



## Semaine du 31 Octobre au 06 Novembre 2022

	Menu A	Menu B
<b>lundi 31 octobre</b>	POTAGE DE LÉGUMES VERTS BLANCS DE POIREAUX VINAIGRETTE ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE POMMES RISSOLEES MIMOLETTE <input type="checkbox"/> YAOURT AROMATISÉE	POTAGE DE LÉGUMES VERTS QUICHE A L'OIGNON BŒUF MODE CAROTTES MIMOLETTE <input type="checkbox"/> COMPOTE
<b>mardi 1 novembre</b>	POTAGE SAINT GERMAIN (POIS CASSÉS BIO) PATÉ DE CAMPAGNE SAUTÉ DE PORC AUX HERBES PETITS POIS ET POMME DE TERRE EMMENTAL <input type="checkbox"/> TARTE AUX POIRES BOURDALOUE	POTAGE SAINT GERMAIN (POIS CASSÉS BIO) ENDIVES AUX NOIX LASAGNES DE SAUMON AUX ÉPINARDS (plat complet) EMMENTAL <input type="checkbox"/> POMME AU FOUR
<b>mercredi 2 novembre</b>	VELOUTÉ DE COURGES MOUSSE DE FOIE PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE AUX PRUNEAUX SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES TOMME NOIRE <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON	VELOUTÉ DE COURGES SALADE VERTE AIGUILLETES DE POULET SAUCE MARCHAND DE VIN GRATIN DE POTIRON ET PDT TOMME NOIRE <input type="checkbox"/> ÉCLAIR AU CAFÉ
<b>jeudi 3 novembre</b>  <b>MENU RACLETTE</b>	POTAGE AU CHOU ENDIVES VINAIGRETTE ASSIETTE DE CHARCUTERIE / RACLETTE POMMES DE TERRE VAPEUR PLATEAU DE FROMAGE <input type="checkbox"/> ANANAS AU SIROP	POTAGE AU CHOU CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE QUICHE AUX POIREAUX POEELE DE LÉGUMES PLATEAU DE FROMAGE <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON
<b>vendredi 4 novembre</b>	VELOUTÉ DE LAITUE OEUF DUR SAUCE COCKTAIL GRATIN DE MOULES RIZ DE CAMARGUE GOUDA <input type="checkbox"/> COMPOTE POMME CANNELLE	VELOUTÉ DE LAITUE CAKE OLIVES ET LARDONS BOUL'BŒUF À LA BOURGUIGNONNE HARICOTS BEURRE GOUDA <input type="checkbox"/> FROMAGE BLANC SUCRÉ
<b>samedi 5 novembre</b>	CRÈME DUBARRY SALADE VERTE VINAIGRETTE CASSOULET (PLAT COMPLET) FROMAGE FRAIS <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON	
<b>dimanche 6 novembre</b>	VELOUTÉ DE LÉGUMES SALADE DE PERLES, EMMENTAL ET SURIMI POT AU FEU LEGUMES DU POT MORBIER <input type="checkbox"/> PARIS BREST	



## Semaine du 07 au 13 Novembre 2022

	Menu A	Menu B
<b>lundi 7 novembre</b>	CRÈME DE NAVETS RILLETES DE THON SAUTÉ DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE JARDINIÈRE DE LÉGUMES EDAM <input type="checkbox"/> CLAFOUTIS AUX POMMES	CRÈME DE NAVETS SALADE DE POMMES DE TERRE AUX NICNONS ROUCES ENDIVES AU JAMBON 0 EDAM <input type="checkbox"/> LIEGEOIS VANILLE
<b>mardi 8 novembre</b>	POTAGE CAROTTES ET CÉLERI BETTERAVES VINAIGRETTE AUX HERBES RISOTTO DE VOLAILLE TOMME GRISE <input type="checkbox"/> COMPOTE POMME CASSIS	POTAGE CAROTTES ET CÉLERI SALADE VERTE BRANDADE DE POISSON TOMME GRISE <input type="checkbox"/> TARTE AUX MYRTILLES
<b>mercredi 9 novembre</b>	CREME DE CHAMPIGNONS QUICHE AUX POIREAUX ROTI DE BOEUF A L'ECHALOTE NAVETS BRAISES TOMME BLANCHE <input type="checkbox"/> FLAN AU CHOCOLAT	CREME DE CHAMPIGNONS CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE SPAGHETTI À LA CARBONARA TOMME BLANCHE <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON
<b>jeudi 10 novembre</b>  <b>MENU FRANCHE- COMTÉ</b>	POTAGE DE LENTILLES BIO SALADE FRAMCONTOISE (ENDIVES, NOIX, POMMES, GRUYÈRE) GRATIN DE PÂTES À LA CANCOILLOTTE ET LARDONS PLATEAU DE FROMAGE (COMTÉ) <input type="checkbox"/> GALETTE A LA FRANGIPANE	POTAGE DE LENTILLES BIO CÉLERI REMOULADE PAUPIETTE DE VEAU SCE FORESTIÈRE PETITS POIS À LA FRANÇAISE PLATEAU DE FROMAGE (COMTÉ) <input type="checkbox"/> YAOURT SUCRÉ
<b>vendredi 11 novembre</b>	CREME DE POIREAUX RILLETES DE PORC CHOUROUTE DE LA MER SAINT NECTAIRE <input type="checkbox"/> BRIOCHE PERDUE	CREME DE POIREAUX CŒUR DE PALMIER VINAIGRETTE CORDON BLEU DE DINDE JULIENNE DE LÉGUMES ET PDT SAINT NECTAIRE <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON
<b>samedi 12 novembre</b>	POTAGE DE LÉGUMES VERTS MACÉDOINE VINAIGRETTE CHOU FARCI POMMES DE TERRE RISSOLÉES CAMEMBERT FRUIT DE SAISON <input type="checkbox"/>	
<b>dimanche 13 novembre</b>	POTAGE SAINT GERMAIN PATÉ EN CROUTE CUISSÉ DE POULET À L'ORANGE TAGLIATELLES ET HARICOTS PLATS MORBIER <input type="checkbox"/> MOELLEUX AUX AMANDES	



