

Lundi 2 Novembre	Mardi 3 Novembre	Mercredi 4 Novembre	Judi 5 Novembre	Vendredi 6 Novembre
Mâche croûtons Céleri râpé aux pommes Vinaigrette au cumin Poulet rôti Pâtes Pont l'Evêque AOP Edam Compote de pommes et abricots allégée en sucres Cocktail de fruits	Carottes râpées Emincé d'endives vinaigrette moutarde Sauté de porc sauce dijonnaise (moutarde) Lentilles locales mijotées Fraidou Gouda Mousse au chocolat au lait Liégeois à la vanille * Sauté de dinde dijonnaise (moutarde)	Velouté de potiron à la vache qui rit Bifteck haché charolais Sauce tomate basilic Petits pois mijotés Fromage blanc nature Petit fromage frais nature Banane Chantilly Sauce chocolat	**Menu BIO** Taboulé aux légumes BIO Omelette BIO Purée d'épinards et pommes de terre BIO Camembert BIO Fruit BIO	**Le Vendée Globe** Tartinade de haricots blancs du chef Cotriade (dés de poisson PDU, carotte, poireau, pdt, moule) Tomme noire Gâteau Vendéen du chef
Lundi 9 Novembre	Mardi 10 Novembre	Mercredi 11 Novembre	Judi 12 Novembre	Vendredi 13 Novembre
Salade de betteraves rouges Salade de haricots verts et maïs vinaigrette moutarde Pommes de terre au fromage à tartiflette Salade verte Fromage blanc individuel sucré différemment : Confiture de fraises Miel coupelle Sucre de canne CE Fruit au choix	Chou chinois vinaigrette moutarde Pomelos et sucre Meunière colin d'Alaska PDU et quartier de citron Gratin de courgettes Cantadou ail et fines herbes Saint Paulin Eclair parfum chocolat Brownie		Potage julienne darblay (poireaux, navets et carottes) Sauté de boeuf sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes) Semoule Pointe de Brie Munster AOP Fruit au choix	***Les pas pareille*** Salade iceberg croûtons Chou rouge vinaigrette à l'échalote Escalope de dinde Mousseline de carotte, orange, gingembre Penne rigate Emmental râpé Yaourt nature local de Sigy Compote de pommes et framboises allégée en sucre Pêches au sirop
Lundi 16 Novembre	Mardi 17 Novembre	Mercredi 18 Novembre	Judi 19 Novembre	Vendredi 20 Novembre
Duo de coeurs de palmiers et maïs vinaigrette moutarde Sauté de boeuf sauce hongroise Pommes noisette Saint Paulin Tomme noire Fruit	Soja à l'asiatique vinaigrette moutarde Pané de blé, graine, emmental, épinards Légumes d'hiver en gratin (carottes, saisis, pommes de terre) Cantal AOP Mimolette Crème dessert au chocolat Yaourt à la pulpe de fruits	Céleri rémoulade Boulettes au mouton sauce marocaine Spaghetti Emmental râpé Fromage blanc individuel sucré différemment : Coupelle de gelée de groseille Compote de pommes et bananes allégée en sucre	**Mission anti gaspi: Finis ton pain!** Potage de haricots blanc Rôti de dinde au caramel Epinards branches en béchamel Petit Moulé Petit Moulé ail et fines herbes Fruit	Rillettes de canard du chef Poisson PDU en paprika de à la carotte (purée carotte, pdt et paprika) Tomme blanche Poire de producteur local
Lundi 23 Novembre	Mardi 24 Novembre	Mercredi 25 Novembre	Judi 26 Novembre	Vendredi 27 Novembre
Salade de betteraves Poisson pané frais et quartier de citron Haricots verts et riz Edam Mimolette Fruit	Mâche croûtons vinaigrette moutarde Hachis parmentier charolais du chef Tomme blanche Crème dessert au caramel	Pizza tomate et fromage Manchons de poulet Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) Saint Nectaire AOP Crème dessert à la vanille Fromage frais sur coulis de fruits	Carottes râpées locales vinaigrette balsamique Rôti de veau LR sauce forestière (champignons) Chou fleur en béchamel Yaourt nature Yaourt à la noix de coco Gaufre poudrée	***Amuse-bouche: Radis noir*** Potage paysan (navet, céleri, carotte, pdt) Pâtes, tomate de ratatouille et pois cassés Saint môret Gouda Fruit
Lundi 30 Novembre				
Salade verte maïs Carbonara* Penne rigate Emmental râpé Vache qui rit Liégeois chocolat Yaourt vanille * Dés de volaille aux petits légumes sauce Mornay (béchamel avec emmental râpé)				