

	Lundi 03 novembre	Mardi 04 novembre	Jeudi 06 novembre	Vendredi 07 novembre
Entrée	Macédoine mayonnaise Céleri rémoulade Haricots blancs tomatisés	Salade verte aux croûtons Salade italienne Velouté de butternut	Endives au bleu Perles au thon Betteraves vinaigrette	Cake potimarron curcuma Coleslaw au chou rouge Salade de la Muerte
Plat	Steak haché Farfalles all'arabiatta	Sauté de porc façon blanquette Gratin de légumes à l'ail	Mac and Cheese aux saucisses de volaille Lentilles à l'indienne aux légumes	Parmentier de bœuf d'Halloween Riz façon Paëlla (moules, chorizo, poisson)
Garniture	Frites Haricots verts persillade	Semoule Fondue de poireaux	Bar à pâtes : Coquillettes ou macaronis sauce fromagère Brocolis aux amandes	Riz safrané Purée de carottes
Produit laitier	Fromage à la coupe Laitages « Les p'tits loups »	Fromage à la coupe Laitages « Les p'tits loups »	Fromage à la coupe Laitages « Les p'tits loups »	Fromage à la coupe Laitages « Les p'tits loups »
Dessert	Cakepote Cakepote aux pépites de chocolat Corbeille de fruits	Poire au chocolat/ et spéculos Flan sans pâte à la vanille et aux noix Corbeille de fruits	Crème vanille façon Danette Crème chocolat façon Danette Corbeille de fruits	Browcheese orangé Salade de mandarines à la cannelle 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 10 novembre	Mardi 11 novembre	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Entrée	Rillettes du Mans Panais râpé Concombres au fromage blanc		Bouillon de légumes alphabet Salade d'endives, échalotes et noix Boullgour à l'orientale	Salade arlequin Friand au fromage Tzaziki
Plat	Boulettes de bœuf, sauce tomates Poison blanc à la bordelaise		 Penne Carbonara Lasagnes Ricotta épinards	Poisson du jour bordelaise Porc au caramel 
Garniture	Pommes rissolées Petits pois et carottes	FERIE	Bar à pâtes: Penne et Tortis Sauce tomates Choux de Bruxelles	Piperade Pommes de terre rissolées
Produit laitier	Fromage à la coupe Laitages « Les p'tits loups »		Fromage à la coupe Laitages « Les p'tits loups »	Fromage à la coupe Laitages « Les p'tits loups »
Dessert	Tropézienne Compote pommes abricot Corbeille de fruits		Tarte aux pommes Tarte aux quetsches Corbeille de fruits	Liégeois vanille Liégeois chocolat 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 17 novembre	Mardi 18 novembre	Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre
Entrée	Salade caraïbe Segments de pamplemousses Haricots verts, vinaigrette échalotes et persil	Flan de courgettes et menthe Taboulé de chou-fleur Salade de quinoa au maïs	Salade de riz au thon et olives Coleslaw au curry Betteraves à la fête	Salade de haricots blancs à l'échalote et au persil Salade d'endives, céleri branche et poire Quiche sans pâte aux fromages
Plat	Curry japonais aux légumes Couscous poulet merguez	Poisson Meunière Bœuf bourguignon	Filet de poulet basquaise Pizza margarita	Brandade de merlu Tartiflette
Garniture	Semoule Endives braisées	Bar à pâtes : Coquillettes et farfalles Printanière de légumes	Frites Blettes béchamel et ciboulette	Brocolis curcuma Polenta
Produit laitier	Fromage à la coupe Laitages « Les p'tits loups »	Fromage à la coupe Laitages « Les p'tits loups »	Fromage à la coupe Laitages « Les p'tits loups »	Fromage à la coupe Laitages « Les p'tits loups »
Dessert	Compote pommes framboise Crème caramel Corbeille de fruits	Clafoutis poire et miel Flan au chocolat Corbeille de fruits	Cheesecake sans cuisson Forêt noire Corbeille de fruits	Ile flottante Cake au citron 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 24 novembre	Mardi 25 novembre	Jeudi 27 novembre	Vendredi 28 novembre
Entrée	Carottes râpées Chou-fleur vinaigrette Velouté de lentilles	Salade maïs et croûtons Endives aux noix Coquillettes poivrons et thon	Macédoine vinaigrette Salade tricolore Riz maïs et olives noires	Mortadelle cornichons Salade macaronis, carottes et concombres Céleri râpé
Plat	 Riz sauté au poulet à l'indienne Légumes à l'asiatique	 Lasagnes de bœuf Dos de colin au beurre blanc	 Sauté de dinde aux 4 épices Gratin de macaronis tomates et mozzarella	 Poisson du jour, sauce moutarde Gratin de patates douce au bœuf
