



Repas végétarien



lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
fêtons les Charles	fêtons les Sylvie	fêtons les Carine	fêtons les Geoffroy
OEUF DUR MAYONNAISE	POTAGE DE LÉGUMES LOCAUX	FRIAND FROMAGE	TABOULE DE CHOU FLEUR
BETTERAVES VINAIGRETTE	PAMPLEMOUSSE	LENTILLES EN PERSILLADE	HARICOTS VERTS MIMOSAS
BOUL AU BOEUF SAUCE TOMATE	PASTA PARTY FROMAGE	PECHE DU JOUR SAUCE CITRON	MIJOTE DE DINDE SAUCE SALSA
MARMITE DE COLIN MSC	PASTA PARTY BOLOGNAISE	ROTI DE PORC LOCAL SAUCE MOUTARDE	BLANQUETTE DE LIEU MSC SAUCE CURRY
SEMOULE BIO B'O	TORSADE	POMMES DE TERRE LOCALES VAPEUR	BOULGHOUR
RATATOUILLE	PETIS POIS TZIGARA	ÉPINARDS A L'AIL	GRATIN DE POIREAUX LOCAUX
YAOURT NATURE SUCRE	TARTE AUX POMMES	KIWI	FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS
ORANGE	FRUIT DE SAISON	FLAN CARAMEL	POIRE LOCALE





Repas végétarien



#### FÉRIÉ

lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
fêtons les Armistice 1918	fêtons les Christian	fêtons les Sidoine	fêtons les Albert
	PECHE AU THON	SOUPE LENTILLES CORAIL	CÉLERI RÉMOULADE
	SALADE VERTE AU FROMAGE	HARICOTS BLANCS VINAIGRETTE	SALADE PIÉMONTAISE
	OMELETTE NATURE	COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE	COUCOUS MERGUEZ
	CHIPOLATAS GRILLEES	SAUTE DE BOEUF LOCAL AU PAPRIKA	COUCOUS POISSON
	SALSIFIS À LA NAPOLITAINE	RIZ BIO BIO	SEMOULE
	POMMES DE TERRE RISSOLEES	PIPERADE	LEGUMES COUSCOUS
	GATEAU CHOCO COCO DU CHEF	FRUIT DE SAISON	PETIT SUISSE
	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	CLEMENTINE





Repas végétarien





lournée	réduction	des déchets
Journe	I CUUCUOII	ues decirets

#### **REPAS A THEME ITALIE**

lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
fêtons les Aude	fêtons les Tanguy	fêtons les Prés. Marie	fêtons les Cécile
SALADE DE POIS CHICHES	CAROTTES LOCALES RÂPÉES AU CITRON	CROSTINI TOMATE MOZZARELLA	POTAGE POTIRON LOCAL
COLESLAW	SALADE DE CHOU ROUGE LOCAL VINAIGRETTE A LA POMME	SALADE À L'ITALIENNE	SALADE D'ENDIVES MIMOLETTE
BLANQUETTE DE POULET LOCAL A L'ANCIENNE	LASAGNE DE LEGUMES	PICCATO DE VEAU BASILICO LEMON	ROTI DE BOEUF SAUCE CH'TI
FILET DE LIEU MSC SAUCE CURRY	FRICASSEE DE PORC LOCAL DES BRASSEURS	CAPELINNI DEL MARE	MEUNIERE DE COLIN MSC
RIZ BIO PILAF	POMMES DE TERRE LOCALES EPICÉES	PENNE	FRITES
PETITS POIS	SALADE VERTE	POÊLÉE TOSCANE	PANAIS ROTI
FROMAGE BLANC	CAROTTE'CAKE DU CHEF	DÉLICE CAFÉ	BANANE BIO BIO
POIRE LOCALE	POMME LOCALE	SALADE D'AGRUMES	PAIN EPICES





