

			Jeudi 1	Vendredi 2
				Crêpe au fromage Crêpe au jambon* Filet de lieu sauce citron Epinards branches au gratin Riz Petit fromage frais sucré Petit fromage frais aux fruits Fruit au choix
Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Salade de betteraves rouges Poireaux vinaigrette à l'échalote Steak haché de veau LBR sauce échalote Légumes couscous et semoule Tomme blanche Coulommiers Fruit au choix	Salade d'automne (SV, pomme, croûtons, noix) Carottes râpées vinaigrette moutarde Rôti de boeuf cuit au jus Purée de pommes de terre du chef (pdt locale) Fraidou Petit Cotentin Mousse au chocolat au lait	Potage cultivateur Poulet rôti Petits pois mijotés et pâtes Fourme d'ambert AOP Pont l'Evêque AOP Fruit au choix	***Amuse-bouche: Marmelade butternut gingembre*** Céleri rémoulade Emincé d'endives vinaigrette moutarde Cordon bleu Bouquet de légumes et blé Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Choux à la crème	Oeuf dur Mayonnaise dosette Dés de poisson sauce curry Riz et lentilles à l'indienne Saint Paulin Gouda Fruit au choix
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Salade de blé aux petits légumes Salade de pomme de terre Sauté de boeuf façon bordelaise (échalote, carotte, extrait de vin rouge, thym, laurier) Haricots verts et semoule Emmental Edam Poire de producteur local	Carottes râpées Salade iceberg vinaigrette moutarde Boulettes de mouton sauce tomate Torti Petit Moulé Cantadou ail et fines herbes Ile flottante et sa crème anglaise	Emincé d'endives Chou rouge vinaigrette moutarde à l'ancienne Pavé de merlu sauce fines herbes Boulgour Montboissier Tomme grise Coupelle de compote de pommes allégée en sucre Coupelle de compote de pommes et framboises allégée en sucre	Potage de légumes variés Jambon blanc* Pommes smile Yaourt sur lit de fruits de la fromagerie Maurice Fruit au choix *Jambon de dinde	Salade de lentilles Salade de haricots blancs et cerfeuil vinaigrette moutarde Beignets de poisson et quartier de citron Carottes fraîches Haricots blancs coco sauce tomate Pointe de Brie Camembert Fruit au choix
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Mission anti-gaspi Salade de betteraves rouges vinaigrette moutarde Potimentionier de poisson (purée potiron, pdt) Salade verte Yaourt nature brassé de la fromagerie Maurice Sucre roux	***Plat végétarien*** Salade de pousses de soja et carottes Vinaigrette au soja Nems de légumes sur lit de salade verte Riz aux petits légumes Camembert Coulommiers Flan au chocolat Flan à la vanille	Velouté dubarry (chou fleur) Rôti de boeuf cuit au jus Pommes noisette Tomme noire Coeur de Dame Fruit au choix	***Les pas pareille*** Salade croquante de pommes et oranges vinaigrette moutarde Radis roses et beurre Pavé de merlu sauce crème aux herbes Courgettes à la provençale Gnocchetti Carré frais Petit Cotentin Cake chocolat et noix du chef (farine locale)	***Menu BIO*** Chou blanc BIO vinaigrette moutarde Omelette BIO sauce basquaise Semoule BIO Yaourt nature sucré BIO Coupelle de purée de pommes BIO
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Macédoine mayonnaise Salade de haricots beurre à l'échalote Saucisse de Strasbourg* Lentilles locales mijotées Tomme blanche Camembert Fruit au choix *Francfort de volaille	Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) Céleri rémoulade Pavé de colin sauce fines herbes Fusilli Saint Nectaire AOP Cantal AOP Mousse au chocolat au lait	Friand au fromage Sauté de veau façon grand-mère Duo de carottes et blé Montcadi croûte noire Saint Paulin Fruit au choix	Potage julienne darblay (poireaux, navets et carottes) Tartiflette* Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé Fruit au choix *Tartiflette de dinde	Emincé d'endives Salade iceberg vinaigrette balsamique Poisson pané frais et quartier de citron Haricots vert et riz Petit Moulé Fraidou Purée de pommes du chef