

Lundi 8 novembre	Mardi 9 novembre	Mercredi 10 novembre	Jeudi 11 novembre	Vendredi 12 novembre
<p>Chou rouge râpé</p> 	<p>Salade de riz BIO au thon</p> 			<p>Céleri râpé au fromage blanc et cumin</p> 
<p>Filet de Colin d'Alaska et citron</p> 	<p>Omelette sauce napolitaine</p>			<p>Cordon bleu de dinde</p>
<p>Pommes de terre rissolées</p> 	<p>Haricots verts BIO</p> 			<p>Coquillettes BIO</p> 
<p>Yaourt sucré régional</p> 	<p>Cantal AOP</p> 			<p>Emmental BIO râpé</p> 
<p>Ananas au sirop</p>	<p>Fruit de saison BIO</p> 			<p>Crème dessert praliné</p>

Lundi 15 novembre	Mardi 16 novembre	Mercredi 17 novembre	Jeudi 18 novembre	Vendredi 19 novembre
Salade de pommes de terre , mais et olives 	Coleslaw sauce au citron 		Velouté de potimarron	Pomelo et sucre
Paupiette de veau à l'ancienne 	Brochette de dinde ketchup		Tarte au fromage	Parmentier de poisson
Salsifis au beurre	Boulghour BIO 		Salade verte vinaigrette	
Fromage blanc sucré	Camembert BIO 		Yaourt aromatisé régional 	Saint Nectaire AOP
Fruit de saison BIO 	Liégeois au chocolat		Fruit de saison	Crème aux oeufs

Lundi 22 novembre	Mardi 23 novembre	Mercredi 24 novembre	Jeudi 25 novembre	Vendredi 26 novembre
<p>Betteraves rouges BIO</p> 	<p>Salade de lentilles vinaigrette à l'échalote</p> 		<p>Oeuf dur mayonnaise</p>	<p>VOYAGE A HAWAÏ</p>  <p><i>Salade iceberg, miettes de surimi et ananas</i></p>
<p>Poisson pané et citron</p>	<p>Escalope de porc au jus</p> 		<p>Sauté de boeuf sauce basquaise</p> 	<p><i>Emincé de poulet</i> <i>sauce shoyu (soja et gingembre)</i></p> 
<p>Blé BIO pilaf</p> 	<p>Navets à la crème</p>		<p>Choux fleurs BIO persillés</p> 	<p>Riz BIO jaune</p>  <p><i>Crème anglaise</i></p> 
<p>Edam BIO</p> 	<p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges</p> 		<p>Cantal AOP</p> 	<p><i>Hawaï cake</i> <i>(noix de coco et ananas)</i></p>  
<p>Fruit de saison BIO</p> 	<p>Fruit de saison BIO</p> 		<p>Fruit de saison BIO</p> 	