



Lundi 3	Daube de bœuf à la niçoise ou Falafel quinoa sauce provençale Semoule & Ratatouille de légumes		Tomme noire	Fruit de saison
Mardi 4	Potage du jour (BIO)	Emincé de volaille sauce waterzooï ou Waterzooï de poisson Pommes Vapeur		Beignet à la pomme
Jeudi 6	Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites		Maroilles	Fruit de saison (BIO)
Vendredi 9	Salade arlequin (Chou rouge, céleri, olive)	Tortelloni provençale (BIO) & Fromage râpé (BIO)		Fromage blanc façon straciatella
Lundi 10	Cordon bleu (volaille) ou Carré fromage fondu Blé & Courgettes (BIO) crémees		Pont l'Evêque	Fruit de saison
Mardi 11	Céleri au fromage blanc	Rôti de porc sauce dijonnaise ou Mijoté de patate douce Carotte vichy & Lingot blanc		Gaufre Liégeoise
Jeudi 13	Potage tomates	Lentilles sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé & Pâtes		Cake
Vendredi 14	Hoki doré au beurre sauce napolitaine Haricot vert & Pommes croustillantes aux herbes		Vache qui rit	Liégeois chocolat
Lundi 17	Coleslaw	Cottage pie (BIO) (bœuf BIO, carotte, cheddar, tomate, purée de pommes de terre) ou Parmentier végétarien (égrené végétal, carotte, cheddar, tomate, purée)		Riz au lait
Mardi 18	Ragoût de poisson portugais Concassé de tomates & Cœur de blé		Cantal	Fruit de saison
Jeudi 20	Tomate (BIO) mozzarella	Pizza au fromage & Salade iceberg		Fruit de saison
Vendredi 21	Saucisse de Francfort sauce au curry ou Roulé végétal sauce au curry Frites		Edam	Moelleux pomme
Lundi 24	Emincé de poulet sauce poulette ou Falafel plat sauce aux herbes Riz pilaf avec oignons		Camembert	Fruit de saison
Mardi 25	Carottes râpées vinaigrette	Omelette Purée de courges butternut		Flan saveur chocolat
Jeudi 27	Mâche aux croûtons	Filet de merlu sauce façon beurre blanc Gratin de chou-fleur et pomme de terre		Fruit de saison
Vendredi 28	Sauté de porc à la diable ou Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce tomate Petits pois à la française		Saint Nectaire	Spécialité pomme mirabelle
Lundi 31	Sauté de boeuf (BIO) sauce forestière ou Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette Poêlée de champignons & Gratin dauphinois		Pont l'Evêque	Fruit de saison