

	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
	Soupe de lentilles blondes locales Pâtes sauce aux légumes et soja Petit Cotentin Fruit local	Salade de betterave locale Boulettes au mouton sauce marocaine Ratatouille et semoule BIO Cantal AOP Fruit local	*** Les pas pareilles: Marron *** Radis noir BIO râpé Carottes râpées locales sauce émoullade Cordon bleu de volaille Haricots verts persillés Yaourt nature Gâteau cacao façon financier du chef	Crêpe au fromage Potimenter de poisson (purée potiron, pdt fraîche) Petit fromage frais aux fruits Fruit
Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Chou blanc local Raisin sec Pizza au fromage Salade verte Yaourt nature Purée de pommes locales du chef	*** Amuse-bouche: Compotée mangue tandoori *** Salade de pommes de terre locales Sauté de boeuf local Sauce au thym Carottes locales Gouda Fruit	Céleri rémoulade local Cuisse de poulet rôti et son jus Petits pois extra fins Cantadou ail et fines herbes Gâteau fruit de la passion du chef (farine locale)	Potage poireaux, navets, carottes Rôti de porc local Jus de rôti Purée de choux de Bruxelles au fromage (pdt fraîche) Fromage blanc de la laiterie de Montoire Fruit local *Rôti de dinde froid	Endives locales croûtons Vinaigrette moutarde locale Dés de poisson sauce dieppoise (crustacés, tomate, crème fraîche) Fusilli BIO Pointe de Brie Mousse au chocolat au lait
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Salade de betterave locale Vinaigrette moutarde locale Boulette de boeuf (nature) sauce façon orientale Légumes couscous et boulgour Petit fromage frais nature Fruit	Salade verte BIO Oignons frits Vinaigrette moutarde locale Quenelle nature sauce nantua Riz Emmental Purée de pommes locales à la cannelle du chef	Rillettes de maquereaux Blinis Sauté de veau LBR sauce grand-mère (crème et champignons) Tagliatelles Tomme blanche Dessert festif	Cake au saumon sauce crème, ciboulette et citron vert Pavé de dinde LBR, sauce châtaigne et champignons Pommes smile Petit louis Pâtisserie au chocolat Père Noël en chocolat	Taboulé petit épautre BIO local Poisson pané PDU au riz soufflé et quartier de citron Epinards branches en béchamel Fromage blanc de la laiterie de Montoire Fruit local
Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Endives locales dés de mimolette Vinaigrette moutarde locale Sauté de boeuf local sauce Goulash sauce béchamel Carottes et panais locaux Pommes de terre vapeur Emmental râpé Yaourt nature Tarte normande	Macédoine Mayonnaise dosette Filet de hoki PDU sauce bretonne (crème, champignons et poireaux) Coquillettes locales Montboissié Fruit local	Guacamole Chips de maïs Fondant au fromage de brebis du chef Salade verte Fraidou Fruit BIO	Velouté de butternut locale et vache qui rit Célerimenter de canard (purée céleri, pdt fraîche locale) Pont l'Evêque AOP Dessert festif	
Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	
Salade de maïs poivrons et emmental Nuggets de blé Gratin de brocolis Petit fromage frais aux fruits Fruit BIO	Salade de mâche et betteraves rouges Vinaigrette moutarde locale Sauté de boeuf local Sauce poivrade Légumes d'hiver en gratin (carottes, salsifis, pommes de terre) Vache qui rit BIO Liégeois chocolat	Velouté poireaux-pommes de terre Brandade de poisson du chef (Pdt fraîche locale) Fourme d'ambert AOP Fruit local	Salade coleslaw locale Blanc de poulet sauce chasseur Risotto Petit trôo ail et fines herbes Cake aux pépites de chocolat	