



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 4/11 au 8/11	Taboulé Hoki Pané & Citron Carottes à l'Ail Fruit	Laitue Iceberg Dahl Lentille Corail Riz Créole Flan au Chocolat	Sauté de Porc* Sauce Amérique Purée Vache qui Rit Fruit	Salade Chou Chou Rôti de Bœuf et Jus Petits Pois Paysanne Purée Pomme Verveine	Steak de Colin Waterzoï Farfalles & Fromage Râpé Yaourt Nature  & Sucre Fruit
du 11/11 au 15/11	<b>FÉRIÉ</b>	Salade verte Sauté de Bœuf  Bourguignon Pommes Rissolées Fromage Frais aux Fruits	Bouchée de Blé & Ketchup Courgettes Braisées Boulgour Camembert Fruit	Lasagne à la Bolognaise Emmental Fruit	Carottes Râpées  Vgte au Miel Colin Napolitain Epinard Béchamel Crêpe Moelleuse Sucrée
du 18/11 au 22/11	Croque Monsieur au Fromage Haricots Vert à l'Ail Crème Anglaise Fruit	Rôti de Dinde Normande Petits Pois Lyonnaise Carré Fruit	Merguez Lentilles Gouda Fruit	Salade Coleslaw Moules Sauce Curry Purée Yaourt Nature  & Sucre	Sauté de Bœuf Marengo Carottes Braisées Riz de Camargue Créole Fromage Fondu Fruit
du 25/11 au 29/11	Salade de Mâche Boulette de Bœuf  Bobotie Semoule Mousse au Chocolat	Nuggets de Poisson & Citron Epinard Béchamel Tomme Fruit	Potage de Légumes Cube de Colin Sauce Rougail Chou Fleur Saveur Jardin Pépinettes Fromage Frais aux Fruits	 Laitue Iceberg & Surimi Vgte Antilles  Colombo de Porc* Riz Pilaf  Cake à l'Ananas Caramélisé	Carottes Râpées Cappelletti Ricotta Basilic Sauce Tomate & Fromage Râpé Fruit



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats contenant du porc