

MENUS			ENTREES	PLATS	DESSERTS
LUNDI	6	NOVEMBRE	CAROTTE RÂPÉES	PETITS POIS & CORDON BLEU	FLAMBY & BISCUIT
MARDI	7	NOVEMBRE	SALADE VERTE & CHOU ROUGE	HACHIS PARMENTIER	YAOURT BIO
JEUDI	9	NOVEMBRE	TABOULÉ MAISON	POISSON & COURGETTE À LA CRÈME	FROMAGE & COMPOTE
VENDREDI	10	NOVEMBRE	VELOUTÉ DE POTIRON	PÂTES AU BEURRE & RÔTI DE VEAU	VACHE QUI RIT & FRUIT
LUNDI	13	NOVEMBRE	CRUDITÉS	POULET BASQUAISE & RIZ	PETIT SUISSE & BISCUIT
MARDI	14	NOVEMBRE	CRÊPE AU FROMAGE	BEEF HACHÉ & POÊLÉE AU TROIS CHOUX	FROMAGE & FRUIT
JEUDI	16	NOVEMBRE	SALADE MÉLANGÉE	RÔTI DE PORC & GRATIN DAUPHINOIS	FROMAGE & FRUITS AU SIROP
VENDREDI	17	NOVEMBRE	MOUSSE DE CANARD CORNICHON	POISSON PANÉ & HARICOTS VERTS	FROMAGE BLANC BIO & FRUIT
LUNDI	20	NOVEMBRE	PIZZA	OMELETTE & ÉPINARDS À LA CRÈME	FROMAGE & FRUIT
MARDI	21	NOVEMBRE	POIREAUX VINAIGRETTE	STEAK DE VEAU HACHÉ & COQUILLETES	FROMAGE & SALADE DE FRUITS FRAIS
JEUDI	23	NOVEMBRE	SALADE DE LENTILLES AU THON	BŒUF CAROTTE	YAOURT FRUITÉ - DESSERT
VENDREDI	24	NOVEMBRE	SALADE VERTE	POMME DE TERRE VAPEUR & POISSON MAYONNAISE	KIRI & COMPOTE POMME-POIRE
LUNDI	27	NOVEMBRE	CÉLERI RÉMOULADE	LASAGNES BOLOGNAISE	MOUSSE AU CHOCOLAT & BISCUIT
MARDI	28	NOVEMBRE	FEUILLETÉ JAMBON FROMAGE	ESCALOPE DE DINDE & POÊLÉE CAMPAGNARDE	FROMAGE BLANC & FRUIT
JEUDI	30	NOVEMBRE	POTAGE DE LÉGUMES	POISSON MEUNIÈRE & RIZ	FROMAGE & FRUIT
VENDREDI	1	DÉCEMBRE	SALADE COMPOSÉE	ENDIVES AU JAMBON	FROMAGE & DESSERT

~~ LES MENUS PEUVENT VARIER EN FONCTION DE L'APPROVISIONNEMENT ~~