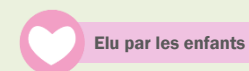


# Menus du 04 novembre au 20 décembre 2019

Légende :



lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	mercredi 06 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
MACEDOINE DE LEGUMES TORTELLINI AU FROMAGE FROMAGE RAPE COMPOTE DE POMMES	VELOUTE D'ASPERGES CROUSTY DE POULET KETCHUP POMMES RISSOLEES SALADE VERTE VINAIGRETTE CREME DESSERT CHOCOLAT	CONCOMBRES VINAIGRETTE SAUCISSE DE VOLAILLE LENTILLES CUISINEES FROMAGE BLANC AUX FRUITS	COUSCOUS (AGNEAU / POULET) SEMOULE LEGUMES COUSCOUS FROMAGE CHOU VANILLE	SALADE DE PEPINETTES CŒUR DE COLIN SAUCE PERSILLADE RIZ CREOLE FRUIT DE SAISON

lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	mercredi 04 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
POMELOS AU SUCRE (MAT : JUS D'ORANGES) BEIGNETS DE POULET SAUCE TARTARE PRINTANIERE DE LEGUMES ILE FLOTTANTE	PIZZA AU FROMAGE ROTI DE PORC SAUCE AUX CAPRES PUREE DUBARRY COMPOTE DE POMMES BISCUITEE	BETTERAVES ROUGES PAVE DE POISSON MARINE AU THYM RIZ CREME DESSERT CHOCOLAT	PATES A LA CARBONARA EMMENTAL RAPE FROMAGE CLEMENTINES 	SOUPE A L'OIGNON OMELETTE CŒUR DE BLE PIPERADE YAOURT NATURE SUCRE

lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
FERIE 	MENU DU NORD VELOUTE D'ENDIVES CARBONADE FLAMANDE FRITES AU FOUR SALADE VERTE VINAIGRETTE TARTE AU SUCRE	SALADE VERTE AU FROMAGE TOMATE FARCIE SAUCE TOMATE RIZ FRUIT DE SAISON	CELERI FRAIS REMOULADE ROTI DE PORC SAUCE A L'INDIENNE COQUILLETES FROMAGE BLANC SUCRE	SALADE NICOISE PAUPIETTE DE VEAU AUX QUATRE EPICES PETITS POIS JEUNES CAROTTES FRUIT DE SAISON

lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
CAROTTES RAPEES A L'ORANGE SAUTE DE BŒUF SAUCE STROGONOFF TORSADES FROMAGE BLANC FRUITE	SOUPE A LA TOMATE ET SES CROUTONS AIGUILLETES DE BLE ET CAROTTES POMMES BOULANGERES POIREAUX A LA CREME GATEAU BASQUE	TARTE AU FROMAGE FILET DE POULET POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS COMPOTE DE POMMES	CHOUCROUTE ET SA GARNITURE (SAUCISSE ET SAUCISSONS) POMMES DE TERRE FROMAGE FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES MIMOSA CŒUR DE MERLU SAUCE NORMANDE RIZ PILAF LIEGEOIS VANILLE

lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
BETTERAVES ROUGES A LA VINAIGRETTE SAUTE DE DINDE MARENGO CŒUR DE BLE AUX PETITS LEGUMES LIEGEOIS CAMEL	SALADE ICEBERG AU FROMAGE CHIPOLATAS AUX DEUX POMMES POIRE LOCALE	CAROTTES RAPEES NUGGETS DE VOLAILLE FRITES AU FOUR KETCHUP YAOURT NATURE SUCRE	VELOUTE DUBARRY WATERZOÏ DE POISSON ET SES LEGUMES RIZ PILAF GATEAU AUX FRUITS	AIGUILLETES DE POULET SAUCE SUPREME PUREE CRECY FROMAGE YAOURT AROMATISE

lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
DUO DE HARICOTS SAUTE DE PORC MARENGO LENTILLES CUISINEES YAOURT AROMATISE 	FRICADELLE DE BŒUF SAUCE CHASSEUR FRITES SALADE FROMAGE FRUIT DE SAISON	CELERI REMOULADE OMELETTE PUREE RATATOUILLE FLAN NAPPE CAMEL	MENU DE NOEL SALADE DE PERLES AU SURIMI FILET DE POULET AUX MARRONS GRATIN DAUPHINOIS SALADE ICEBERG BUCHE DE NOEL	VELOUTE DE LEGUMES FILET DE LIEU SAUCE PERSILLADE SALSIFIS A L'AIL BOULGOUR YAOURT BRASSE 

lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
ŒUF DUR SAUCE PAPRIKA CREPINETTE DE PORC SAUCE A L'ANCIENNE PENNE FRUIT DE SAISON	ROTI DE DINDE SAUCE FORESTIERE POMMES DE TERRE FONDANTES HARICOTS BEURRE FROMAGE COMPOTE POMME BANANE	TORTELLINI A LA VIANDE FROMAGE RAPE SAUCE ITALIENNE SAMOS FLAN VANILLE	BROCOLIS A LA VINAIGRETTE EMINCE DE BŒUF SEMOULE RATATOUILLE ECLAIR AU CHOCOLAT	VELOUTE DE LEGUMES FILET DE MERLU SAUCE LOMBARDE RIZ CREOLE SALADE DE FRUITS FRAIS

