



Lundi 4	Méli-mélo de carottes râpées vinaigrette	Tartiflette végétarienne (pommes de terre, fromage à tartiflette, oignons)	Fruit du jour
Mardi 5	Céleri (BIO) rémoulade	Sauté de bœuf (BIO) sauce poivrade ou pavé fromager sauce tomate Riz (BIO) & poêlée de potiron	Crème dessert vanille (BIO)
Jeudi 7	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème Petits pois à l'oignon	Maroilles	Fruit du jour
Vendredi 8	Salade aux croûtons	Braisé de porc au romarin ou galette de boulgour, pois chiches et emmental à l'orientale sauce à la sauge Gratin de chou-fleur et pommes de terre	Fromage blanc aux pralines roses
Mardi 12	Potage potiron	Bœuf (BIO) bourguignon ou blanquette de légumes Ecrasé de pomme de terre	Fruit de saison
Jeudi 14	Tortellini épinards ricotta à la sauce tomate basilic	Saint Nectaire	Fruit de saison (BIO)
Vendredi 15	Carottes râpées	Colin pané sauce citron Brocolis (BIO) au beurre & pommes vapeur (BIO)	Yaourt aromatisé
Lundi 18	Jambon blanc ou fricassée de poisson sauce dieppoise Pâtes	Cantal	Fruit de saison (BIO)
Mardi 19	Coleslaw (carottes BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Raclette végétarienne (Pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette)	Cocktail de fruits
Jeudi 21	Trio de carotte, céleri et maïs	Filet de merlu sauce provençale Ratatouille de légumes & semoule (BIO)	Flan saveur vanille
Vendredi 22	Emincé de volaille (BIO) sauce catalane ou boulette panée de blé façon thaï sauce orientale Frites	Bûchette lait de mélange	Fruit de saison
Lundi 25	Cordon bleu (volaille) ou carré fromage fondu Courgettes braisées (BIO)	Pont l'Evêque	Fruit de saison
Mardi 26	Céleri (BIO) au fromage blanc	Rôti de porc sauce dijonnaise ou mijoté de patates douces et lingots blancs Carottes Vichy et lingots blancs	Gaufre Liégeoise
Jeudi 28	Potage à la tomate	Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé (BIO) & pâtes	Cake
Vendredi 29	Hoki doré au beurre sauce napolitaine Haricots verts & pommes campagnardes	Vache qui rit (BIO)	Liégeois chocolat