



	Lundi 4 novembre	Mardi 5 novembre	Mercredi 6 novembre	Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
Entrée	Bouillon de vermicelles tomates Potage de légumes Betteraves vinaigrette Salade verte	Salade de pâtes mimolette et olives noires Taboulé aux herbes Céleri rémoulade Salade verte	Carottes râpées Concombres à la vinaigrette Salade de riz maïs et thon Salade verte	Rosette Cornichons Saucisson à l'ail, beurre Salade d'endives au bleu Salade verte	Salade de lentilles aux petits légumes Lentilles corail à la vinaigrette Tomates vinaigrette Salade verte
Plat	Haché de veau sauce brune	Tortilla au chorizo	Poulet rôti	Parmentier d'Halloween	Hoki sauce au citron
	Cocotte de Chili con Carne	Cocotte de blanquette de la mer	Cocotte de pâtes aux dés de volaille, sauce tomate	Cocotte de Bœuf bourguignon	Cocotte de butter chicken
	Pizza Campione	Quiche fermière chèvre bleu	Bruschetta Burger	Croque bacon	Tacos Tex Mex
Garniture	Haricots verts persillés Riz créole	Brocolis Spaghettis	Printanière de légumes Pommes rissolées	Carottes Tortis	Epinards à la crème Frites
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Petits suisses nature sucré	Fromage à la coupe Smoothie banane	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Petits suisses
Dessert	Eclair au chocolat Paris Brest Compote Corbeille de fruits	Œufs au lait Panna cotta coulis de fruits Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Gâteau au chocolat Cake au citron Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Crème Carambar Crème vanille Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Yaourt aromatisé Yaourt nature Compote maison 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 11 novembre	Mardi 12 novembre	Mercredi 13 novembre	Jeudi 14 novembre	Vendredi 15 novembre
Entrée		Terrine de légumes Terrine Marché de Provence Boullgour aux petits légumes Salade verte	Médailleon de surimi Œuf dur mayonnaise Poireau vinaigrette Salade verte	Concombres à la crème Salade d'endives et échalotes Salade perles au thon Salade verte	Céleri rémoulade Carottes râpées Macédoine mayonnaise Salade verte
Plat		Jambon Grill sauce Porto	Lasagnes de légumes	Boulettes de bœuf à la tomate	Poisson du jour sauce à l'aneth
		Cocotte de poulet au coca	Cocotte de blanquette de dinde	Cocotte de porc à la moutarde	Cocotte de hachis parmentier
		Kebab	Quiche Nordique thon et ciboulette	Tartine potimarron camembert	Pizza diable
Garniture		Jardinière de légumes Frites	Carottes Riz	Haricots beurre Tortis	Tomate provençale Pommes de terre rissolées
Produit laitier		Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Petits suisses	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert		Poire au chocolat Banane au Chocolat Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Gâteau à l'orange Gâteau à l'ananas Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Crème vanille Crème au chocolat Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Crêpe au sucre Gaufre au sucre Compote maison 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 18 novembre	Mardi 19 novembre	Mercredi 20 novembre	Jeudi 21 novembre	Vendredi 22 novembre
Entrée	Pâté de foie Pâté de campagne Segments de pamplemousses Salade verte	Betterave vinaigrette Chou-fleur vinaigrette Salade de quinoa au cervelas Salade verte	Lentilles corail aux poivrons Champignons à la grecque Haricots verts vinaigrette Salade verte	Velouté de poireaux Salade d'endives à l'emmental Taboulé au surimi Salade verte	Chou rouge à la vinaigrette Chou blanc à la vinaigrette Lentilles à l'échalote et persil Salade verte
Plat	Gratin de macaronis à la tomate	Poisson pané sauce tartare	Paupiette de veau sauce échalote	Poulet rôti	Poisson du jour sauce chorizo
	Escalope de porc sauce charcutière	Bœuf bourguignon	Blé au carottes, oignons et petits pois	Riz mêlé au butternut gratiné	Spaghetti au fromage
	Flammenkuche	Galette bretonne	Croissant au jambon	Cheeseburger	Calamars à la romaine
Garniture	Macaronis Blettes poêlées	Pommes de terre sautées Ratatouille	Blé Compotée de tomates	Frites Haricots beurre	Spaghettis Salsifis au curcuma
Produit laitier	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Petits suisses	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Crème praliné Crème caramel Compote maison Corbeille de fruits	Cake poire et miel Cake à la vanille Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Clafoutis aux pommes caramélisées Clafoutis banane chocolat Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Verrine fromage blanc pain d'épices Mousseline aux fruits Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Ile flottante Mousse chocolat Salade de fruits frais 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 25 novembre	Mardi 26 novembre	Mercredi 27 novembre	Jeudi 28 novembre	Vendredi 29 novembre
Entrée	Velouté d'asperges Salade de riz, cœur de palmier, olives Salade d'artichauts et tomates Salade verte	Salade maïs et croûtons Endives aux noix Coquillettes aux poivrons et thon Salade verte	Brocolis à la vinaigrette Chou-fleur à la vinaigrette Salade pommes de terre et lardons Salade verte	Macédoine de légumes Coleslaw Riz maïs et olives noires Salade verte	Surimi mayonnaise Œufs durs mayonnaise Céleri râpé et pomme Granny Salade verte
