

<i>Menu</i>		<i>Midi</i>	<i>Soir</i>
Lundi	2-nov.	Salade piémontaise / Betteraves maïs / Salade verte Quenelle nature sce curry ou Blanquette de volaille Riz / Epinards à la crème Fromage ou Yaourt Fruit	Velouté butternut Galopin de veau sce vigneronne Printanière de légumes Fromage ou Yaourt Cocktail fruits tropicaux et madeleine
Mardi	3-nov.	Carottes râpées mimosa / Endive emmental raisin / Salade de pâtes Calamars à la romaine sce blanche ou Grillade porc sce champignon Petits pois carottes / Flageolets Fromage ou Yaourt Beignet framboise ou Brownie cuisiné maison	Feuilleté fromage Brochette volaille mexicaine Pommes de terre grenailles / Haricots verts Fromage ou Yaourt Fruit
Mercredi	4-nov.	Pâté en croute / Salade suisse / Maquereaux Bœuf bourguignon ou Omelette aux herbes Tagliatelles / Choux fleurs gratinés Fromage ou Yaourt Compote et sablés / Fruit	Salade garniture coleslaw Tajine de veau pruneaux ou Brochette de poisson Semoule / Légumes tajine Fromage ou Yaourt Crème brûlée cuisinée maison ou Fruit
Jeudi	5-nov.	Mâche fourme noix / Concombre basilic / Chou rouge pomme / Salade verte Poisson du marché sce provençale ou Haut de cuisse poulet laqué Frites / Brocolis persillés Fromage ou Yaourt Fruit ou Liégeois chocolat	Salade garniture césar Hot dog Poêlée italienne Fromage ou Yaourt Fruit
Vendredi	6-nov.	Salade landaise / Pomelo / Mousse brocolis / Salade verte Rôti dindonneau sauce champignon ou Poisson meunière Coeur de blé / Ratatouille Fromage ou Yaourt Mille feuilles ou Fruit	

Ce menu pourra être modifié en fonction des approvisionnements

Les allergènes sont affichés quotidiennement au self



Le Secrétaire Général,

A. CLAIR