

	Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre	Mercredi 04 novembre	Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre
Entrée		Velouté à la tomate Carottes râpées Riz au thon Salade verte	Rosette cornichons Brocolis vinaigrette Salade au maïs et dés d'emmental Salade verte	Perles aux petits légumes Concombre à la crème Cake aux olives Salade verte	Repas Halloween Velouté d'Halloween Céleri aux pommes Salade Marco Polo Salade verte
Plat		 Tartiflette	 Chipolatas	 Poulet coco et paprika	 Sauté de porc Façon Stroganov
		 Tartiflette végétarienne	 Filet de poisson citron frais	 Tortellini ricotta épinards	 Filet de poisson au curry
		 Quiche Lorraine	 Burger au poulet pané	Assiette Kebab	Hot dog d'Halloween
Garniture		Purée maison Choux de Bruxelles	Riz Haricots beurre	Coquillettes Petits pois	Frites Carottes glacées
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		Gâteau Marbré Crème caramel Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Île flottante Banane au chocolat Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Banana Bread Liégeois chocolat Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Mousse au chocolat Gâteau d'Halloween (orange, glaçage orange) Compote maison 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	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Entrée	Betteraves vinaigrette Salade mexicaine Carottes râpées Salade verte	Salade de petits pois et coriandre Velouté de légumes Taboulé Salade verte	FERIE	Chou rouge et raisin secs Velouté de butternut Terrine de légumes Salade verte	Champignons à la crème Piémontaise Assortiment de crudités Salade verte
Plat	 Couscous au poulet	 Rougail saucisse		 Sauté de bœuf aux olives	 Steak haché
	 Couscous au merlu	Gratin de gnocchis Sauce tomate		 Gratin de pâtes aux trois fromages	 Blaff de poisson
	 Cheese burger	 Quiche aux légumes et brebis		 Croque Monsieur	Pizza Turque
Garniture	Semoule Légumes assortis	Riz aux épices Salsifis persillade		Pennes Carottes glacées	Frites allumettes Brocolis ciboulette
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	Crème pistache Liégeois vanille Compote maison Corbeille de fruits	Crumble aux pommes Cookie Salade de fruits frais Corbeille de fruits		Riz au lait Brownie Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Salade de fruits Banane au spéculos Compote maison 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	Mercredi 18 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Entrée	Tzatziki Cœur de palmier et maïs Cervelas en salade Salade verte	MENU MEDIEVAL Porée blanche aux amandes Tarte aux épinards Salade verte	Terrine de chèvre et poivrons Salade de petits pois et ciboulette Salade de pâtes au surimi Salade verte	Velouté de légumes Tartine de chèvre Rillettes de sardines Salade verte	Segment de pamplemousse Salade auvergnate Crudités Salade verte
Plat	Chili con carne	Sauté de volaille au miel et au gingembre	Steak de veau haché	Rôti de porc au lait	Sauté de dinde basquaise
Vegetarian	Chili sin carne	Poisson, sauce au miel et gingembre	Chachouka	Parmentier de lentilles	Brandade au curry
Végétarien	Flammenkuche		Pizza Reine	Quiche épinards saumon	Sandwich aux boulettes
Garniture	Riz Brocolis à l'échalote	Pommes vapeur Poêlée de légumes (panais, butternut et potimarron)	Frites Gratin de légumes	Coquillettes Haricots verts à l'ail	Semoule Dés de céleris rôtis
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	Fromage à la coupe Yaourt lait p'tits lous
Dessert	Paris Brest Éclair chocolat Compote maison Corbeille de fruits	Poire fraîche pochée à la cardamome et aux épices, mouillette de pain d'épices maison Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Gâteau vanille Gratin aux poires Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Pommes au four, caramel Fromage blanc au coulis de fruits rouges Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Donuts Abricot au sirop Compote maison 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	Mercredi 25 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Entrée	Salade de haricots verts et amandes Taboulé Céleri rémoulade Salade verte	Velouté poireaux pommes de terre Chou rouge à la flamande Salade Marignan (betteraves, raisins secs, maïs, pommes) Salade verte	Brocolis et maïs en vinaigrette Coleslaw Feuilleté au fromage Salade verte	Pain de poisson Riz aux petits pois et mozzarella Velouté aux légumes Salade verte	Terrine de campagne Pâtes au surimi Salade de croûtons et chèvre Salade verte
Plat	 Saucisse fumée	 Tajine de volaille	 Bœuf bourguignon	 Lasagnes au bœuf	 Osso bucco de dinde
	 Beignet de poisson sauce tartare	 Tortellini ricotta épinards	 Curry japonais	 Crumble aux légumes et mimolette	 Poisson à la catalane
	 Kebab	 Galette savoyarde	 Quiche au poulet	 Bruschetta à l'italienne	 Pizza indienne
Garniture	Lentilles Duo de haricots aux oignons	Riz pilaf Choux de Bruxelles	Pommes sautées Poêlée de légumes d'automne	Tortis Carottes à l'ail	Pommes sautées Gratin aux deux choux (fleur et brocolis)
