

Lundi 6 novembre	Mardi 7 novembre	Jeudi 9 novembre	Vendredi 10 novembre
Carottes râpées Vinaigrette à l'orange Pennes Bio aux 3 fromages  Suisse sucré	Saucisse de Strasbourg Ketchup Épinards Béchamel Tomme noire IGP  Flan au chocolat	Hachis Parmentier de bœuf Gouda Bio  Gâteau à la vanille du Chef 	Tarte au fromage du Chef Filet de merlu  Sauce normande Petits pois mitonnés Poire
Lundi 13 novembre	Mardi 14 novembre	Jeudi 16 novembre	Vendredi 17 novembre
Mélange de coquillettes Bio et maïs  - Vinaigrette Cordon bleu de dinde FR  Haricots verts Bio à l'ail  Compote fraîche pomme vanille  	Omelette Bio nature  Pommes de terre cubes rissolées - ketchup Fromage blanc aux fruits Kiwi Bio 	Boulette au bœuf sauce Marengo Carottes persillées Yaourt sucré Gâteau à la cannelle du Chef 	Filet de colin d'Alaska MSC  Sauce aux épices Semoule Bio  Saint Nectaire AOP  Pomme Bio 
Lundi 20 novembre	Mardi 21 novembre	Jeudi 23 novembre	Vendredi 24 novembre
Salade iceberg Vinaigrette balsamique Allumettes de dinde Façon carbonara Torsades Bio  Emmental Bio  Yaourt nature sucré régional 	Chili sin carne Riz de Camargue IGP pilaf  Cantal AOP  Clémentine 	Cake au chèvre et butternut  Rôti de porc Label Rouge  Sauce champignons Chou-fleur persillé Banane Bio 	Carottes râpées Vinaigrette au miel Poisson blanc meunière  citron Épinards Béchamel Compote fraîche Pomme Bio au petit beurre  
Lundi 27 novembre	Mardi 28 novembre	Jeudi 30 novembre	Vendredi 1 ^{er} décembre
Salade iceberg Vinaigrette Chipolata Lentilles Bio au jus  Liégeois vanille	Riz Bio, champignons et Chaurce façon risotto  Pont l'Evêque AOP  Orange Bio 	Betteraves Bio  Vinaigrette à l'ail Boulette au bœuf, Sauce Marengo, façon carbonade Coquillettes  Poire	Brandade de colin MSC au butternut  Fromage blanc sucré Gâteau au chocolat du Chef 

Légendes:



Origine France



Produit labellisé



Plat signature



Régional



Bon appétit !