














lundi 6 novembre 2017	mardi 7 novembre 2017	jeudi 9 novembre 2017	vendredi 10 novembre 2017
Œuf dur - Mayonnaise maison Frites de poulet Petits pois et bâtonnets de carottes Pointe de Brie Fruit de saison* 	1/2 Pamplemousse Sauté de veau à l'estragon Beignets de chou fleur Les Fripons Compote	MENU PLAISIR Salade de tomates  Couscous maison (poulet / merguez) Coqrouge Flan nappé caramel	Chou blanc à l'américaine Colin meunière - Citron  Riz BIO au curry Fromage frais fruité Pâtisserie
lundi 13 novembre 2017	mardi 14 novembre 2017	jeudi 16 novembre 2017	vendredi 17 novembre 2017
Betteraves vinaigrette Boulettes de bœuf à la tomate Coquillettes au beurre Rond des ducs Fruit de saison*	Feuilleté à l'emmental Escalope de poulet sauce curry et poivrons Haricots beurre provençale Fraidou Fruit de saison*	 Salade de pâtes à l'italienne Estouffade de porc à la niçoise Semoule Fromage blanc Fruit de saison* 	Radis - Beurre Moules à la crème Pommes rissolées Joli pré double crème Mousse au chocolat
lundi 20 novembre 2017	mardi 21 novembre 2017	jeudi 23 novembre 2017	vendredi 24 novembre 2017
1/2 Pamplemousse Paupiette de veau provençale Petits pois à la flammande Coulommiers Crème dessert pralinée	Crêpe au fromage Bœuf en daube sauce médina Bâtonnets de carottes au jus de légumes et ciboulette Vache Picon Fruit de saison* 	MENU PLAISIR  Salade de tomates Choucroute garnie Fromage frais fruité Fruit de saison*	 Salade BIO Ravioles de colin aux fines herbes sauce corail Petit Tourtain Compote
lundi 27 novembre 2017	mardi 28 novembre 2017	jeudi 30 novembre 2017	vendredi 1 décembre 2017
Radis - Beurre Boulettes de volaille kefta sauce tomate Pommes campagnardes Vache qui rit Fruit de saison*	Céleri vinaigrette maison Sauté de veau façon marenge Poêlée du marché à l'ail Pointe de Brie Moelleux aux amandes	 MENU PLAISIR Salade BIO au gouda Pennes bolognaise Brique de vache Liégeois vanille 	MENU ANTILLAIS  Salade façon Antillaise (carottes râpées, maïs, ananas, raisins secs) Accras de poisson sauce tartare Purée de patate douce Yaourt aromatisé Cocktail de fruits exotiques  

* Produit de Saison



Recette traditionnelle comme à la maison

Produit nouveau

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Produit BIO