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	Fromage à la coupe Yaourt lait p'tits lous
Dessert	Île flottante au chocolat Île flottante Compote maison Corbeille de fruits	Tarte aux pommes Tarte aux poires Salade de fruits frais Corbeille de fruits	 Œufs au lait Crème caramel Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Tiramisu classique Gâteau au citron Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Gâteau aux poires Crème chocolat Compote maison 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	Mercredi 02 décembre	Jeudi 03 décembre	Vendredi 04 décembre
Entrée	Champignons à la grecque Houmous Chou blanc aux pommes Salade verte	Velouté de potimarron Haricots beurre et dés de volaille Concombres vinaigrette Salade verte	 Œuf mayonnaise Chou-fleur mimosa Rosette cornichons Salade verte	Bouillon de légumes vermicelle Demi-pamplemousse Cake au jambon et olives Salade verte	Salade verte aux noix et croûtons Salade de pâtes à l'italienne Cœur d'artichaut à la bretonne Salade verte
Plat	 Filet de poulet crispy	 Pizza reine	 Poulet rôti	 Sauté de porc au caramel	 Nuggets de volaille
	 Aiguillettes de poisson aux agrumes	 Parmentier de courges	 Rougail de poisson	 Lasagnes d'épinards à la florentine	 Poisson au lait de coco à la brésilienne
	 Tartine gauloise	Assiette Kebab	 Croissant à la dinde	 Tartine bolognaise	 Cheese burger
Garniture	Riz Brocolis béchamel	Semoule Salade verte	Riz créole Poêlée de légumes	Farfalles Haricots verts persillade	Pommes sautées Salsifis au beurre
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	Fromage à la coupe Yaourt lait p'tits lousps
Dessert	Liégeois chocolat Liégeois vanille Compote maison Corbeille de fruits	Coupe « caraïbes » (FB, Ananas, coco) Invisible aux pommes Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Crème façon danette Vanille Crème façon danette pistache Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Carrot cake Mousse au chocolat Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Flan pâtissier à la noix de coco Gâteau vanille Compote maison 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	Mercredi 09 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Entrée	Macédoine vinaigrette Chou blanc aux dés d'emmental Salade verte au maïs Salade verte	Velouté de légumes Salade de chou chinois Surimi mayonnaise Salade verte	Soupe auvergnate Salade de lentilles vertes échalotes Crudités Salade verte	Salade Hollandaise (Duo de chou, dés de gouda, cumin graines) Concombre vinaigrette Chou rouge vinaigrette balsamique Salade verte	Saucisson à l'ail, cornichon Perles au thon Carottes râpées Salade verte
Plat	 Couscous aux boulettes	 Aiguillettes de poulet à l'estragon	 Bœuf à la provençale	 Rôti de porc à la crème	 Lasagnes de bœuf
	 Couscous végétarien	 Poisson pané	 Filet de poisson meunière	 Pennes à l'arabiata	 Cœur de merlu, sauce citron
	 Flammenkuche	 Tartine savoyarde	Gyros	 Pizza au chorizo	 Burger au bacon
Garniture	Semoule Légumes de couscous	Riz pilaf Brocolis à l'ail	Purée maison Carottes vapeur	Pennes 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	Fromage à la coupe Yaourt lait p'tits lousps
Dessert	Mirabelles au sirop Cocktail de fruits Compote maison Corbeille de fruits	Compote pomme vanille Gâteau au chocolat Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Banane au caramel Pain perdu sauce chocolat Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Crème vanille Gâteau à l'ananas Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Éclair café Éclair chocolat Compote maison 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	Mercredi 16 décembre	Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
Entrée	Mousse de foie forestière Salade de pois chiches exotique Crudités variées Salade verte	Velouté de légumes Haricots blancs aux lardons Velouté froid de betteraves à l'ail Salade verte	Riz aux olives Céleri rémoulade Chou chinois râpé au sésame Salade verte	Wrap au saumon et crème ciboulette Salade verte	
Plat	 Sauté de Bœuf aux carottes	 Escalope de porc à la moutarde	 Sauté de bœuf marengo	 Suprême de volaille à la crème	
	 Omelette pommes de terre emmental	 Poisson du jour, sauce aneth	 Épinards à la florentine		
	Tartine chèvre et miel	 Croque Monsieur à la vache qui rit	 Fajitas au poulet		
Garniture	Pommes sautées Haricots beurre	Riz Petits pois aux carottes	Semoule Fondue de poireaux	Pommes rissolées « étoile » Haricots verts aux amandes	
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	Gouda de Noël	
Dessert	Donuts Feuilleté aux pommes Compote maison Corbeille de fruits	Marbré poire et chocolat Semoule au caramel Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Tarte aux pommes Poires au sirop Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Carré 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.