





	Lundi 09 Novembre	Mardi 10 Novembre	Mercredi 11 Novembre	Jeudi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre
Entrées	Carottes râpées <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade iceberg vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i> croûtons <i>Gluten, Lait</i>		Boulgour, tomate et poivron <i>Gluten, Moutarde, Sulfites</i>	Chou blanc BIO aux raisins secs <i>Moutarde, Sulfites</i> 
Plats	Gardiane de boeuf charolais <i>Céleri, Lait, Sulfites</i>	Chili sin carne		Sauté de dinde dijonnaise (moutarde) <i>Moutarde, Sulfites</i>	Pain de poisson (colin) du chef <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons</i> Sauce tomate <i>Céleri, Lait</i>
Garnitures	Ratatouille à la niçoise <i>Céleri, Lait</i> Macaroni <i>Gluten</i>	Riz		Brocolis	Haricots verts
Produits Laitiers	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Vache qui rit BIO <i>Lait</i> 		Montcadi croûte noire <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>
Desserts	Fruit	Beignet aux pommes <i>Gluten, Oeufs</i>		Fruit	Cake nature du chef <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>

	Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Mercredi 18 Novembre	Jeudi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Entrées	Salade verte aux dés de mimolette <i>Lait</i> vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade de betteraves <i>Moutarde, Sulfites</i>		Céleri rémoulade <i>Céleri, Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>	Salade de pommes de terre mimosa <i>Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>
Plats	Aiguillettes de poulet	Boeuf braisé sauce bercy <i>Céleri, Lait</i>		Crêpe au fromage <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>	Poisson pané PDU au riz soufflé  <i>Gluten, Poissons</i>
Garnitures	Mousseline de carotte, orange, gingembre <i>Lait</i> Printanière de légumes	Semoule <i>Gluten</i> Carottes		Purée de potiron et pommes de terre <i>Lait</i>	Epinards hachés à la béchamel <i>Céleri, Gluten, Lait</i> et quartier de citron
Produits Laitiers	Dosette de sucre blanc Petit suisse nature BIO  <i>Lait</i>	Vache Picon <i>Lait</i>		Gouda BIO  <i>Lait</i>	Tomme blanche <i>Lait</i>
Desserts	Compote de pêches allégée en sucre	Fruit		Lacté saveur vanille <i>Lait</i>	Fruit

	Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre	Mercredi 25 Novembre	Jeudi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre
Entrées	Carottes râpées <i>Moutarde, Sulfites</i>	Potage cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois) <i>Céleri, Lait</i>		Salade verte et croûtons <i>Gluten, Lait</i> vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Segments de pomelos Dosette de sucre blanc
Plats	Burger de veau, jus aux oignons <i>Céleri, Lait, Soja</i>	Boeuf charolais façon bourguignon <i>Sulfites</i>		Raclette (viande) <i>Lait</i>	Parmentier de poisson à la purée de courges butternut BIO du chef <i>Lait, Poissons</i> 
Garnitures	Poêlée de brocoli, tomate et champignon <i>Sulfites</i>	Haricots verts BIO 		Raclette (garniture) <i>Gluten, Lait</i>	
Produits Laitiers	Petit Cotentin <i>Lait</i>	Yaourt nature <i>Lait</i>		Rondelé ail et fines herbes <i>Lait</i>	Pointe de Brie <i>Lait</i>
Desserts	Doughnut <i>Gluten, Lait, Soja</i>	Fruit		Compote de pommes et vanille allégée en sucre	Lacté saveur vanille nappé caramel <i>Lait</i>

	Lundi 30 Novembre	Mardi 01 Décembre	Mercredi 02 Décembre	Jeudi 03 Décembre	Vendredi 04 Décembre
Entrées	Salade d'automne (SV, pomme, croûtons, noix) <i>Fruits à coque, Gluten, Lait</i> vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Chou blanc et carottes râpées vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>		Velouté de potiron <i>Céleri, Lait</i>	Céleri rémoulade <i>Céleri, Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>
Plats	Quenelle de volaille sauce crème <i>Céleri, Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites</i>	Dahl de lentilles corails et riz BIO  <i>Lait, Moutarde</i>		Cordon bleu de volaille <i>Gluten, Lait, Soja</i>	Pavé de colin PDU basquaise  <i>Céleri, Gluten, Lait, Poissons</i>
Garnitures	Penne rigate <i>Gluten</i>			Coquillettes <i>Gluten</i>	Purée de haricots verts et pommes de terre <i>Lait</i>
Produits Laitiers	Edam <i>Lait</i>	Emmental <i>Lait</i>		Pointe de Brie <i>Lait</i>	Cantafrais <i>Lait</i>
Desserts	Fruit	Coupelle de purée de pommes		Banane BIO 	Gâteau cacao façon financier du chef <i>Fruits à coque, Gluten, Oeufs</i>

	Lundi 07 Décembre	Mardi 08 Décembre	Mercredi 09 Décembre	Jeudi 10 Décembre	Vendredi 11 Décembre
Entrées	Friand au fromage <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>	Carottes râpées <i>Moutarde, Sulfites</i>		Potage de légumes variés <i>Céleri</i>	Emincé de chou blanc et raisins secs vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>
Plats	Burger de veau, jus aux oignons <i>Céleri, Lait, Soja</i>	Boeuf braisé Sauce stroganoff <i>Céleri, Lait, Sulfites</i>		Couscous aux légumes <i>Céleri, Gluten, Moutarde, Soja</i>	Parmentier de poisson à la purée de courges butternut BIO du chef <i>Lait, Poissons</i>
Garnitures	Bouquet de légumes (chou fleur, brocoli, carotte)	Riz BIO 			
Produits Laitiers	Dosette de sucre blanc Petit fromage frais nature <i>Lait</i>	Petit Cotentin <i>Lait</i>		Gouda <i>Lait</i>	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>
Desserts	Fruit	Lacté saveur vanille <i>Lait</i>		Fruit	Cake nature du chef <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>