

## Semaine du 2 au 6 novembre 2020

	<b>Entrée</b>	<b>Plat</b>	<b>Fromage</b>	<b>dessert</b>
<b>Lundi 02</b>	Betteraves Bio- vinaigrette	Sauté de bœuf façon carbonara Carottes à l'étuvée	Gouda	Flan nappé caramel
<b>Mardi 03</b>	Pâté en croûte- cornichons	Poisson blanc meunière Coquillettes Bio		Yaourt sucré Clémentine
<b>Jeudi 05</b>	Potage poireaux pommes de terre	Boulettes de bœuf Bio sauce tomate Riz Bio pilaf		Suisse fruité Compote pomme cassis
<b>Vendredi 06</b>	Salade iceberg- vinaigrette	Œuf dur florentine- pomme de terre	Mimolette	Brownies du chef

## Semaine du 9 au 13 novembre 2020

	<b>Entrée</b>	<b>Plat</b>	<b>Fromage</b>	<b>dessert</b>
<b>Lundi 09</b>	Carottes râpées Vinaigrette au citron	Paupiette de veau Sauce au jus Pommes de terre sautées		Yaourt sucré Pomme
<b>Mardi 10</b>	Potage de potiron	Cuisse de poulet rôti Petit pois	Mimolette	Eclair au chocolat
<b>Jeudi 12</b>	Courgettes râpées A huile d'olive	Galette soja provençale Pommes de terre- chou-fleur béchamel	Camembert Bio	Liégeois vanille
<b>Vendredi 13</b>	Haricots verts Bio Vinaigrette	Brandade de colin	Fromage fondu	Kiwi Bio

## Semaine du 16 au 20 novembre 2020

	<b>Entrée</b>	<b>Plat</b>	<b>Fromage</b>	<b>dessert</b>
<b>Lundi 16</b>	Chou blanc râpé sauce rémoulade-- -- Endives croutons nature vinaigrette	Lardons de porc façon carbonara-- - Coquillettes Bio	Suisse fruité	Orange Bio
<b>Mardi 17</b>	Potage	Risotto Bio aux 2 lentilles sauce tomate	Massdam Bio	Crème dessert vanille
<b>Jeudi 19</b>	Céleri râpé Sauce rémoulade	Filet de colin sauce rougail Tortis au beurre	Emmental Bio	Cocktail de fruits
<b>Vendredi 20</b>	Pâté de campagne cornichons	Rôti de porc aux herbes Duo de carottes et navet	Gouda	Gâteau à la vanille

## Semaine du 23 au 27 novembre 2020

	<b>Entrée</b>	<b>Plat</b>	<b>Fromage</b>	<b>dessert</b>
<b>Lundi 23</b>	Potage carottes Bio	Saucisse de Toulouse grillée Potatoes	Buchette de lait	Pomme régionale
<b>Mardi 24</b>	Céleri râpé sauce rémoulade Salade de pommes de terre maïs vinaigrette	Filet de colin jardinière de légumes	Edam Bio	Banane Bio
<b>Jeudi 26</b>	Salade iceberg vinaigrette	Gratin de coquillettes Bio petits pois béchamel fromagère	Vache qui rit Bio	Compote fraîche de pommes- petit beurre
<b>Vendredi 27</b>	Salade russe vinaigrette	Rôti de porc sauce moutarde Purée de pommes de terre et panais		Yaourt aromatisé Cake aux petites de chocolat

## Semaine du 30/11 au 4 décembre 2020

	Entrée	Plat	Fromage	dessert
<b>Lundi 30</b>	Salade verte vinaigrette	Coquillettes Bio aux allumettes de dinde	Fromage blanc-miel	pomme
<b>Mardi 1</b>	Saucisson sec	Cordon bleu de dinde Gratin de pommes de terre et poireaux béchamel	Edam Bio	clémentine
<b>Jeudi 3</b>	Pizza au fromage	Filet de colin Riz Bio Pilaf	Suisse sucré	compote fraîche pomme citron
<b>Vendredi 4</b>	Tarte au fromage	Penne aux pois chiche Bio et curcuma		Yaourt aromatisé Kiwi Bio

## Semaine du 07 au 11 décembre 2020

	Entrée	Plat	Fromage	dessert
<b>Lundi 07</b>	Carottes râpées vinaigrette au citron	Normandin de veau sauce au thym Semoule Bio		Yaourt sucré-- pomme
<b>Mardi 08</b>	Haricots verts vinaigrette	Rôti de bœuf frites		Suisse sucré Tarte aux pommes Normande
<b>Jeudi 10</b>	Salade verte sauce échalote	Gratin de lentilles Bio à la patate douce	Chantailou	Banane Bio
<b>Vendredi 11</b>	Potage de potiron	Poisson pané petits pois	Saint nectaire	Crème dessert caramel

## MENU DU 14/12/2020 AU 18/12/2020



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi ( menu de Noël)
Céleri râpé – Sauce rémoulade	Potage de légumes verts	Macédoine de légumes - Vinaigrette	Mousse de canard (sans porc)
Bolognaise de soja	Rôti de dinde – Sauce au curry	Boulettes au porc – Sauce tomate	Mignon de poulet- Sauce miel et marrons
Macaronis	Riz bio pilaf	Carottes à l'étuvée	Potato pops
Vache qui rit Bio	Emmental	Chantailou	P'tit Louis
Compote fraîche pomme ananas	Orange Bio	Crème dessert vanille	Bûche de Noël



**BON APPÉTIT !!!**