

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Novembre 2019	Du 4 au 11	BETTERAVES ROUGES BIO TORTELLINIS AU SAUMON BOURSIN FRUIT DE SAISON	CELERI REMOULADE ROTI DE PORC AUX PETITS OIGNONS HARICOTS VERTS CANCOILLOTTE GAUFRES	SALADE DE LENTILLES BIO SAUTE DE BŒUF A LA FLAMANDE GRATIN DE NAVETS GOUDA COMPOTE POMMES CANNELLE	REPAS HALLOWEEN CAROTTES DE FRANKENSTEIN CORDON BLEU PUREE DE JACK'O'LANTERNE MIMOLETTE MOUSSE DE FROMAGE BLANC AU SIROP DE BONBON	ROSETTE MOULES MARINIÈRES RIZ PILAF PETIT SUISSE FRUIT DE SAISON
	Du 11 au 17		CHOUX BLANC VINAIGRETTE PAVE DE POISSON A L'HUILE D'OLIVE ET CITRON POMMES SAUTEES CAMEMBERT NAPPE CAMEL	PATE DE CAMPAGNE BLANQUETTE DE VOLAILLE JEUNES CAROTTES EDAM ANANAS AU SIROP	CELERI VINAIGRETTE JAMBON EN SAUCE COQUILLETES BIO BUCHETTE DE FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE A LA VACHE QUI RIT STEAK HACHE DE VEAU SAUCE ECHALOTE EPINARDS YAOURT CAKE AUX AMANDES (FARINE BIO)
	Du 18 au 24	REPAS BIO SALADE DE LENTILLES BIO DE SACQUENAY OMELETTE BIO CAROTTES BIO VACHE QUI RIT BIO YAOURT SUCRE BIO D'ADELLE	TARTINADE D'ŒUFS FILET DE POULET AUX HERBES PETITS POIS PETIT SUISSE FRUIT DE SAISON	POTAGE DU CHEF SAUCISSE FUMEE PUREE DE POMMES DE TERRE CARRE LIGUEIL LIEGEOIS CHOCOLAT	CAKE AU FROMAGE DU CHEF (FARINE BIO) DOS DE COLIN SAUCE CITRON HARICOTS BEURRE MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE PATES BOLOGNAISE EMMENTAL RAPE COMPOTE DE FRUITS
	Du 25 au 01	TABOULE A LA SEMOULE BIO FILET DE POISSON MEUNIÈRE CHOUX FLEURS PERSILLES FROMAGE BLANC D'ADELLE BIO FRUIT DE SAISON	POMELOS QUENELLES NATURES AUX CHAMPIGNONS RIZ TOMME NOIRE MOUSSE AU CHOCOLAT	PATE DE CAMPAGNE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE BRUNE GRATIN DE SALSIFIS PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES COCKTAIL DE FRUIT	REPAS CH'TI SALADE DE CHICON CARBONADE FLAMANDE FRITES MAROILLES GAUFRES LIEGEOISE	CHOUROUTE GARNIE CHOUX ET POMMES DE TERRE CHANTENEIGE FRUIT DE SAISON
	Du 2 au 8	CHOUX ROUGE VINAIGRETTE BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE RIZ TOMME GRISE YAOURT AUX FRUITS	SALADE MEXICAINE MARMITE DE POISSON PUREE DE BROCOLIS SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	SALADE ICEBERG ROTI DE PORC A LA MOUTARDE FALLOT POMMES DE TERRE VAPEUR GOUDA POIRE AU CASSIS	CAROTTES RAPEES AU JUS D'ORANGE FALAFEL AUX EPICES DOUCES PETITS POIS VACHE QUI RIT BIO CAKE AU CITRON (FARINE BIO)	POTAGE DE POTIRON DU CHEF CARBONARA AUX DES DE VOLAILLE PATES BIO EMMENTAL RAPE FRUIT DE SAISON
Décembre 2019	Du 9 au 15	SALADE DE PERLES SAUTE DE BŒUF FACON BOURGUIGNON CAROTTES EDAM FRUIT DE SAISON	SALADE COLESLAW WINGS DE POULET ROTI POMMES DE TERRE RISSOLEES YAOURT DELIN COMPOTE DE POMMES BIO POTIRON DU CHEF	POTAGE DU CHEF ŒUFS DURS A LA FLORENTINE CAMEMBERT ECLAIR A LA VANILLE	SALADE VERTE PAELLA DES D'EMMENTAL CREME DESSERT AU CHOCOLAT	CREPE AU FROMAGE SAUTE DE PORC AUX PRUNEAUX CHOUX FLEURS BUCHETTE FRUIT DE SAISON
	Du 16 au 22	BETTERAVES ROUGES CASSOULET DU CHEF CARRE LIGUEIL FRUIT DE SAISON	CELERI REMOULADE FILET DE COLIN SAUCE ECHALOTE GRATIN DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON	HARICOTS VERTS EN SALADE SAUCISSE DE VEAU PUREE DE BROCOLIS KIRI YAOURT AUX FRUITS	POTAGE DU CHEF TORTELLINIS RICOTTA EPINARDS FROMAGE RAPE CREME DESSERT VANILLE	REPAS DE NOEL