

SEMAINE DU 09 AU 15 NOVEMBRE

	LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
MIDI	Blé aux deux olives	Roulé de surimi mayonnaise	Salade d’endives aux noix	Asperges	Clafoutis jambon moutarde	Salade d’haricots verts	Mortadelle à la pistache
	Saucisse de Toulouse et gratin de panais	Blanquette de veau et riz pilaf	Dos de colin sauce curry et fondue de poireaux	Emincé de bœuf et pâtes au beurre	Dorade sauce provençale et brunoise de légumes	Faux filet grillé et écrasé de pommes de terre	Poule au pot
	Pain d’épices	Tarte tatin	Flan chocolat	Cocktail de fruits	Cake à l’orange	Far maison	Gateau au miel
SOIR	Rôti de porc sauce moutarde et pommes de terre sautées	Jambonneau et chou-fleur au beurre	Boudin noir aux oignons et pois cassé	Emincé de dinde et printanières de légumes	Œufs au gratin et lentilles	Brandade de morue	Rôti de bœuf sauce charcutière et choux de Bruxelles

SEMAINE DU 16 AU 22 NOVEMBRE

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22
MIDI	Carottes râpées à l’ail	Feuilleté au fromage	Chou-fleur fromage blanc	Salade de pâtes	Avocats crevettes pamplemousse	Cervelas	Salade d’endives aux croutons
	Hoki pané et brocolis et pommes de terre vapeur	Emincé de veau poêlé et cœur de blé au beurre	Sauté de dinde à la forestière, semoule et juliennes de légumes	Haut de cuisse de poulet au jus et haricots coco à la paysanne	Cassolette de colin et poêlée campagnarde	Côte de porc à la diable et riz créole	Steak haché sauce au poivre, pâtes et épinards
	Dessert surprise	Compote à l’abricot	Pancakes au sirop d’érable	Baba au rhum	Brownie	Flan à la pistache	Millefeuille
SOIR	Cuisse de lapin à la provençale et boulgour	Sardines grillées, pois chiche et courgettes à l’ail	Tartiflette	Œufs brouillés et haricots verts à l’ail	Andouillette et gratin dauphinois	Clafoutis lardons/légumes	Filet de saumon et cœurs de salade