

lundi 05 novembre	mardi 06 novembre	jeudi 08 novembre	vendredi 09 novembre
MACEDOINE DE LEGUMES TORTELLINI AU FROMAGE FROMAGE RAPE COMPOTE DE POMMES	VELOUTE D'ASPERGES NUGGET'S DE POISSON KETCHUP POMMES RISSOLEES SALA DE VERTE VINAIGRETTE CREME DESSERT CHOCOLAT	COUSCOUS DE LA MER SEMOULE LEGUMES COUSCOUS FROMAGE FRUIT DE SAISON	SALA DE PEPINETTES CŒUR DE COLIN SAUCE PERSILLA DE RIZ CREOLE CHOU VANILLE

lundi 03 décembre	mardi 04 décembre	jeudi 06 décembre	vendredi 07 décembre
POMELOS AU SUCRE (MAT : JUS D'ORANGES) FILET DE POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE PRINTANIERE DE LEGUMES ILE FLOTTANTE	CREPE AU FROMAGE PAVE DE POISSON MARINE PUREE DUBARRY COMPOTE DE POMMES BISCUITEE	PATES AU THON FROMAGE CLEMENTINE	SOUPE A L'OIGNON OMELETTE SEMOULE RATA TOUILLE YAOURT NATURE SUCRE

lundi 12 novembre	mardi 13 novembre	jeudi 15 novembre	vendredi 16 novembre
CELERI FRAIS REMOULADE OMELETTE COQUILLETES FROMAGE RAPE FRUIT DE SAISON	SALA DE NICOISE CREPE AU FROMAGE PETITS POIS JEUNES CAROTTES YAOURT AUX FRUITS	VELOUTE DE POTIRON PAVE DE POISSON MARINE CŒUR DE BLE FONDUE DE POIREAUX LEGEOIS CARAMEL	GALETTE DE SOJA GRATIN MEDITERRANNEEN FROMAGE SALA DE FRUITS FRAIS

lundi 10 décembre	mardi 11 décembre	jeudi 13 décembre	vendredi 14 décembre
SALA DE COLESLAW ŒUF DUR SAUCE MORNA Y TORSAGES FROMAGE BLANC FRUITE	SALA DE AU MAIS GALETTE TOFU EPINARDS POMMES BOULANGERES COURGETTES A L'AIL GÂTEAU BASQUE	CHOUROUTE DE LA MER POMMES DE TERRE CHOU FROMAGE FRUIT DE SAISON	BETTERAVES VINAIGRETTE CŒUR DE MERLU SAUCE NORMANDE RIZ PILAF LIEGEOIS VANILLE

lundi 19 novembre	mardi 20 novembre	jeudi 22 novembre	vendredi 23 novembre
CAROTTES RAPEES A L'ORANGE CROUSTI FROMAGE FARFALLES FROMAGE BLANC SUCRE	COQUILLE DE POISSON SAUCE SUPREME PUREE AU LAIT SALA DE VERTE VINAIGRETTE FROMAGE YAOURT AROMATISE	SALA DE D'ENDIVES AU FROMAGE STEAK A L'OIGNON AUX DEUX POMMES TARTE AU SUCRE	MENU DU JARDIN VELOUTE DE BETTERAVES WATERZOÏ DE POISSON ET SES LEGUMES RIZ PILAF POIRE LOCALE

lundi 17 décembre	mardi 18 décembre	jeudi 20 décembre	vendredi 21 décembre
SALA DE D'HARICOTS VERTS STEAK DU FROMAGER LENTILLES CUISEES YAOURT NATURE SUCRE	OMELETTE FRITES SALA DE FROMAGE FRUIT DE SAISON	MENU DE NOEL MEDAILLON DE SURIMI FILET DE SAUMON SAUCE AUX CREVETTES GRATIN DAUPHINOIS SALA DE VERTE BUCHE DE NOEL	VELOUTE DE LEGUMES PAVE DE POISSON GRATIN SALSIFIS A L'AIL CŒUR DE BLE YAOURT BRASSE

lundi 26 novembre	mardi 27 novembre	jeudi 29 novembre	vendredi 30 novembre
ŒUF DUR A U PAPRIKA MEDAILLON DE SURIMI SAUCE A L' ANCIENNE PENNES FRUIT DE SAISON	GALETTE DE SOJA EPINARD POMMES DE TERRE HARICOTS BEURRE FROMAGE FROMAGE BLANC PULPE	CONCOMBRES BULGARES POISSON GRATINE AU FROMAGE EBLY EPINARDS A LA CREME ECLAIR AU CHOCOLAT	BROCOLIS VINAIGRETTE PANE MOELLEUX FRITES FLAN VANILLE

