

	Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre	Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre
Entrée		Velouté à la tomate Carottes râpées Riz au thon	Perles aux petits légumes Concombre à la crème Cake aux olives	Repas Halloween Velouté d'Halloween Céleri aux pommes Salade Marco Polo
Plat		 Tartiflette  Tartiflette végétarienne	 Poulet coco et paprika  Tortellini ricotta épinards	 Sauté de porc façon Stroganov  Filet de poisson au curry
Garniture	Journée pédagogique	Purée maison Choux de Bruxelles	Bar à pâtes: Farfalles/Coquillettes Fromage râpé Petits pois	Frites Carottes glacées
Produit laitier		Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups
Dessert		Gâteau Marbré Crème caramel Corbeille de fruits	Banana Bread Liégeois chocolat Corbeille de fruits	Mousse au chocolat Gâteau d'Halloween (orange, glaçage orange) Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.

	Lundi 09 novembre	Mardi 10 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Entrée	Betteraves vinaigrette Salade mexicaine Carottes râpées	Salade de petits pois et coriandre Velouté de légumes Taboulé	Chou rouge et raisin secs Velouté de butternut Terrine de légumes	Champignons à la crème Piémontaise Assortiment de crudités
Plat	 Couscous au poulet  Couscous au merlu	 Rougail saucisse  Gratin de gnocchis Sauce tomate	 Sauté de bœuf aux olives  Gratin de pâtes aux trois fromages	 Steak haché  Blaff de poisson
Garniture	Semoule Légumes assortis	Riz aux épices Salsifis persillade	Bar à pâtes: Macaronis / Pennes Sauce tomates Carottes glacées	Frites allumettes Brocolis ciboulette
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits lous	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits lous	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits lous	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits lous
Dessert	Crème caramel Liégeois vanille Corbeille de fruits	Crumble aux pommes Cookie Corbeille de fruits	Riz au lait Brownie Corbeille de fruits	Salade de fruits Banane au spéculos Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Entrée	Tzatziki Cœur de palmier et maïs Cervelas en salade	Porée aux amandes Tarte aux épinards	Velouté de légumes Tartine de chèvre Rillettes de sardines	Segment de pamplemousse Salade auvergnate Crudités
Plat	 Chili con carne Chili sin carne	 Sauté de poulet au miel et gingembre Poisson, sauce au miel et gingembre 	 Rôti de porc au lait Parmentier de lentilles 	 Sauté de dinde basquaise Brandade au curry 
Garniture	Riz Brocolis à l'échalote	Pommes vapeur Poêlée de légumes (panais, butternut et potimarron)	Bar à pâtes: Macaronis ou coquillettes Sauce fromagère Haricots verts à l'ail	Semoule Dés de céleris rôtis
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits lousps	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits lousps	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits lousps	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits lousps
Dessert	Paris Brest Éclair chocolat Corbeille de fruits	Poire pochée aux épices, Mouillette de pain d'épices maison toasté Corbeille de fruits	Pommes au four, caramel Fromage blanc au coulis de fruits rouges Corbeille de fruits	Donuts Abricot au sirop Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.

	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Entrée	Salade de haricots verts et amandes Taboulé Céleri rémoulade	Velouté poireaux pommes de terre Chou rouge à la flamande Salade Marignan (betteraves, raisins secs, maïs, pommes)	Pain de poisson Riz aux petits pois et mozzarella Velouté aux légumes	Terrine de campagne Pâtes au surimi Salade de croûtons et chèvre
Plat	 Saucisse fumée  Beignet de poisson sauce tartare	 Tajine de volaille  Tortellini ricotta épinards	 Lasagnes au bœuf  Crumble aux légumes et mimolette	 Osso bucco de dinde  Poisson à la catalane
Garniture	Lentilles Duo de haricots aux oignons	Riz pilaf Choux de Bruxelles	Bar à pâtes: Tortis ou penne Fromage râpé Carottes à l'ail	Pommes sautées Gratin aux deux choux (fleur et brocolis)
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups
Dessert	Île flottante au chocolat Île flottante Corbeille de fruits	Tarte aux pommes Tarte aux poires Corbeille de fruits	Tiramisu classique Gâteau au citron Corbeille de fruits	Gâteau aux poires Crème chocolat Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.