Pêche durable

Repas végétarien



		Thanksgiving	
lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
fêtons les Catherine	fêtons les Delphine	fêtons les Jacq. De la M.	fêtons les Saturnin
SALADE DE LENTILLES	POTAGE POIREAUX LOCAUX	OEUF DUR SAUCE BARBECUE	CAROTTES LOCALES RAPEES AU CITRON
BETTERAVES ROUGES	ROSETTE ET CORNICHONS	MIKADO HARICOTS ROUGES MAÏS	SALADE COMPOSEE
PENNE CARBONARA	PANE FROMAGER SAUCE NAPOLITAINE	RAGOUT DE DINDE SAUCE CHEDDAR	CARBONADE DE BOEUF LOCAL
ACCRAS DE MORUE	NORMANDIN AU VEAU SAUCE POIVRE	PAVE DE COLIN MSC SAUCE KETCHUP	CALAMAR A LA ROMAINE
PENNE	COEUR DE BLE	POMMES DE TERRE LOCALES ROTIES	RIZ BIO PILAF BO
CAROTTES LOCALES BRAISÉES	HARICOTS VERTS AUX OIGNONS	BUTTERNUT	BROCOLIS VAPEUR
ORANGE	QUATRE QUART POM/POM DU CHEF	DONUT'S	YAOURT NATURE SUCRE
LIÉGEOIS VANILLE	ANANAS	CLEMENTINE	ABRICOT FRAMBOISE





Pêche durable

Repas végétarien



lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
fêtons les Viviane	fêtons les Avent	fêtons les Gérald	fêtons les Nicolas
CERVELAS EN PERSILLADE	POTAGE LÉGUMES LOCAUX	CELERI LOCAL REMOULADE	PIZZA FROMAGE
SALADE D'ENDIVES LOCALES	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	HARICOT BEURRE VINAIGRETTE	POIREAUX SAUCE GRIBICHE
AIGUILETTES DE POULET AUX HERBES	CHEESTIFLETTE	MERLU MSC SAUCE BASILIC	PATES A LA BOLOGNAISE
OMELETTE AU FROMAGE	SAUCISSE FUMEE	CORDON BLEU SAUCE ARABIATA	PATES AL TONNO
BOULGHOUR AU CURRY	POMMES DE TERRE LOCALES AUX ÉPICES	RIZ BASMATI	PENNE
POÊLÉE DE LÉGUMES	SALADE VERTE	FONDUE DE POIREAUX LOCALES A LA CREME	PETITS POIS AUX POIVRONS
FRUIT DE SAISON	GÂTEAU VERGEOISE ABRICOT DU CHEF	FROMAGE BLANC CASSONADE	SALADE DE FRUITS
CREME PRALINE	POIRE	BANANE BIO BYO	FLAN VANILLE





			Journée mondiale de la raclette
lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
fêtons les Pierre	fêtons les Romaric	fêtons les Jean	fêtons les Lucie
POTAGE AUX LEGUMES LOCAUX	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	MACEDOINE DE LEGUMES A LA RUSSE	SALADE RADIALE (RADIS,PETIT POIS,MAIS)
SARDINE A LA TOMATE	SALADE DE POIS CHICHES	SAUCISSON À L'AIL	DUO CAROTTE/CELERI
PAUPIETTE AU VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	CROUSTY DE BLE SAUCE TEX MEX	GRATIN DE COLIN MSC AUX PETITS LEGUMES	TARTICLETTE FROMAGE/LARDONS
FINGER DE COLIN MSC	ROTI DE PORC LOCAL SAUCE CHARCUTIERE	SAUTE DE BOEUF LOCAL AUX CAROTTES	MERICLETTE FROMAGE/HADDOCK
POMMES DE TERRE LOCALES AU BEURRE	TORTIS	RIZ BIO BTO	POMMES DE TERRE LOCALES
NAVETS LOCAUX BRAISÉS	CHOU FLEUR BECHAMEL	SALSIFIS A LA TOMATE	SALADE MÊLÉE
POMME LOCALE	YAOURT AROMATISE	BARRE BRETONNE	FRUIT DE SAISON
LIÉGEOIS CAFÉ	KIWI	CLEMENTINE	COMPOTE DE FRUITS

























#### **REPAS DE NOËL**

		RELAS DE NOCE	
lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
fêtons les Alice	fêtons les Gaël	fêtons les Urbain	fêtons les Zéphyrin
SALADE MIKADO	SOUPE DE LEGUMES LOCAUX		CRUDITES VARIEES
SALADE MEXICAINE	SALADE DE LENTILLES		BETTERAVES ROUGES
BOULE AU BOEUF SAUCE ITALIENNE	PIZZA MOZZARELLA		NUGGET'S DE POULET
BOULETTE SOJA TOMATE BASILIC	PIZZA NAPOLITAINE		BEIGNET DE POISSON
PATES	SALADE CAPRICE		SEMOULE BIO BIO
JULIENNE DE LEGUMES			CARATATOUILLE
CLEMENTINE	GATEAU AUX PEPITES DE CHOCOLAT		GAUFRE LIEGEOISE
FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT DE SAISON		CREME DESSERT