

lundi 08 nov.	mardi 09 nov.	mercredi 10 nov.	jeudi 11 nov.	vendredi 12 nov.
Potage aux légumes Gratin du Boulonnais MSC Epinards BIO Riz BIO Fruit de saison	Tarte au fromage Et salade verte Yaourt aromatisé BIO Biscuit	Meli mélo de crudités Rôti de boeuf sauce tomate Pommes de terre rissolées Crème vanille	Férié 11 novembre 2021	Sauté de porc* BBC à la dijonnaise Lieu MSC sauce dijonnaise Lentilles BIO aux dés de carottes Cantal AOP Assortiments de compotes de fruits BIO
lundi 15 nov.	mardi 16 nov.	mercredi 17 nov.	jeudi 18 nov.	vendredi 19 nov.
Betteraves BIO vinaigrette aux dés de fromage Escalope de volaille sauce niçoise Légumes piperade Semoule BIO Fruit de saison	Carottes râpées vinaigrette Sausisse* de toulouse Bouchée aux petits légumes Chou rouge BIO Pommes de terre Fromage blanc nature BIO et cassonade	Dos de colin MSC sauce petits légumes Purée de brocolis BIO Saint marcellin AOP Crème dessert chocolat	Potage tomate Tortis aux pois chiche BIO curcuma et emmental rapé Menu unique Fruit de saison	Salade fromagère Sauté de boeuf sauce stroganoff Pommes de terre boulangère Haricots vert BIO Tarte au flan
lundi 22 nov.	mardi 23 nov.	mercredi 24 nov.	jeudi 25 nov.	vendredi 26 nov.
Potage aux carottes Filet de lieu MSC sauce picarde Menu unique Fondue de poireaux BIO et Pommes de terre Assortiments de compote de fruits BIO	Céleri BIO vinaigrette Navarin d'agneau aux navets Purée de pommes de terre au lait Yaourt nature sucré BIO	Pizza au fromage Roti de porc *sauce crème Palet maraicher Haricots beurres échalote Fruit frais BIO	Voyage à Hawaï Salade surimi Ananas Émincé de volaille Label rouge sauce shoyu Dos de colin MSC sauce shoyu Riz Jaune BIO Gâteau noix de coco banane	Lasagne végétarienne et salade verte Menu unique Comté AOP Crème vanille
lundi 29 nov.	mardi 30 nov.	mercredi 01 déc.	jeudi 02 déc.	vendredi 03 déc.
Haricots verts BIO vinaigrette Blanquette de veau BIO Pennes BIO et Emmental rapé Fruit frais BIO	Salade avocat surimi MSC Filet de lieu MSC sauce aurore Gratin de carottes et panais Pommes de terre Liégeois chocolat	Chou blanc BIO au gouda Sausisse de volaille sauce thym Purée Flan vanille	Potage au potiron Chili con végétarien Menu unique Riz BIO Cookie	Roti de boeuf sauce tartare Pommes noisettes Saint nectaire AOP Compote de fruits BIO
lundi 06 déc.	mardi 07 déc.	mercredi 08 déc.	jeudi 09 déc.	vendredi 10 déc.
Betteraves rouges BIO à la mimolette vinaigrette Tartiflette aux deux fromages et salade verte Yaourt Nature sucré BIO	Waterzoï de volaille Label Rouge Riz BIO Aux légumes Pont l'évêque AOP Fruit de saison	Céleri vinaigrette Jambon * Local sauce tomate Poisson mariné citron MSC Pommes de terre rissolées Crème dessert caramel	Lentilles BIO vinaigrette Boeuf mode Carottes aux dés de pommes de terre Clafoutis du chef aux abricots	Velouté épinard BIO Carbonara de saumon MSC sauvage Menu unique Macaronis BIO et Emmental rapé Fruit de saison
lundi 13 déc.	mardi 14 déc.	mercredi 15 déc.	jeudi 16 déc.	vendredi 17 déc.