Garniture	Boulgour Gratin de courges	Pommes de terre rissolées Navets braisés	Poêlée de légumes Bar à pâtes : Coquillettes ou macaronis, sauce Tomates	Riz pilaf Choux de Bruxelles béchamel
Produit laitier	Fromage à la coupe Laitages « Les p'tits loups »	Fromage à la coupe Laitages « Les p'tits loups »	Fromage à la coupe Laitages « Les p'tits loups »	Fromage à la coupe Laitages « Les p'tits loups »
Dessert	Beignet aux pommes Beignet au chocolat Corbeille de fruits	Flan coco chocolat Crème au caramel Corbeille de fruits	Cake marbré Cake au citron Corbeille de fruits	Crème vanille Crinkles au chocolat 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 01 décembre	Mardi 02 décembre	Jeudi 04 décembre	Vendredi 05 décembre
Entrée	Salade de haricots rouges et thon Salade auvergnate Taboulé des Iles	Carottes râpées Céleri rémoulade Salade batavia emmental et croûtons	Velouté de légumes Salade quinoa et surimi Betteraves à l'ail	Salade de riz, maïs et herbes Salade de chou blanc aux pommes Salade à l'italienne
Plat	Saucisses de volaille au jus Gratin de chou-fleur et poisson	Rôti de porc au lait Gratin de farfalles aux deux fromages	Bœuf façon tajine Parmentier de lentilles et chou-fleur	Poisson pané sauce tartare Maquiflette
Garniture	Frites Duo de haricots	Cubes de courges rôties au thym Bar à pâtes : Pennes et farfalles Sauce tomates	Semoule aux épices Carottes glacées	Pommes de terre vapeur persillées Petits pois aux oignons
Produit laitier	Fromage à la coupe Laitages « Les p'tits loups »	Fromage à la coupe Laitages « Les p'tits loups »	Fromage à la coupe Laitages « Les p'tits loups »	Fromage à la coupe Laitages « Les p'tits loups »
Dessert	Compote pommes cassis Duo d'abricots et pêches au sirop Corbeille de fruits	Semoule au lait à la vanille Gâteau à l'ananas Corbeille de fruits	Gâteau crumble pommes Et fruits rouges Clafoutis poire et chocolat Corbeille de fruits	Mousse au chocolat Liégeois vanille 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 08 décembre	Mardi 09 décembre	Jeudi 11 décembre	Vendredi 12 décembre
Entrée	Terrine de campagne Salade verte au thon et kiwi Salade de pépinettes aux poivrons confits	Macédoine à la mayonnaise Salade d'endives aux noix Chou rouge au vinaigre balsamique	Betterave vinaigrette Salade de pommes de terre à la ciboulette Terrine de poissons	Poireaux vinaigrette Crudités variées Cake aux olives
Plat	 Cordon bleu  Dahl de lentilles	 Sauté de porc aux olives Gratin aux deux patates et gorgonzola	 Sauté de dinde aux petits pois et curcuma  Riz à l'espagnole	 Rougail saucisses  Brandade de poisson au curry
Garniture	Epinards à la béchamel Riz créole	Brocolis Bar à pâtes : tortis et macaronis Sauce au bleu	Duo de haricots à l'ail Riz pilaf	Semoule Poêlée de butternut et carottes
Produit laitier	Fromage à la coupe Laitages « Les p'tits loups »	Fromage à la coupe Laitages « Les p'tits loups »	Fromage à la coupe Laitages « Les p'tits loups »	Fromage à la coupe Laitages « Les p'tits loups »
Dessert	Salade de mandarines à la menthe Poire à la vanille Corbeille de fruits	Banane au chocolat Tarte aux pommes Corbeille de fruits	Crème façon Danette aux spéculos Gâteau pommes et cannelle Corbeille de fruits	Donuts Mousse au chocolat 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 15 décembre	Mardi 16 décembre	Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
Entrée	Perles aux olives Salade de cervelas et pommes de terre Céleri râpé aux pommes	Salade Marco Polo Velouté de poireaux au fromage frais Carottes râpées à la coriandre	Mousse de canard, pain grillé	
Plat	 Sauté de poulet au lait de coco  Gratin de chou-fleur au Gouda	 Poitrine de porc confite Mac and cheese aux dés de dinde	 Suprême de volaille, sauce aux cèpes	
Garniture	Polenta Brocolis au beurre	Poêlée de panais au thym Bar à pâtes: Macaronis et spaghettis Sauce tomates aux herbes de Provence	Ecrasé de pommes de terre	
Produit laitier	Fromage à la coupe Laitages « Les p'tits loups »	Fromage à la coupe Laitages « Les p'tits loups »	Saint Nectaire	
Dessert	Liégeois au chocolat Crème vanille Corbeille de fruits	Pomme au four Gâteau aux poires et chocolat Corbeille de fruits	Bûchette de Noël	

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.