	Lundi 30 novembre	Mardi 01 décembre	Jeudi 03 décembre	Vendredi 04 décembre
Entrée	Champignons à la grecque Houmous Chou blanc aux pommes	Velouté de potimarron Haricots beurre et dés de volaille Concombres vinaigrette	Bouillon de légumes vermicelle Demi-pamplemousse Cake au jambon et olives	Salade verte aux noix et croûtons Salade de pâtes à l'italienne Cœur d'artichaut à la bretonne
Plat	 Filet de poulet Crispy  Aiguillettes de poisson aux agrumes	 Pizza reine  Parmentier de courges	 Sauté de porc au caramel  Lasagnes d'épinards à la florentine	 Nuggets de volaille  Poisson au lait de coco à la brésilienne
Garniture	Riz Brocolis béchamel	Semoule Salade verte	Bar à pâtes: Macaronis ou Farfalles Sauce tomates aux herbes Haricots verts persillade	Frites allumettes Salsifis au beurre
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits louns	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits louns	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits louns	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits louns
Dessert	Liégeois chocolat Liégeois vanille Corbeille de fruits	Coupe « caraïbes » (FB, Ananas, coco) Invisible aux pommes Corbeille de fruits	Carrot cake Mousse au chocolat Corbeille de fruits	Flan pâtissier à la noix de coco Gâteau vanille Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.

	Lundi 07 décembre	Mardi 08 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Entrée	Macédoine vinaigrette Chou blanc aux dés d'emmental Salade verte au maïs	Velouté de légumes Salade de chou chinois Surimi mayonnaise	Salade Hollandaise (Duo de chou, dés de gouda, cumin graines) Concombre vinaigrette Chou rouge vinaigrette balsamique	Saucisson à l'ail, cornichon Perles au thon Carottes râpées
Plat	Couscous aux boulettes Couscous végétarien	Aiguillettes de poulet à l'estragon Poisson pané	Rôti de porc à la crème Pennes à l'arabiata	Lasagnes de bœuf Cœur de merlu, sauce citron
Garniture	Semoule Légumes de couscous	Riz pilaf Brocolis à l'ail	Bar à pâtes: Pennes ou Tortis Sauce fromagère Choux de Bruxelles	Frites allumettes Épinards à la crème
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits lousps	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits lousps	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits lousps	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits lousps
Dessert	Mirabelles au sirop Cocktail de fruits Corbeille de fruits	Compote pomme vanille Gâteau au chocolat Corbeille de fruits	Crème vanille Gâteau à l'ananas Corbeille de fruits	Éclair café Éclair chocolat Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.

	Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre	Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
Entrée	Mousse de foie forestière Salade de pois chiches exotique Crudités variées	Velouté de légumes Haricots blancs aux lardons Velouté froid de betteraves à l'ail	Wrap au saumon et crème ciboulette	
Plat	 Sauté de bœuf aux carottes  Omelette pommes de terre emmental	 Escalope de porc à la moutarde  Poisson du jour, sauce aneth	 Filet de volaille à la crème	Journée
Garniture	Pommes sautées Haricots beurre	Riz Petits pois aux carottes	Pommes rissolées « étoile » Haricots verts aux amandes	
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Yaourt Lait p'tits loups	Gouda de Noël	
Dessert	Donuts Feuilleté aux pommes Corbeille de fruits	Marbré poire et chocolat Semoule au caramel Corbeille de fruits	Carré Vanille, coulis de fruits exotiques Corbeille de fruits	

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.