


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 05 au 09 novembre 2018	Friand fromage Emincé de dinde aux olives Jardinière de légumes Emmental lacté vanille	Endive vinaigrette Sauté de bœuf vallée d'auge  Purée de pomme de terre BIO Carré Compote de pomme	*** *** *** ***	betteraves vinaigrette Nugget's de volaille Purée de céleri Coulommiers Fruit frais	Iceberg Gratin de poisson riz créole BIO Fromage frais sucré Beignet au chocolat
Du 12 au 16 novembre 2018	radis émincés vinaigrette Filet de merlu sauce aioli Blé BIO Petit moulé Compote de pomme	Cake au fromage Jambon blanc  carottes béchamel camembert Gauffre liegeoise	*** *** *** ***	lentilles vinaigrette Chipolatas Haricots verts persillés fromage blanc sucré fruit frais	Chou chinois vinaigrette Pavé de colin armoricaine Coquillettes BIO Fraidou Gâteau aux pommes 
Du 19 au 23 novembre 2018	Salade de blé sauté de dinde au curry Epinards béchamel tomme blanche fruit frais	coleslaw BIO Hachis parmentier *** Camembert Mousse chocolat	*** *** *** ***	Chou rouge mayonnaise Steack haché sauce tomate  Pomme rosti Chanteneige Fruit frais	Céleri vinaigrette Poisson pané citron Petits pois au jus BIO Picon maxi cookie 
Du 29 au 02 décembre 2018	Salade verte Emincé de poulet à la crème Riz créole BIO Canatfrais lacté vanille	Salade de pois chiche tajine de boulettes d'agneau Semoule BIO Camembert fruit frais	*** *** *** ***	œufs durs mayo Sauté bœuf paprika Purée de potiron yaourt nature Liégeois chocolat	poireaux vinaigrette Colin sauce estragon Gratin brocolis Petit moulé Cake au citron