop	Ile Flottante Ou Fruit de Saison 	Pastel de Nata Ou Fruit de Saison	Fruit de Saison  Ou Semoule au Lait	Crème Dessert au Chocolat Ou Fruit de Saison	Tarte aux Poires Ou Eclair au Café
Collation du soir	Brochette de Dinde Orientale Pointe de Brie Fruit de Saison	Jambon Blanc & Beurre Fromage Fondu Camembert Dessert Lacté Chocolat	Cordon Bleu Fraidou Fruit de Saison	Pavé du Fromager Mousse au Café Fruit de Saison	Merguez Douce à la Tomate Six de Savoie Fruit de Saison	Colin Façon Fish And Chips Tartare au Poivre Compote Pomme-Fraise	Chou Farci à la tomate Petit Suisse Sucré Fruit de Saison

	Lundi 26/11	Mardi 27/11	Mercredi 28/11	Jeudi 29/11	Vendredi 30/11	Samedi 01/12	Dimanche 02/12
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Potage	Soupe de Poisson	Potage Cultivateur	Potage de Légumes 	Potage Paysan	Soupe au Pistou	Potage Ferval	Potage aux Champignons 
Entrée	Céleri Rémoulade Ou Tarte aux oignons	Salade d'Artichauts Ou Chou Rouge  Méditerranéen	Salade Provençale Ou Saucisson Sec & Beurre	Endives & Croûtons Ou Cervelas sauce Gribiche	Pizza au Fromage Ou Poireaux Vinaigrette	Pâté Forestier Ou Terrine de Légumes	Croisillon Fromage Ou Asperges Vinaigrette
Plat principal	Sauté de Veau  à l'Ancienne Ou Escalope de Poulet  au jus	Spaghetti  à la Bolognaise Ou Filet de Merlu sauce Sétoise & Epinards à la Crème	Rôti de Porc  à la Milanaise Ou Cuisse de Canette au Jus	Poulet Rôti  aux Champignons Ou Bœuf Sauté aux 4 Epices	Filet de Cabillaud sauce Lentilles Corail Ou Sauté de Porc  Charcutière	Chili con Carne Ou Brochette de Dinde au Curry	Paupiette de Saumon sauce Crevettes & Haricots Beurre à l'Ail Ou Gratin Comtois
Garniture	Purée de Pommes de Terre & Potiron  Ou Printanière de Légumes		Haricots Blancs sauce Tomate Ou Méli-Mélo Danois	Petits Pois Braisés Ou Blé	Chou Romanesco  Béchamel Ou Polenta	Riz  Pilaf Ou Carottes à la Crèmes	
Fromage	Brie  Ou Edam	Tomme Noire Ou Mimolette	Bûchette Mi Chèvre Ou Fromage Blanc Sucré	Emmental Ou Gouda	Fromage Frais au Sel de Guérande Ou Cantal	Saint Nectaire Ou Fromage Fondu Président	Munster Ou Tomme Grise
Dessert	Crème Dessert à la Vanille Ou Fruit de Saison	Fruit de Saison Ou Poires au Sirop	Liégeois Vanille Ou Fruit de Saison	 Cake Chocolat  Ou Fruit de Saison	Fruit de Saison  Ou Compote Pomme-Fraise	Ile Flottante Ou Fruit de Saison	Paris Brest Ou Carré Abricots
Collation du soir	Nuggets de Volaille Petit Moulé Saveur Noix Fruit de Saison	Méli-Mélo de Salades Vertes Friand à la Viande Faisselle & Sucre	Filet de Colin Meunière Fraidou Fruit de Saison	Quenelles de Brochet à la Crème Fromy Fruit de Saison	Alouette de Bœuf sauce Cèpes Saint Nectaire Dessert lacté Chocolat	Œufs Durs Florentine Petit Suisse Sucré Fruit de Saison	Viennoise de Dinde Yaourt Velouté Nature Fruit de Saison



Produits locaux



Produits issus de l'agriculture biologique



Label Rouge



Volaille labellisée

Viande de bœuf d'origine française

*Menus sous réserves des contraintes d'approvisionnement