Plat	Boulettes de bœuf sauce tomates	Aiguillettes de poulet au curry	Sauté de porc au cidre	Sauté de dinde aux 4 épices	Poison du jour sauce moutarde
	Couscous végétarien	Lasagnes épinards mozzarella	Tortilla aux poivrons	Coquillettes au bouillon de bœuf	Curry de patates douces aux lentilles
	Quiche savoyarde	Croque Monsieur	Pizza bolognaise	Tacos	Baguette fourée
Garniture	Penne Gratin de courgettes	Pommes de terre rissolées Navets braisés	Julienne de légumes Quinoa	Frites Purée de carottes	Farfalles Choux de Bruxelles
Produit laitier	Fromage à la coupe Petits suisses sucrés	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Petits suisses aromatisés	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Fromage blanc
Dessert	Beignet aux pommes Beignet au chocolat Compote maison Corbeille de fruits	Pomme au four Poire au miel Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Cookie Montéciano Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Tarte banane et chocolat Tarte chocolat Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Flan vanille Flan chocolat Compote maison 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 2 décembre	Mardi 3 décembre	Mercredi 4 décembre	Jeudi 5 décembre	Vendredi 6 décembre
Entrée	Salade de haricots rouges Salade de haricots blancs Salade de cervelas ravigote Salade verte	Carottes râpées Céleri rémoulade Salade batavia emmental et croûtons Salade verte	Rosette et cornichon Salami et beurre Salade de harengs pommes à l'huile Salade verte	Velouté de légumes Sala de quinoa surimi et ciboulette Betterave à l'ail Salade verte	Salade de riz, thon et persil Salade pâtes maïs et olives Salade chou blanc et pommes Salade verte
Plat	Haut de cuisse de poulet au thym	Bœuf au paprika	Saucisse fraîche	Rôti de dinde fondant	Poisson pané sauce tartare
	Gratin de chou-fleur aux brocolis	Tartiflette	Choucroute garnie	Spaghetti bolognaise	Blanquette de veau
	Pizza indienne	Tarte à l'oignon	Sandwich américain	Croque au cheddar et bacon	Hot dog merguez
Garniture	Frites Salsifis braisés	Coquillettes Butternut poêlé	Pommes de terre vapeur Lentilles	Frites Carottes glacées	Tagliatelles Petits pois
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Yaourt nature	Fromage à la coupe Petits suisses	Fromage à la coupe Fromage blanc
Dessert	Compote de pommes framboises Ananas au sirop Compote maison Corbeille de fruits	Semoule au lait et vanille Semoule au lait et chocolat Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Baba crème pâtissière Baba à la chantilly Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Crumble pomme fruits rouges Crumble pomme poire Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Mousse au chocolat Mousse au café Compote maison 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 9 décembre	Mardi 10 décembre	Mercredi 11 décembre	Jeudi 12 décembre	Vendredi 13 décembre
Entrée	Terrine de campagne Mortadelle cornichon Concombre à la crème Salade verte	Salade verte aux dés d'emmental Salade d'endives au bleu Salade de chou rouge au balsamique Salade de verte	Feuilleté à la viande Feuilleté au fromage Céleri râpé sauce cocktail Salade verte	Betterave vinaigrette Salade de pommes de terre crème ciboulette Cœur de palmier poivrons rouges Salade verte	Poireaux vinaigrette Macédoine mayonnaise Duo d'agrumes Salade verte
Plat	Cordon bleu	Sauté de porc aux olives	Haché de veau sauce au bleu	Rôti de porc sauce champignons	Poulet cajun
	Gnocchis à la tomate gratinés	Pâtes à la carbonara	Œufs florentine	Riz à l'espagnole	Brandade de morue
	Quiche aux dés de volaille	Galette pommes de terre et béchamel	Kebab	Bruschetta façon raclette	Pizza aux trois fromages
Garniture	Poêlée champêtre Potatoes	Tagliatelles Brocolis	Frites Epinards à la crème	Duo de haricots Riz pilaf	Tortis Poêlée de butternut
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Petits suisses	Fromage à la coupe Fromage blanc
Dessert	Paris Brest Donuts Compote maison Corbeille de fruits frais	Babane au four Banane chocolat Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Riz au lait Riz au lait coulis exotique Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Tarte aux pommes Gâteau pommes et cannelle Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Liégeois vanille Liégeois chocolat Compote maison 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 16 décembre	Mardi 17 décembre	Mercredi 18 décembre	Jeudi 19 décembre	Vendredi 20 décembre
Entrée	Velouté de butternut Carottes râpées à la coriandre Céleri râpé aux pommes Salade verte	Salade Marco Polo Salade façon niçoise Salade de chou et cervelas Salade verte	Cake au chorizo Cake aux olives Radis beurre Salade verte		
Plat	Steak haché au jus	Rôti de porc au cidre	Poitrine de porc confite	<i>Repas</i>	
	Gratin de chou-fleur bolognaise	Pâtes sauce champignons	Quenelle de volaille sauce aurore	<i>de</i>	
	Pizza aux fromages	Nugget de poulet maison	Quiche aux légumes	<i>Noël</i>	
Garniture	Frites Duo de chou-fleur et brocolis	Penne Poêlée de carottes et panais	Flageolets Brunoise de légumes au curcuma		
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Yaourt		
Dessert	Eclair au chocolat Eclair au café Compote maison Corbeille de fruits	Far breton Fruit au sirop Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Nolvy vanille Nolvy caramel Salade de fruits frais 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.