Carottes râpées vinaigrette Sauté d'agneau sauce orientale Légumes couscous Semoule BIO Velouté aux fruits	Macédoine vinaigrette Rôti de dinde sauce champignons Coquillettes BIO et emmental rapé Flan caramel	Filet de poisson meunière MSC Epinards BIO Riz pilaf BIO Morbier AOP Fruit de saison	Repas de Noël gibier Repas de Noël Poisson MSC *** Pâtisserie de Noël	Potage aux endives Local Pané moelleux Ratatouille Pommes vapeur Locale Fromage blanc nature BIO sucré

lundi 20 déc.	mardi 21 déc.	mercredi 22 déc.	jeudi 23 déc.	vendredi 24 déc.
Filet de poisson meunière MSC sauce tartare Pommes de terre Salade verte Comté AOP Mousse au chocolat	Pizza au fromage Salade verte Coulommiers BIO mosaïque de fruits	Betteraves rouges BIO Aiguillette de volaille sauce orientale Semoule BIO Légumes couscous Fromage blanc BIO et sucre	Crêpe au fromage Roti de porc * au jus Boulette végétarienne au jus Pommes vapeur Compote Fruit de saison	Coleslaw Normandin de veau sauce aux marrons Frites Pâtisseries
lundi 27 déc.	mardi 28 déc.	mercredi 29 déc.	jeudi 30 déc.	vendredi 31 déc.
Celeri BIO rémoulade Bolognaise de lentilles BIO Menu unique Coquillettes BIO et emmental rapé Crème vanille	Carottes râpées BIO et surimi sauce cocktail Escalope de volaille au maroilles Riz BIO Compote de fruits BIO	Oeufs mimosa Jambon * sauce charcutière Boulette de soja et sauce tomate Purée de butternut Fruit de saison	Saumon sauvage sauce crème Menu unique Pommes friture Maasdam BIO Eclair au chocolat	Macédoine de légumes Pané moelleux Haricots verts BIO Pommes de terre Local Yaourt aromatisé



lundi 03 janv.	mardi 04 janv.	mercredi 05 janv.	jeudi 06 janv.	vendredi 07 janv.
 <p>Potage aux courgettes Tortellini ricotta epinard Menu unique Yaourt aux fruits BIO</p>	<p>Macédoine vinaigrette Escalope de volaille sauce chasseur Pommes rissolées Fruit de saison BIO</p>	 <p>Waterzoi de poisson MSC Brunoise de légumes Riz BIO St marcelin AOP Crème dessert pralinée</p>	<p>Salade verte Rôti de boeuf sauce échalote Haricots verts BIO Pommes de terre vapeur Galette des rois aux pommes </p>	<p>Carottes râpées BIO vinaigrette Sauté de porc BBC * sauce crème Merlu sauce crème Gratin de chou fleur BIO et pommes de terre Compote de fruits BIO</p>
lundi 10 janv.	mardi 11 janv.	mercredi 12 janv.	jeudi 13 janv.	vendredi 14 janv.
<p>Céleri BIO rémoulade Filet de colin MSC sauce aurore Riz BIO Coupe viennoise vanille</p>	<p>Salade de pâtes Sauté de veau BIO sauce marenco Carottes persillées Petits pois Fromage blanc nature BIO et cassonade</p>	 <p>Tarte végétarienne (millet, courgette, fromage) Et salade verte Morbier AOP Banane au chocolat maison</p>	<p><i>"Balade Canadienne"</i> Carottes et choux raves façon St Hubert Emincé de volaille Label Rouge sauce poutine Pommes rôties Crumble Canadien (pomme)</p>	<p>Potage cultivateur BIO Bolognaise de boeuf Coquillettes BIO et Emmental râpé Fruit de saison BIO</p>
lundi 17 janv.	mardi 18 janv.	mercredi 19 janv.	jeudi 20 janv.	vendredi 21 janv.
