

lundi 03 novembre	mardi 04 novembre	mercredi 05 novembre	jeudi 06 novembre	vendredi 07 novembre
Salade verte vinaigrette	Crêpe au fromage	Betteraves Bio vinaigrette	Macédoine façon rémoulade	Potage potiron
Gratin de pommes de terre fromage à raclette	Rôti de porc Label Rouge sauce moutarde	Emincé de poulet sauce aux oignons	Paupiette de veau FR sauce poivre	Filet de colin MSC sauce provençale
	flageolets et carottes Bio	Poêlée de chou-fleur	Fusilli Bio + emmental râpé	Semoule Bio
Vache qui Rit	Carré ligueil	Clémentine	1 petit suisse sucré	Tomme noire
Crème dessert au chocolat	Banane Bio	Flan nappé	Poire	Yaourt aux fruits mixés

lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	mercredi 12 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre
Potage de légumes verts	FÉRIÉ	Rillettes	Mélange de carottes et céleri vinaigrette	Haricots verts Bio vinaigrette
Sauté de poulet FR façon blanquette		Saumon MSC sauce citron	Normandin de veau sauce aux herbes	Pennes Bio sauce crème + Emmental Bio
Riz Bio		Coeur de blé	Pommes de terre forestines	
Bûchette de lait mélangé		Mimolette Bio	Maasdam Bio	1 petit suisse
Pomme locale		Cocktail de fruits	Yaourt nature sucré	Clémentine

lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	mercredi 19 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre
Potage de légumes	Chou-fleur vinaigrette	Céleri vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Macédoine de légumes rémoulade
Boulettes au boeuf sauce tomate	Jambon Label Rouge	Paupiette de veau façon basquaise	Omelette du chef fromage	Filet de colin MSC d'alaska sauce paprika
Flageolets carottes Bio	Coquillettes Bio+ emmental Bio	Riz Bio	pommes noisettes	Semoule Bio
Gouda Bio	Saint Paulin	Clémentine	Chanteneige Bio	Petit beurre
Liégeois au chocolat	Raisin	Yaourt aromatisé	Ananas	Yaourt local sucré enseau

lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	mercredi 26 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre
Potage carottes	Roulade de porc	Salades de coquillettes Bio aux légumes vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Salade krautsalat (chou blanc, cumin) vinaigrette
Gratin de tortis Bio au cheddar	Marmite de poisson (à définir)	Rôti de dinde sauce crème	Hachis parmentier au boeuf	saucisse de Toulouse sauce Currywurst
	Riz bio aux légumes	Haricots beurre persillés		Frites au four
Yaourt aromatisé vanille Bio	Petit moulé	Cantal AOP	Carré de l'est	Fromage blanc sucré
Orange Bio	Compote pomme passion	Crème dessert vanille	Kiwi bio	Tarte au chocolat

Saint Nicolas				
lundi 01 décembre	mardi 02 décembre	mercredi 03 décembre	jeudi 04 décembre	vendredi 05 décembre
Potage de légumes verts	Nems de légumes	Betteraves Bio vinaigrette persillée	Oeuf dur mayonnaise	Tarte du chef au fromage
Emincé de cuisson de poulet sauce aux oignons	Roti de porc label rouge	Boulettes de boeuf sauce tomate	Poisson pané	Curry de légumes
Purée de pommes de terre et potiron	Macaronis Bio + emmental râpé Bio	Riz Bio	Epinards béchamel pommes de terre vapeur	semoule bio
Mimolette Bio	Gouda bio	Pont l'évêque AOP	Vache qui rit Bio	1 petit suisse sucré
Clémentine	Poire	Ananas frais	Yaourt local abricot enseau "les prairies du boulonnais"	Donuts chocolat + chocolat de St Nicolas

lundi 08 décembre	mardi 09 décembre	mercredi 10 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
Velouté de légumes Bio	Céleri râpé local vinaigrette	Crêpe au fromage	Potage Carotte	Salade mêlée vinaigrette
Allumettes de volaille façon carbonara	Jambon Label Rouge	Saucisse de Toulouse	Filet de limande sauce paprika	Parmentier de butternut à l'égrainé végétal de pois Bio
Torti Bio + emmental râpé	Purée	Jardinière de légumes	Riz Bio aux légumes	
Saint Môret Bio	Carré de l'est Bio	Maasdam Bio	Mimolette Bio	Cantal AOP
Cocktail de fruit	Kiwi	Orange Bio	Liégeois au chocolat	Compote de pommes Bio

Menu de Noël				
lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	mercredi 17 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre
Taboulé d'hiver (semoule Bio) vinaigrette	Potage Potiron	pizza fromage	Tartinade de thon au fromage ail et fines herbes + Toast	Salade de chou-fleur mimolette vinaigrette
Paupiette de veau FR sauce poivre	Raviolis aux légumes	Normandin de veau sauce provençale	Sauté de chapon sauce aux marrons et pain d'épices	Beignets de calamars
Haricots verts Bio		Semoule bio	Pommes de terre forestines	Epinards à la béchamel / pommes de terre vapeur
fromage blanc sucré	Petit moulé nature	Tomme noire	Fromage de Noël	Saint Nectaire AOP
Pomme locale	Faln nappé vanille	Yaourt mixé aux fruits	Bûche de Noël et Clémentine	Orange Bio