

		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Novembre 2018	Du 5 au 11	Surimi sauce cocktail Moussaka Riz bio Camembert Fruit frais	Haricot beurre en salade Poisson pané Epinards - Pomme vapeur fromage blanc Pêche au sirop	Radis beurre Sauté de volaille sauce basilic Purée Edam Fruit frais	Carottes vinaigrette Steak haché sauce brune Poêlée de légumes - Semoule Chèvre Flan chocolat
	Du 12 au 18	Piémontaise Filet de dinde aux champignons Tortis - Haricots plats Saint Paulin Mousse au chocolat	Concombre Roti de porc aux pruneaux Boulgour Carré de l'est Fruit frais	Céleri vinaigrette Quenelle de veau forestiere Riz - Poêlée de légumes Fromage blanc bio Poire au sirop	Salade verte emmental dés de jambon Marée fraîche de boulogne sur mer Panais aux herbes - Pommes persillées Camembert Fruit frais
	Du 19 au 25	Terrine de poisson au citron Sauté de porc sauce ananas Purée de pois cassés Gouda Clafoutis aux fruits	Taboulé à la menthe Sauté de boeuf Purée - Haricots beurre cantadou Fromage blanc	Endive aux pommes Filet de poulet sauce coco Riz Yaourt nature Fruit frais	Carottes bio aux agrumes Escalope viennoise Papillons - Ratatouille Mimolette Cocktail de fruits
	Du 26 au 2 Décembre	Flan de potimarron Steak haché Poêlée méridionale - Riz Fromage blanc Crème chocolat	Potage maison Hachis parmentier (plat complet) Saint Paulin Yaourt picard	Macédoine de legumes Roti de dinde sauce bearnaise Pennes - Epinards Crème Cantadou Fruit frais bio	Oeufs durs mayonnaise Curry de porc Blé - Fondue de poireaux Brie Ananas au sirop
Décembre 2018	Du 3 au 9	Betterave rouge Roti de porc à la grenobloise Pommes persillées Camembert Entremets pistache	Haricot beurre vinaigrette Oeufs durs bechamel Flan de Légumes - Pates Fromage blanc bio Fruit frais	Céleri vinaigrette Boeuf braise Carottes persillées - Pomme vapeur Edam Compote pomme banane	Potage maison Maree fraîche de boulogne sur mer Semoule - Navets Carré frais Velouté aux fruits
	Du 10 au 16	Salade de lentilles Filet de poulet sauce crème Riz bio creole - Embeurré de poireaux Saint paulin Yaourt picard	Carottes vinaigrettes Carré de porc sauce caramel Purée de légumes provençale - blé Morbier Crème au chocolat	Oeufs durs sauce paprika Couscous poulet (plat complet) Fromage blanc Fruit frais	Duo de haricot vinaigrette Normandin de veau sauce charcutiere Pomme de terres- carottes aux echalottes Camembert Pêche au sirop
	Du 17 au 23	Pamplemousse Roti de dinde miel et citron Galette de légumes - Pommes persillées Petit suisse Fruit frais bio	Coeurs de palmier Tartiflette (plat complet) Cantadou Compote de fruits	REPAS DE NOEL	Terrine de campagne Steak haché sauce brune Riz - Chou fleur persillé Mimolette Fruit frais