



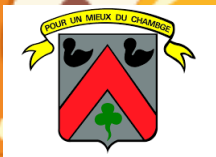
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Melon			Tomate vinaigrette
Plat	Waterzooï de poisson Brocolis au beurre Riz	Couscous végétarien (BIO) sauce au ras el hanout Semoule Légumes couscous	Paupiette de veau sauce printanière Purée de pomme de terre Galette panée pois légumes sauce curry	Boeuf bourguignon Carottes vichy (BIO) Pâtes (BIO) Bouchée de blé et pois au pistou jus de 4 épices	Emincé de volaille (BIO) sauce milanaise Beignets de chou-fleur Poisson meunière + sauce béarnaise
Fromage	Gouda (BIO)		Carré de l'Est	Saint Nectaire	
Dessert	Fruit de saison	Compote de pomme	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Gaufrette vanille



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pastèque (BIO)		Tomates sauce basilic	Carottes râpées (BIO) vinaigrette	BRADERIE DE LILLE Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)
Plat	Rôti de dinde sauce crème Coquillettes Fricassé de colin sauce crème	Boulettes de boeuf sauce barbecue Pomme vapeur (BIO) Courgettes ail et persil (BIO) Falafel quinoa sauce Tomate	Filet de poulet pané sauce aux herbes Riz Galette de blé et oignons sauce orientale	Tarte aux fromages Salade iceberg	Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites
Fromage		Pont l'Evêque			
Dessert	Crème dessert pistache	Fruit de saison	Fromage blanc façon straciatella	Fruit de saison	Gaufre Liégeoise



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade		Concombre au curry	Tomate au persil (BIO)	
Plat	Rôti de boeuf sauce ketchup Purée crécy (pommes de terre, carottes) Bouchée de légumes du soleil sauce milanaise	Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes	Emincé de porc* sauce brune Flageolets verts fins aux dès de tomates Emincé de dinde sauce brune Pavé de colin sauce à l'aneth	Escalope de volaille à la basquaise Semoule Ratatouille de légumes Galette de légumes mozzarella // sauce tomate	Beignets de calamar sauce tartare Haricot beurre
Fromage		Vache qui rit			Maroilles
Dessert	Yaourt Vanille (BIO)	Fruit de saison (BIO)	Flan saveur chocolat	Flan pâtissier	Fruit de saison



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade d'endives aux pommes			Salade composée (salade, tomates, croûtons)
Plat	Thon à la tomate Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO)	Daube de boeuf (BIO) sauce provençale Gratin dauphinois Carotte vichy Carré fromage fondu	Pavé au veau haché sauce forestière Poêlée de champignons Coeur de blé Boulette panée de blé façon thaï sauce crème	Mafé de légumes Riz	Rôti de dinde sauce moutarde Potatoes Colin pané sauce duglérée
Fromage	Cantal		Fraidou	St Morêt	
Dessert	Fruit de saison	Ile flottante	Spécialité pomme mirabelle Fruit de saison	Fruit de saison	Eclair au chocolat



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		MENU 100% BIO Céleri (BIO) au fromage blanc	Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Salade verte et maïs vinaigrette	
Plat	Jambon blanc* Ecrasé de pomme de terre Jambon dinde Bouchée sarrasin sauce au cumin	Omelette nature (BIO) Semoule (BIO) Courgettes braisées (BIO)	Filet de poulet et son jus de volaille crémé Aubergines grillées Pommes campagnardes Pavé de colin sauce aux herbes	Lasagne de boeuf (BIO) Lasagne de légumes	Pané de poisson aux céréales Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage	Edam				Saint Nectaire
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert vanille (BIO)	Abricots au sirop	Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Fruit de saison



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Panais rémoulade		Tomates (BIO) sauce vinaigrette	Mélange de chou frisé et carotte vinaigrette	
Plat	Rôti de porc* sauce tomate Choux de Bruxelles braisés (BIO) Pommes boulangères Rôti de dinde sauce tomate Cassolette de poisson à la provençale	Pâtes aux 2 saumons crévés Fromage râpé (BIO)	Sauté de boeuf sauce oignons Brocolis Riz Samoussa aux légumes et son jus	Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Semoule (BIO) Piperade Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate	Croustillant au fromage Petits pois carottes à la française
Fromage		Pont l'Evêque			Fripons
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Liégeois vanille	Cake aux pépites de chocolat	Fruit de saison



SEMAINE DES COULEURS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	MARRON	ORANGE Salade aux segments de mandarine	ROUGE	VERT Concombres (BIO) à la menthe	JAUNE Carottes jaunes râpées vinaigrette
Plat	Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de champignons Semoule (BIO) Falafel quinoa sauce forestière	Gratin de pâtes, butternut, béchamel, mozzarella	Steak haché de boeuf VBF sauce ketchup Coeur de blé à la basquaise Galette de soja aux petits légumes sauce ketchup	Poisson meunière sauce crème Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	Sauté de porc* au curry Haricot Beurre Pommes rissolées Sauté de dinde sauce curry Pépites de colin meunière sauce citron
Fromage	Maroilles		Fromage à coque rouge		
Dessert	Flan saveur caramel	Fruit de saison (BIO)	Spécialité pomme fraise	Fruit de saison	Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Endives vinaigrette	Salade d'Automne (salade, pomme, noix)		
Plat	Aiguillette de poulet sauce paprika Gratin dauphinois Omelette nature sauce tomate	Emincé de porc* label sauce à la sauge Riz (BIO) Carotte en poêlée à la crème Emincé de volaille sauce à la sauge Waterzooï de poisson	Filet de merlu sauce hollandaise Purée de brocolis et pomme de terre (BIO)	Samoussa aux légumes et son jus Batonnière de légumes aux herbes provençales	Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes Egréné végétal + sauce tomate
Fromage	Camembert (BIO)			Fromage frais nature (carré croc lait)	Pont l'Evêque
Dessert	Fruit de saison	Yaourt au fruit mixé	Beignet à l'abricot	Fruit de saison (BIO)	Pêche au sirop



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou blanc vinaigrette		Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	REPAS D'HALLOWEEN	
Plat	Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette Epinards hachés cuisinés Riz (BIO)	Wings de poulet et son jus Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO) Bouchée courgette menthe sauce au basilic	Cheese burger Frites Mayonnaise (dosette) Cheese végétarien	Hachis parmentier végétarien de patate douce 	
Fromage		Cantal		Mimolette 	
Dessert	Semoule au lait	Fruit de saison	Yaourt brassé banane (BIO)	Cake Halloween 	



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes	Céleri (BIO) rémoulade			Salade aux croûtons
Plat	Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrée Riz (BIO) Poêlée de Potiron Pavé fromager sauce tomate	Nuggets de poulet plein filet (BIO) Tortis (BIO) Piperade Nuggets de poisson	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème Petits pois à l'oignon	Braisé de porc* au romarin Gratin de chou-fleur et pomme de terre Sauté de volaille sauce au romarin Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce à la sauge
Fromage			Buchette lait de mélange	Maroilles	
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert vanille (BIO)	Spécialité pomme poire	Fruit de saison (BIO)	Fromage blanc aux pralines roses