		Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
				VELOUTÉ DE BUTTERNUT (à portionner)	CRÊPE AU FROMAGE
		NUGGETS DE BLÉ	LASAGNE AU BOEUF	FILET DE HOKI SAUCE À L'OSEILLE	SAUTÉ DE PORC* SAUCE DIABLE
	du 3 au 7	MÉLANGE DE PETITS POIS ET CAROTTES  BRIE EN POINTE (à portionner)	SUISSE AROMATISÉ	SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE
	ช	BRIE EN POINTE (à portionner)	SUISSE ARUMATISE		
ı		DONUT'S	KIWI	FLAN NAPPÉ CARAMEL	COMPOTE POMME HVE (sans sucre ajouté)
	14 r			SAUCISSON SEC* ET CORNICHON	CRÈME DUBARRY (chou-fleur) (à portionner)
NOVEMBRE 2025		TORTELLINI RICOTTA-ÉPINARDS SAUCE CRÈME	FÉRIÉ 11 novembre	BOUDIN BLANC * DE RETHEL (local)  PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	POISSON MEUNIÈRE ET CITRON PETITS POIS
	du 10 au 14	YAOURT BIO SUCRÉ	Armistice 1918	POTIRON	
		SALADE DE FRUITS AU SIROP (coupelle)	EU T	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE AUX POIRES (à portionner)
		TABOULÉ (semoule bio)	COLESLAW (chou blanc bio local) VINAIGRETTE	PIZZA MARGHARITA (à portionner)	CÉLERI RÂPÉ (local) FAÇON RÉMOULADE
	du 17 au 21	FILET DE COLIN À LA PROVENÇALE  CHOU ROMANESCO AU FROMAGE	ÉMINCÉ DE BOEUF (OF) SAUCE FAÇON STROGONOFF POMMES DE TERRE SAUTÉES	FILET DE POULET SAUCE AU MIEL HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	COQUILLETTES BIO SAUCE NAPOLITAINE ET FROMAGE RÂPÉ
					YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) (à portionner)
		POMME HVE (locale)	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	COMPOTE POMME BIO ANANAS DU CHEF (à portionner)	SALADE DE FRUITS AU SIROP (individuelle)
		BETTERAVES BIO VINAIGRETTE		VOL DESTINATION L'Allemagne	
	au 28	PANÉ DU FROMAGER	FILET DE COLIN SAUCE À L'ANETH	CURRYWURST (saucisse de porc, sauce curry)	PENNES À LA BOLOGNAISE (OF)
	du 24 au 28	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES	SEMOULE BIO	POTATOES	PENNES A EA BOLOGIANOE (OF)
			TOMME GRISE (à portionner)	YAOURT SUCRÉ	CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner)
ı		SUISSE SUCRÉ	COMPOTE POMME BANANE (sans sucre ajouté)	GÂTEAU NID D'ABEILLES (amande) (à portionner)	КАКІ
۰		COLESLAW (carotte et chou blanc locaux) VINAIGRETTE	SALADE DE PERLES, MAÏS, TOMATE ET VINAIGRETTE		VELOUTÉ DE BUTTERNUT (à portionner)
		TORTELLONI TOMATE MOZZARELLA BIO	CORDON BLEU DE VOLAILLE		BOULETTES DE BOEUF BIO FAÇON CARBONADE
DÉCEMBRE 2025	du 1er au 5	SAUCE CRÈME	PETITS POIS	TARTIFLETTE* (PORC)	CAROTTES (locales)
	du 16		YAOURT SUCRÉ BRASSÉ (régional) (à portionner)	EDAM BIO (à portionner)	
		CRÈME DESSERT CARAMEL		COMPOTE POMME (HVE) (sans sucre ajouté)	GAUFRE LIÉGEOISE
		SALADE DE POMMES DE TERRE, MAIS ET CORNICHON		POTAGE DE PETITS POIS	
		BEIGNETS DE CALAMARS À LA ROMAINE	AIGUILLETTES DE POULET SAUCE AU		POLIDIN DI ANCE DE PETHEL (1999)
	u 12	SAUCE TARTARE  HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	CURRY SEMOULE BIO	LASAGNE DE LÉGUMES GRILLÉS	BOUDIN BLANC* DE RETHEL (local)  CHOU ROMANESCO AU FROMAGE
CEMBR	du 8 au 12		GOUDA BIO (à portionner)		SUISSE FRUITÉ
DÉ		POMME HVE (locale)	COMPOTE POIRE (sans sucre ajouté)	YAOURT BIO SUCRÉ	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT DU CHEF (à portionner)
			CAROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE		SALADE POMMES DE TERRE ÉCHALOTE ET CORNICHON VINAIGRETTE
		FILET DE LIEU SAUGE OTRON	NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU THYM	REPAS DE NOĒL	OMELETTE
	au 19	FILET DE LIEU SAUCE CITRON PURÉE DE POTIMARRON	NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU THYM		OMELETTE PETITS POIS
	du 15 au 19	CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner)			
		FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME (HVE) (sans sucre ajouté)		SUISSE AUX FRUITS
			<u> </u>		