## Semaine du 14 au 20 Novembre 2022

	Menu A	Menu B
<b>lundi 14 novembre</b>	VELOUTE DE COURGES SALADE VERTE TARTIFLETTE (plat complet) CARRE DE LIGUEIL <input type="checkbox"/> POMME AU FOUR	VELOUTE DE COURGES HARICOTS VERTS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE OMELETTE AU FROMAGE PETITS POIS CARRE DE LIGUEIL <input type="checkbox"/> FROMAGE BLANC AU COULIS
<b>mardi 15 novembre</b>	POTAGE AU CHOU QUICHE À L'OIGNON RÔTI DE DINDE SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE BROCOLIS BLEU <input type="checkbox"/> CAKE AUX POIRES	POTAGE AU CHOU CELERI REMOULADE POISSON PANÉ ET CITRON POMMES DE TERRE VAPEUR BLEU <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON
<b>mercredi 16 novembre</b>	VELOUTE DE LAITUE ENDIVES VINAIGRETTE CARBONNADE FLAMANDE POMMES DE TERRE RISSOLÉES BRIE <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON	VELOUTE DE LAITUE SALAMI SAUTÉ DE POULET SAUCE SUPRÊME FARFALLES BRIE <input type="checkbox"/> COMPOTE POMME-POIRE VANILLE
<b>jeudi 17 novembre</b>  <b>MENU BEAUJOLAIS</b>	CRÈME DE POIS CASSÉS BIO SALADE DE CHOU BLANC AUX LARDONS DEMI COQUELET SAUCE AUX RAISINS POMMES DE TERRE GRENAILLE AUX HERBES PLATEAU DE FROMAGE ( COMTÉ ) <input type="checkbox"/> FLAN AU CAMEL	CRÈME DE POIS CASSÉS BIO BETTERAVES SCE BULGARE ALOUETTE BŒUF SCE TOMATE SEMOULES AUX LÉGUMES PLATEAU DE FROMAGE (COMTÉ) <input type="checkbox"/> ILE FLOTTANTE
<b>vendredi 18 novembre</b>	VELOUTÉ DE LÉGUMES CAROTTES RÂPEES AU PERSIL LASAGNES SAUMON EPINARDS TOMME GRISE <input type="checkbox"/> ANANAS AU SIROP	VELOUTÉ DE LÉGUMES ŒUF DUR SAUCE CIBOULETTE SAUCISSON VIGNERON PURÉE DE POMMES DE TERRE TOMME GRISE <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON
<b>samedi 19 novembre</b>	CRÈME DE NAVETS CHOU FLEUR VINAIGRETTE CERVELAS ALSACIEN POMMES DE TERRE SAUTÉES FROMAGE FONDU <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON	
<b>dimanche 20 novembre</b>	POTAGE CAROTTES ET CÉLERI SALADE ROSE AU SAUMON BLANQUETTE DE VEAU RIZ DE CAMARGUE ET LÉGUMES BLANQUETTE TOMME BLANCHE <input type="checkbox"/> ÉCLAIR AU CHOCOLAT	



