

		du 1	au 5	du 8	au 12	du 15	au 19	du	au	
	Thème									
Lundi	Hors d'œuvre		BETTERAVES	AB	TABOULE	AB	CAROTTES RAPEES BIO	AB		
	Plat principal		CROQ FROMAGE	FRANCE	BLANQUETTE DE VEAU	FRANCE	SPAGHETTI BOLOGNAISE	AB		
	Garniture	AB	COQUILLETES	AB	CAROTTES VICHY	AB				
	Fromage				BUCHE DU PILAT		OSSAU IRATY			
	Dessert		CLEMENTINES BIO	AB	YAOURT VANILLE BIO	AB	YAOURT BIO LOCAL	AB		
	Thème									
Mardi	Hors d'œuvre	AB	SALADE HOLLANDAISE	AB	SALADE FRISEE DES DE FROMAGE	AB	ŒUF MAYO			
	Plat principal	AB	LONGE DE PORC	FRANCE	PERSILLADE DE CALAMAR	FRANCE	POISSON DU MARCHE			
	Garniture	AB	TOMBEE DE CHOU VERT AU LARDONS	AB	POMMES DE TERRE SAUTEES	AB	HARICOTS PLATS			
	Fromage		BRIE	AB	CHEVRE BIO	AB	COMTE	AB		
	Dessert	AB	MUFFINS	AB	POMMES BIO	AB	MOUSSE CHOCOLAT BIO-/BISCUIT	AB		
	Thème									
Mercredi	Hors d'œuvre		MACEDOINE	AB	PIZZA	AB	MOUSSE DE CANARD			
	Plat principal	AB	ROUGAIL SAUCISSE	FRANCE		FRANCE	EMINCE D OIE AU CHAMPIGNONS			
	Garniture	AB	RIZ	AB	CHILI CON VEGE	AB	POMMES DUCHESSE			
	Fromage		YAOURT NATURE BIO	AB	PETIT FILOU	AB	CAMEMBERT BIO	AB		
	Dessert		POIRE BIO	AB	SALADE DE FRUITS		DESSERT DE NOEL			
	Thème									
Jeudi	Hors d'œuvre	AB	SALADE DE POMME DE TERRE AU THON	AB	POTAGE	AB	PATE EN CROUTE RICHELIEU			
	Plat principal	AB	TAJINE D AGNEAU	FRANCE	PILON DE POULET	FRANCE	BALLOTIN DE VOLAILLE SAUCE SUPREME	FRANCE		
	Garniture				FRITES		POMMES NOISETTES			
	Fromage		MORBIER	AB	YAOURT NATURE BIO	AB	BRIE	AB		
	Dessert		LIEGEOIS		CLEMENTINES BIO	AB	DESSERT DE NOEL/CLEMENTINE			
	Thème									
Vendredi	Hors d'œuvre	AB	POTAGE	AB	SALADE STRASBOURGEOISE	AB				
	Plat principal	AB	POISSON DU MARCHE		PALETTE DE PORC					
	Garniture	AB	SEMOULE BIO	AB	PETITS POIS	AB	MENU DU CHEF			
	Fromage		COULOMMIERS		PONT LEVEQUE	AB				
	Dessert		FROMAGE BLANC	AB	CREME DESSERT BIO	AB				