<p>Carottes BIO vinaigrette Filet de colin MSC meunière Epinards crème BIO Pommes de terre Flan vanille</p>	 <p>Ch'tiflette et salade verte Yaourt aromatisé BIO Biscuit</p>	<p>Oeuf dur macédoine Sauté de boeuf sauce champignons Coeurs de blé Fruit de saison BIO</p>	<p>Longe de Porc * sauce moutarde à l'ancienne Galette quinoa sauce à l'ancienne Purée BIO de pois cassé Pont l'évêque AOP Fruit de saison</p>	<p>Potage Dubarry BIO Rôti de dinde sauce tomate Duo de carottes et panais Beignet aux fruits rouges</p>
lundi 24 janv.	mardi 25 janv.	mercredi 26 janv.	jeudi 27 janv.	vendredi 28 janv.
<p>Cassoulet * Saucisse Knack végétale BIO Lingots du nord Label Rouge Comté AOP Fruit de saison BIO</p>	<p>Coleslaw BIO Carbonnade de boeuf Torti BIO et Emmental râpé BIO Compote de fruits BIO</p>	<p>Pizza garni maison Rôti de dinde sauce crème Brocolis BIO Fromage blanc aromatisé BIO</p>	<p>Potage potiron du chef Dos de colin MSC sauce crevettes Julienne de légumes Pommes vapeur Yaourt nature fermier et sucre</p>	 <p>Salade verte vinaigrette Palet mexicain sauce tomate épicée Riz BIO Eclair au chocolat</p>
lundi 31 janv.	mardi 01 févr.	mercredi 02 févr.	jeudi 03 févr.	vendredi 04 févr.
<p>Chou blanc BIO vinaigrette Escalope de volaille sauce basquaise Haricots verts BIO tomates Pommes de terre rissolées Crème vanille</p>	<p>Potage de légumes BIO Sauté d'agneau sauce curry Riz BIO Yaourt aux fruits</p>	<p>Betteraves rouges BIO Vinaigrette Rôti de porc * sauce crème Palet maraîcher Flageolet Label rouge aux carottes Fruit de saison</p>	 <p>Lasagne aux légumes et salade verte Maasdam BIO Crêpe au chocolat</p>	<p>Macédoine vinaigrette Dos de colin MSC sauce picarde Fondue de poireaux BIO Pommes de terres vapeur Fruit de saison</p>

lundi 7 Février	mardi 8 Février	mercredi 9 Février	jeudi 10 Février	vendredi 11 Février
 <p>Tarte chèvre épinards Et salade verte</p> <p> Cantal AOP</p> <p>Assortiment de compotes BIO</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Filet de merlu sauce aneth</p> <p> Riz IGP</p> <p>Yaourt aromatisé BIO</p>	<p>Chou fleur BIO vinaigrette</p> <p>Goulash de boeuf Purée de pommes de terre Jeunes carottes</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Surimi MSC</p> <p>Longe de porc * sauce Barbecue</p> <p>Omelette BIO sauce Barbecue Pommes noisettes</p> <p>Fromage blanc BIO et sucre</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Cordon Bleu Coquillettes BIO et emmental râpé</p> <p>Fruit de saison BIO</p>
lundi 14 Février	Mardi 15 Février	Mercredi 16 Février	Jeudi 17 Février	Vendredi 18 Février
 <p>Haricots vert BIO vinaigrette</p> <p>Omelette BIO Fondue de courgettes BIO à la tomate</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Chou rouge BIO aux pommes</p> <p>Normandin de veau marengo</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Velouté aux fruits</p>	<p>Céleri BIO rémoulade</p> <p>Gratin de brocolis BIO et thon MSC Riz basmati</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Filet de volaille sauce estragon</p> <p>Carottes Coeurs de blé</p> <p>Morbier AOP </p> <p>Cookies du chef</p>	<p>Entrée chaude</p> <p>Filet de poisson pané MSC sauce tartare Pommes vapeur</p> <p>Fruit de saison HVE </p>