



	lundi 5 novembre	mardi 6 novembre	mercredi 7 novembre	jeudi 8 novembre	vendredi 9 novembre
Entrée	Endive vinaigrette	friand au fromage	Coleslaw BIO	Betteraves vinaigrette BIO	Iceberg
Viande/Poisson	Emincé de dinde aux olives	Sauté de bœuf vallée d'auge	Omelette	Nugget's de volaille	Gratin poisson
Légumes/Féculents	Jardinière de légumes/Tortis	Purée de pomme de terre BIO / Gratin de chou fleur	Haricots verts persillés	Purée de céleri /coquillettes sauce tomate	riz créole BIO / Brocolis béchamel
Laitage	Emmental	Carré	Mimolette	Coulommiers	Fromage frais sucré
Dessert	lacté vanille	Compote de pomme BIO	Fruit frais BIO	Beignet au chocolat	Fruit frais
			Jus d'orange		
			Palmier		

Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs.



	lundi 12 novembre	mardi 13 novembre	mercredi 14 novembre	jeudi 15 novembre	vendredi 16 novembre
Entrée	céleri vinaigrette	Cake au fromage	Carottes râpées BIO	lentilles vinaigrette	Chou chinois vinaigrette
Viande/Poisson	Filet de merlu sauce aioli	jambon blanc	Hachis parmentier	Chipolatas	Pavé de colin armoricaine
Légumes/Féculents	Blé BIO/Poelée de légumes racine	Carottes béchamel / Farfalle	Salade verte	haricots verts persillés / purée de pomme de terre	Coquillettes BIO / Purée de brocolis
Laitage	Petit moulé	camembert	Gouda	fromage blanc sucré	Fraidou
Dessert	Compote de pomme	Fruit frais BIO	Mousse au chocolat	Fruit frais BIO	Gâteau aux pommes
	***	***	Lait fraise	***	***
	***	***	Moelleux citron	***	***

Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs.



	lundi 19 novembre	mardi 20 novembre	mercredi 21 novembre	jeudi 22 novembre	vendredi 23 novembre
Entrée	Salade de blé	coleslaw BIO	Taboulé	Chou rouge mayonnaise	Céleri rémoulade
Viande/Poisson	sauté de dinde au curry	Parmentier de poisson	Quenelle sauce nantua	Steack haché sauce tomate	Poisson pané citron
Légumes/Féculents	Epinards béchamel BIO / boulgour	Salade verte	Gratin de chou fleur	Pomme rosti / Haricots verts persillés	Petits pois au jus / carottes persillées
Laitage	tomme blanche	Camembert	Yaourt nature sucré	Chanteneige	fromage blanc
Dessert	fruit frais BIO	Mousse chocolat	Fruit frais BIO	fruit frais	Mavxi cookie
	***	***	Jus d'orange	***	***
	***	***	madeleine	***	***

*Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons
que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs.*



	lundi 26 novembre	mardi 27 novembre	mercredi 28 novembre	jeudi 29 novembre	vendredi 30 novembre
Entrée	salade verte	Salade de pois chiche	Salade de boulgour au paprika BIO	œufs durs mayo	poireaux vinaigrette
Viande/Poisson	Emincé de poulet à la crème	Rôti de porc au jus	Lasagnes saumon	Sauté de bœuf au paprika	Colin sauce estragon
Légumes/Féculents	Riz céole BIO / purée de brocolis	Semoule BIO haricots verts	Salade verte	Purée de potiron / farfalles	Gratin brocolis BIO / blé
Laitage	Cantafrais	Camembert	Emmental	yaourt nature BIO	Petit moulé
Dessert	lacté chocolat	fruit frais BIO	Flan caramel	Fruits frais BIO	Cake au citron
	***	***	Lait choco	***	***
	***	***	Gauffre liegeoise	***	***

Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs.