



Lundi 5	Jambon blanc* ou Omelette Pomme de terre/fromage à raclette	Vache picon	Fruit de saison (BIO)
Mardi 6	Emincé de poulet sauce colombo ou Emincé de pois blé sauce tomate Riz Pilaf avec oignons & Haricot vert à l'échalote (BIO)	Saint Nectaire	Galettes aux pommes
Jeudi 8	Carottes râpées	Colin d'Alaska pané Chou-fleur & Pommes de terre (BIO) sauce blanche	Fruit de saison
Vendredi 9	Betteraves sauce mimosa	Nuggets végétal/Ketchup Coquillettes (BIO)	Yaourt aromatisé
Lundi 12	Falafels (BIO) sauce tomate Ratatouille de légumes & Semoule	Edam	Flan saveur vanille
Mardi 13	Taboulé	Sauté de boeuf (BIO) sauce forestière ou Samoussa aux légumes et son jus Riz créole	Fruit de saison
Jeudi 15	Potage légumes	Cordon bleu (volaille) ou Croq pané de blé fromage Fusillis & Sauce napolitaine	Compote de pomme
Vendredi 16	Pavé de hoki sauce hollandaise Ecrasé de pomme de terre	Carré de l'Est	Fruit de saison (BIO)
Lundi 19	Chou-fleur sauce cocktail	Emincé de poulet sauce normande ou Boulettes végétales sauce normande Riz (BIO) pilaf	Fruit de saison (BIO)
Mardi 20	Lentilles sauce tomate façon bolognaise Pâtes	Gouda	Crème dessert chocolat
Jeudi 22	Salade aux croûtons	Raclette savoyarde* (pomme de terre, lardons, fromage raclette) ou Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette)	Cake à la cannelle
Vendredi 23	Colin pané quartier citron Boulgour aux petits légumes	Cantal	Fruit de saison (BIO)
Lundi 26	Bouchée de poulet mariné oriental ou Waterzooï de poisson Riz aux petits légumes	Pont l'Evêque	Fruit de saison (BIO)
Mardi 27	Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Couscous végétarien sauce au ras el hanout Légumes couscous & Semoule	Liégeois chocolat
Jeudi 29	Colin d'Alaska pané sauce catalane Coeur de blé & Haricots verts	Yaourt nature sucré (BIO)	Fruit de saison (BIO)
Vendredi 30	Potage parmentier	Rôti de porc* sauce aux oignons ou Palet végétarien à l'italienne sauce milanaise Purée de pomme de terre & Brocolis	Compote de pomme