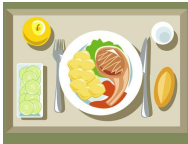


Pour cette période, l'équipe de cuisine vous propose:



Produits Bio
Produits Labellisés
HVE



Produit Local



Produits Pêche durable



Légende :



Repas végétarien					ANIMATION PIRATE			Saveurs d'Automne		
lundi 03 novembre	mardi 04 novembre	mercredi 05 novembre	jeudi 06 novembre	vendredi 07 novembre	lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	mercredi 26 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre	
MACÉDOINE	SOUPE DE LÉGUME		CÉLERI RÉMOULADE	SAUCISSON À L'AIL	CRÊPE AU FROMAGE	BROCHETTE TOMATE MOZZARELLA		CÉLERI RÉMOULADE	SOUPE DE LÉGUMES	
RAVIOLIS GRATINÉS	POISSON PANÉ		CARBONARA	OMELETTE	SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE	NUGGETS DE POISSON		RISSOLETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CURRY COCO	
	RIZ		TORTI HVE	BROCOLIS À L'AIL	RIZ PILAF	POELEE DE LEGUMES pomme de terre, haricots verts, champignons et lardons		SEMOULE HVE	FRITES	
	PETIT LEGUMES			BOULGOUR	LÉGUMES BLANQUETTE			L'OR DU PIRATE - GÂTEAU AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	POTIMARRON RÔTI	BROCOLIS AUX OIGNONS
COMPOTE	SALADE DE FRUITS		BRIE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON			GÂTEAU DU CHEF	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	
Férié			Repas végétarien					Repas végétarien		
lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	mercredi 12 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre	lundi 01 décembre	mardi 02 décembre	mercredi 03 décembre	jeudi 04 décembre	vendredi 05 décembre	
SALADE BETTERAVES ET HARICOTS ROUGES			SOUPE DE LÉGUMES	CAROTTES RÂPÉES	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	SALADE COMPOSÉE		SOUPE DE LÉGUMES	CÉLERI RÉMOULADE	
STEAK HACHÉ AU VEAU SAUCE POIVRE			BOULETTES DE POIS À LA TOMATE	NUGGETS DE POISSON	EMINCE DE DINDE SAUCE ÉCHALOTES	RAVIOLIS AUX LÉGUMES GRATINÉES		SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE		
POMMES DE TERRE RISSOLÉES			SALSIFIS	GRATIN D'ÉPINARDS	PURÉE	POMME DE TERRE VAPEUR				
HARICOTS PLATS EN PERSILLADE			SEMOULE HVE	RIZ PILAF	HARICOTS VERTS	CAROTTES				
COMPOTE HVE			YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	HARICOTS VERTS MIMOLETTE		BANANE	FROMAGE BLANC	
			Repas végétarien					Repas végétarien		
lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	mercredi 19 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre	lundi 08 décembre	mardi 09 décembre	mercredi 10 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre	
MACÉDOINE	ROSETTE ET CORNICHONS		PIZZA MARGHERITA	FRIAND AU FROMAGE	MACÉDOINE	BETTERAVES AU MAÏS		SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE	
RÔTI DE PORC AU THYM	FILET DE COLIN GRATINÉ		OMELETTES AUX FINES HERBES	AIGUILLETES DE POULET A LA MOUTARDE	JAMBON BLANC	POISSON PANÉ		PIZZA POIVRON ET MOZZARELLA	SAUTÉ DE POULET	
SEMOULE	POMMES DE TERRE PERSILLÉES		JARDINIÈRE DE LEGUME	COQUILLETES HVE	FRITES	RIZ		SALADE VERTE	TORTIS HVE	
JARDINIÈRE DE LEGUME	JULIENNE DE LÉGUMES		MIMOLETTE	POÊLÉE DE COURGETTES	PETITS POIS	EPINARDS		-	CHAMPIGNONS	
FRUIT	YAOURT AROMATISÉ			YAOURT NATURE	LIÉGEOIS VANILLE	GOUDA		ROULÉ À LA CONFITURE DU CHEF	FRUIT	
					Repas végétarien				Repas de Noel	
					lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	mercredi 17 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre	
					SALADE VERTE	OEUF DUR MAYONNAISE		TOAST MOUSSE DE FOIE	SALADE DE RIZ, MAÏS ET CIBOULETTE	
					GRATIN DE MACARONIS AUX FROMAGES	QUICHE LORRAINE		SAUTÉ DE DINDE SAUCE AU PAIN D'ÉPICE	BEIGNET DE POISSON	
						SALADE		POMMES PIN	SEMOULE HVE	
					FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AROMATISÉ		HARICOTS VERTS À L'ÉTUVE	CAROTTES VICHY CAMEMBERT	
								DESSERT DE NOEL		



