



	lundi 4 novembre	mardi 5 novembre	mercredi 6 novembre	jeudi 7 novembre	vendredi 8 novembre
HORS D'ŒUVRES	Terrine de campagne et ses Condiments	Gratin d'œuf à la florentine	Samoussa de légumes	Presse de Fromage Frais aux fruit confits	Céleri rémoulade
PLATS DU JOUR	Bolognaise	Fricassée de poulet au curry	Sauté de porc à la flamande	Couscous de légumes et pois chiche	Sauté de bœuf au paprika
FECULANTS	Pennes BIO	Riz MADRAS	Pommes de terre et chou-fleur au gratin	Semoule BIO	Blé tendre
LEGUMES	Carottes BIO	Purée de Brocolis		Légumes couscous	Épinards en béchamel
DESSERTS	Fruit de saison "BIO"	Yaourt fermier	Donut sucré	Salade d'ananas au thé vert	Gaufres sauce chocolat

	lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
HORS D'ŒUVRES	Salade verte mimosa	Carottes râpées, vinaigrette au cidre	Vache Picon	Celeri aux pommes et au curry	Œuf dur mayonnaise
PLATS DU JOUR	****	Cordon bleu	Tortillas (œufs BIO, pdt, oignons)	Chipolatas grillées	Poisson pané
FECULANTS	Pommes persillées	Pâtes "BIO" Locales	****	Purée de pommes de terre	Riz jaune "Bio"
LEGUMES	Chou romanesco	Poêlée de légumes	Salade verte "BIO"	Gratin de blettes	Carottes BIO poêlées
DESSERTS	Clafoutis aux pommes	Fromage blanc au spéculoos	Fruit de saison "BIO"	Yaourt fermier	Compote de Pommes "BIO"

	lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
HORS D'ŒUVRES	Salade coleslaw	Carottes râpées et maïs	Betteraves vinaigrette	Roulade au Jambon	Friand aux Fromages
PLATS DU JOUR	Bolognaise végétarienne	Saucisse de volaille LOCALE	Sauté de dinde aux champignons	Chili con carne	Couscous de boulettes de bœuf
FECULANTS	Pâtes "BIO" Locales	Boulgour	Potatoes	Riz "BIO" Pilaf	Semoule BIO
LEGUMES	Emmenal râpé	Julienne de légumes	Haricots verts persillés	Haricots rouges	Légumes de cuisson
DESSERTS	Fruit de Saison "LOCAL"	Yaourt fermier "LOCAL"	Salade de fruits	Beignet au chocolat	Fromage blanc au sucre

	lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
HORS D'ŒUVRES	Salade verte aux lardelles	Coleslaw de carotte et céleri	Chou blanc façon comtoise	Velouté de poireaux locaux	Dés de gouda
PLATS DU JOUR	Wok de bœuf	Carbonara	Boulettes de poulet forestière	Bœuf "local" façon "Stroganoff"	Nuggets de blé et KETCHUP
FECULANTS	Riz cantonnais	Pâtes BIO locales	Pommes de terre en papillotes	Gratin de pommes de terre et potiron	Jardinière de pommes de terre et petits pois
LEGUMES	****	Champignons	Salade verte	****	Carottes
DESSERTS	Salade d'ananas et litchis au thé vert d'orient	Yaourt BIO	Mousse aux OREO	Crème dessert spéculoos "locale"	Yaourt fermier