



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
CAROTTES LOCALES RÂPÉES	CÉLERI LOCAL RÉMOULADE	SALADE VERTE AU MAÏS	SOUPE AUX LEGUMES DU CHEF
SAUCE FROMAGÈRE	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AU CURRY	CHIPOLATAS LOCALE	FILET DE LIEU MSC SAUCE HOLLANDAISE
TORSADES	RIZ PILAF	CAROTTES LOCALES BRAISÉES	FONDUE DE POIREAUX LOCAUX À LA CRÈME
	PETIT POIS AUX OIGNONS	BLE	SEMOULE
			FROMAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL SUCRÉ	CAKE AU CHOCOLAT DU CHEFFE	

 $\label{thm:memory:equation} \mbox{Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements}.$ 





Repas végétarien



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
	WRAP CRUDITÉS	CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE	POTAGE PARMENTIER DU CHEFFE
	OMELLETTE AU FROMAGE DU CHEFFE	SAUTÉ DE POULET LOCAL	
	HARICOTS VERTS PERSILLES	POTIRON LOCAL RÔTI AU MIEL	GRATIN DE BROCOLIS
	FRITES	COQUILLETTES	RIZ CRÉOLE
	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU AUX FRUITS DU CHEFFE	FROMAGE BLANC LOCAL AU SPÉCULOOS





Repas végétarien





	Journée réduction des déchets	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
POTAGE DU CHEFFE AUX LÉGUMES LOCAUX	SALADE DE POIS CHICHES VINAIGRETTE	ENDIVES LOCALES (2)	SALADE VERTE FROMAGÈRE ET SES CROÛTONS
SAUTÉ DE PORC LOCAL AU MAROILLES	BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE	PICCATA DE POULET LOCAL AU CITRON	PÊCHE DU JOUR
POMMES DE TERRE LOCALES	PENNE	POÊLÉE ITALIENNE	EPINARD À LA CREME
PETITS POIS CAROTTE	EMMENTAL RAPÉ		PENNE
FROMAGE			
	MOUSSE AU CHOCOLAT VÉGÉTARIENNE DU CHEFFE	PANNA COTTA À L'ITALIENNE DU CHEFFE	FRUIT DE SAISON





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	SAUCISSON DE WARHEM LOCAL	ENDIVES LOCALES À LA MIMOLETTE	CAROTTES LOCALES RAPÉES AU CITRON
GRATIN DE GNOCCHIS AUX TROIS FROMAGES	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL	SAUTÉ DE DINDE LOCAL SAUCE FORESTIÈRE	CASSOLETTE DE SAUMON MSC
SALADE VERTE	COEUR DE BLÉ	DUO D'ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE LOCALES	PENNE
	HARICOTS VERTS AUX OIGNONS	ET DE PATATE DOUCE	BROCOLIS AUX OIGNONS
LIÉGEOIS VANILLE DU CHEF	FRUIT DE SAISON	APPLE PIE DU CHEFFE	YAOURT LOCAL SUCRE





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
POIREAUX LOCAUX VINAIGRETTE	POTAGE CRÉCY	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	RADIS ROSE AU BEURRE
POULET LOCAL AUX HERBES DE PROVENCE	BOULETTES TOMATES BASILIC	LASAGNE BOLOGNAISE	PÊCHE DU JOUR PANÉ DU CHEFFE SAUCE TARTARE
FRITES	LÉGUMES COUSCOUS		POMME DE TERRE VAPEUR
SALADE VERTE	SEMOULE	SALADE	PETITS POIS AUX OIGNONS
			FROMAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT LOCAL (	GATEAU CHOCOLAT BANANE DU CHEFFE	





						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 DU CHEFFE AUX LEGUMES VERTS		CÉLERI LOCAL AU CURRY	9	BETTERAVES ROUGES		PATE DE CAMPAGNE LOCAL
SAUTE DE PORC LOCAL	<b>②</b>	SAUCE FROMAGÈRE	<b>Y</b>	AIGUILLETTES DE POULET LOCALES SAUCE TOMATE	Ø	JAMBON LOCAL
POMMES DE TERRE LOCALES PERSILLÉES	2	COQUILLETTES		JARDINIÈRE DE LÉGUMES		SALADE VERTE
CHOU FLEUR LOCAL	<b>②</b>	BROCOLIS		RIZ		POMMES DE TERRE LOCALES
COMPOTE DU CHEFFE		YAOURT AROMATISÉ LOCALE	<b>(2)</b>	ROULÉ CONFITURE A L'ABRICOT DU CHEFFE	<u> </u>	FRUIT DE SAISON

























## REPAS DE NOËL

lundi 16 décembre fêtons les Alice	mardi 17 décembre fêtons les Gaël	jeudi 19 décembre fêtons les Urbain	vendredi 20 décembre fêtons les Zéphyrin
POTIRON RÂPÉ SAUCE FROMAGE BLANC	VELOUTÉ DE LÉGUMES	MOUSSE DE FOIE LOCALE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE
ESCALOPE DE PORC LOCALE À LA MOUTARDE	NUGGETS DE BLÉ	SAUTÉ DE VOLAILLE LOCALE AUX FRUITS SECS ET MARRONS	CORDON BLEU LOCAL SAUCE NAPOLITAINE
SEMOULE	CAROTTES LOCALES FAÇON VICHY	POMMES DUCHESSES	PETITS LÉGUMES LOCAUX
BRUNOISE DE LÉGUMES	FRITES	FAGOT D'HARICOTS VERTS	ET PURÉE DE POMMES DE TERRE LOCALES
FROMAGE			
	CRÈME DESSERT CHOCOLAT DU CHEFFE	BUCHE DE NOEL DU CHEFFE	FRUIT DE SAISON