## Semaine du 21 au 27 Novembre 2022

	Menu A	Menu B
<b>lundi 21 novembre</b>	CRÈME DE POIREAUX QUICHE AU FROMAGE SAUTÉ DE PORC AU THYM NAVETS BRAISES GOUDA <input type="checkbox"/> LIEGEOIS CAFE	CRÈME DE POIREAUX MACEDOINE MAYONNAISE GRATIN CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE AUX OEUFS GOUDA <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON
<b>mardi 22 novembre</b>	POTAGE DE LENTILLES BIO POMELOS BOEUF BOURGUIGNON MACARONIS CAMEMBERT <input type="checkbox"/> TARTE AU CITRON	POTAGE DE LENTILLES BIO ROULADE ET CORNICHONS FILET DE COLIN SAUCE CITRON BROCOLIS BECHAMEL ET POMMES DE TERRE CAMEMBERT <input type="checkbox"/> CRÈME AUX OEUFS
<b>mercredi 23 novembre</b>	POTAGE DE CHOU HOUMOUS JAMBON BRAISÉ SAUCE MADÈRE HARICOTS PLATS SAINT PAULIN <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON	POTAGE DE CHOU OEUF MAYONNAISE BOUL'BŒUF À LA TOMATE SEMOULE BIO SAINT PAULIN <input type="checkbox"/> COMPOTE POMME PECHE
<b>jeudi 24 novembre</b>  <b>MENU THANKSGIVING</b>	POTAGE DE LEGUMES VERTS SALADE DE MAIS ET RADIS SAUTÉ DE DINDE SAUCE CRANBERRIES PURÉE DE PATATES DOUCES DUO DE FROMAGE (CHEDDAR) <input type="checkbox"/> PUMPKIN (TARTE À LA CITROUILLE)	POTAGE DE LEGUMES VERTS CHOU BLANC VINAIGRETTE TARTE AUX LÉGUMES / DUO DE FROMAGE (CHEDDAR) <input type="checkbox"/> YAOURT AROMATISÉ
<b>vendredi 25 novembre</b>	POTAGE SAINT GERMAIN (POIS CASSÉS BIO) BLANC DE POIREAUX ET VINAIGRETTE BOUCHÉE DE LA MER RIZ DE CAMARGUE BRIE <input type="checkbox"/> FROMAGE BLANC A LA CRÈME DE MARRONS	POTAGE SAINT GERMAIN (POIS CASSÉS BIO) CROQUE MONSIEUR SAUTÉ DE DINDE A LA TOMATE BLETTES ET POMMES DE TERRE BRIE <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON
<b>samedi 26 novembre</b>	VELOUTÉ DE COURGES SALADE DE POMME DE TERRE EMMENTAL NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU POIVRE DUO DE HARICOTS TOMME DE MONTAGNE <input type="checkbox"/> FRUIT DE SAISON	
<b>dimanche 27 novembre</b>	CRÈME DE CHAMPIGNONS FROMAGE DE TETE CHOUCROUTE GARNIE CHÈVRE BÛCHE MÉLANGE <input type="checkbox"/> CRUMBLE AUX POIRES	



## Semaine du 28 au 30 Novembre

### Menu A

### Menu B

<p><b>lundi 28 novembre</b></p>	<p>CRÈME DUBARRY            MACÉDOINE VINAIGRETTE            POULET CHASSEUR            PURÉE DE POMMES DE TERRE            TOMME GRISE <input type="checkbox"/>            COMPOTE POMME FEUR D'ORANGER</p>	<p>CRÈME DUBARRY            TABOULE A LA MENTHE            SAUTÉ DE PORC AU VIN            FLAGEOLETS ET CAROTTES            TOMME GRISE <input type="checkbox"/>            YAOURT AROMATISE</p>
<p><b>mardi 29 novembre</b></p>	<p>VELOUTÉ DE LÉGUMES            CÉLERI RÉMOULADE            RÔTI DE DINDE SAUCE À L'ANCIENNE            HARICOTS VERTS A L'OIGNON            BRIE <input type="checkbox"/>            FAR AUX PRUNEAUX</p>	<p>VELOUTÉ DE LÉGUMES            SALAMI CORNICHON            POISSON MEUNIÈRE ET CITRON            GRATIN DE POTIRON ET POMMES DE TERRE            BRIE <input type="checkbox"/>            FRUIT DE SAISON</p>
<p><b>mercredi 30 novembre</b></p>	<p>CRÈME DE NAVETS            SAUCISSON À L'AIL            SAUCISSE DE TOULOUSE            LENTILLES À LA CRÈME            BLEU <input type="checkbox"/>            FRUIT DE SAISON</p>	<p>CRÈME DE NAVETS            CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE            LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE            COQUILLETES BIO            BLEU <input type="checkbox"/>            COMPOTE POMME POIRE</p>