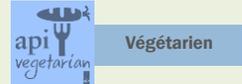


# Menus du 04 novembre au 20 décembre 2019

Légende :



lundi 04 novembre	mardi 05 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	<b>COUSCOUS</b> (AGNEAU / POULET) SEMOULE LEGUMES COUSCOUS FROMAGE CHOU VANILLE	SALADE DE PEPINETTES CŒUR DE COLIN SAUCE PERSILLADE <b>RIZ CREOLE</b> FRUIT DE SAISON

lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	Jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
POMELOS AU SUCRE (MAT : JUS D'ORANGES) BEIGNETS DE POULET SAUCE TARTARE PRINTANIERE DE LEGUMES ILE FLOTTANTE	<b>PIZZA AU FROMAGE</b> ROTI DE PORC SAUCE AUX CAPRES PUREE DUBARRY COMPOTE DE POMMES BISCUITEE	<b>PATES A LA CARBONARA</b> EMMENTAL RAPE FROMAGE CLEMENTINES 	<b>SOUPE A L'OIGNON</b> OMELETTE CŒUR DE BLE PIPERADE <b>YAOURT NATURE SUCRE</b>

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

lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	Jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
CAROTTES RAPEES A L'ORANGE <b>SAUTE DE BŒUF</b> SAUCE STROGONOFF <b>TORSADES</b> <b>FROMAGE BLANC FRUITE</b>	<b>SOUPE A LA TOMATE ET SES CROUTONS</b> <b>AIGUILLETES DE BLE ET CAROTTES POMMES</b> <b>BOULANGERES</b> <b>POIREAUX A LA CREME</b> <b>GATEAU BASQUE</b>	CHOUCROUTE ET SA GARNITURE (SAUCISSE ET SAUCISSONS) POMMES DE TERRE FROMAGE <b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>BETTERAVES ROUGES MIMOSA</b> CŒUR DE MERLU SAUCE NORMANDE <b>RIZ PILAF</b> LIEGEOIS VANILLE

lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	Jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
<b>BETTERAVES ROUGES A LA VINAIGRETTE</b> SAUTE DE DINDE MARENGO CŒUR DE BLE AUX PETITS LEGUMES <b>LIEGEOIS CARAMEL</b>	SALADE ICEBERG AU FROMAGE <b>CHIPOLATAS</b> AUX DEUX POMMES <b>POIRE LOCALE</b>	VELOUTE DUBARRY WATERZOÏ DE POISSON ET SES LEGUMES <b>RIZ PILAF</b> GATEAU AUX FRUITS	AIGUILLETES DE POULET SAUCE SUPREME PUREE CRECY FROMAGE <b>YAOURT AROMATISE</b>

lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	Jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
DUO DE HARICOTS <b>SAUTE DE PORC MARENGO</b> LENTILLES CUISINEES YAOURT AROMATISE 	FRICADELLE DE BŒUF SAUCE CHASSEUR FRITES SALADE FROMAGE <b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>MENU DE NOEL</b> 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	Jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
ŒUF DUR SAUCE PAPRIKA <b>CREPINETTE DE PORC</b> SAUCE A L'ANCIENNE <b>PENNE</b> FRUIT DE SAISON	ROTI DE DINDE SAUCE FORESTIERE POMMES DE TERRE FONDANTES HARICOTS BEURRE FROMAGE COMPOTE POMME BANANE	<b>BROCOLIS A LA VINAIGRETTE</b> <b>EMINCE DE BŒUF</b> SEMOULE RATATOUILLE ECLAIR AU CHOCOLAT	VELOUTE DE LEGUMES FILET DE MERLU SAUCE LOMBARDE <b>RIZ CREOLE</b> SALADE DE FRUITS FRAIS

