

# Self Collège et Lycée St Charles








Semaine du 06 au 10 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis et beurre</p> <p>Haricots verts en vinaigrette</p> <p>Salade de lentilles locales</p> <p>Crêpes aux champignons</p>	<p>Endives locales et noix</p> <p>Mais, poivron et emmental</p> <p>Salade de pois chiches locaux</p> <p>Tarte aux poireaux</p>	<p>Pomelos et sucre</p> <p>Poireaux en vinaigrette</p> <p>Salade de pâtes (torsades locales, tomates, poivrons)</p> <p>Rillettes de thon CPNE et son toast</p>	<p>Émincé de chou rouge local</p> <p>Velouté Dubarry (chou-fleur et pdt)</p> <p>Taboulé (semoule, concombre, jus de tomate, menthe, poivron)</p> <p>Pâté de campagne et cornichon (*)</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Macédoine mayonnaise (carottes, pois doux, haricots verts, flageolets verts, navets)</p> <p>Salade de pommes de terre locales (cornichon)</p> <p>Cervelas en vinaigrette (*)</p>
<p>Sauté de dinde locale sauce au curry : rempli steak haché de veau LBR au jus</p> <p>Côte de porc local au jus (*)</p>	<p>Saucisses chipolatas (*)</p> <p>Omelette sauce basquaise</p>	<p>Steak haché de veau LR sauce diablo (tomate, estragon) : rempli bifteck haché charolais</p> <p>Poulet rôti au jus</p>	<p>Haricots rouges sauce chili (haricots rouges, pulpe de tomates, carottes, maïs)</p> <p>Garniture vol au vent (carottes, champignons, quenelles et salsifis)</p>	<p>Beignet de poisson PMD et citron</p> <p>Lardons façon carbonara (*)</p>
<p>Carottes locales persillées</p> <p>Pommes de terre grenailles locales</p>	<p>Printanière de légumes (pommes de terre, petit pois, haricots verts, carottes, oignons)</p> <p>Frites et ses dosettes de ketchup et mayonnaise</p>	<p>Navets locaux</p> <p>Boulogne</p>	<p>Légumes couscous (carottes, courgettes, navets, pois chiches, céleris, poivrons)</p> <p>Riz</p>	<p>Epinards branches béchamel</p> <p>Coquillettes</p>
<p>Edam</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Petits fromages blancs au lait entier et sucre</p>	<p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Brie</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Cantal AOP</p> <p>Fromage frais Saint Môret</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fromage blanc local et sucre</p>	<p>Camembert</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Petits fromages blancs aux fruits</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Neuille aux herbes</p> <p>Fromage petit moulé</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Petit fromage blanc au lait entier et sucre</p>
<p>Salade de fruits frais</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p> <p>Tarte au flan</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Purée de pommes locales CPNE</p> <p>Liégeois vanille nappé caramel</p> <p>Beignet au chocolat</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Banane sauce chocolat</p> <p>Mousse au citron : rempli mousse chocolat</p> <p>Eclair parfum café</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Ile flottante</p> <p>Gaufre liégeoise</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Purée de pommes coings</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>Moelleux choco et pépites CPNE et copeaux de chocolat blanc (farine locale)</p> <p>Fruit frais</p>

# Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 13 au 17 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> <b>Local en rémoulade</b></p> <p>Poivrons à la niçoise</p> <p>Haricots blancs au cerfeuil</p> <p>Tarte à la provençale (courgettes, aubergines, poivron rouge)</p>	<p> Salade iceberg et maïs</p> <p>Haricots beurre en vinaigrette</p> <p>Mais et thon vinaigrette</p> <p><b>Crêpes au fromage</b></p>	<p> <b>Émincé de chou blanc local</b></p> <p>Fond d'artichaut</p> <p> Salade façon piémontaise (œuf, tomate, cornichon) (pdt locales)</p> <p>Saucisson sec et cornichon (*)</p>	<p> <b>Radis noir Bio local vinaigrette</b></p> <p> Salade de betteraves locales</p> <p>Salade de penne (thon, pesto rouge et pignons de pin)</p> <p><b>Pâté de volaille et cornichon</b></p>	<p> <b>Endives locales et croûtons</b></p> <p>Cœurs de palmier et maïs</p> <p>Salade de blé aux petits légumes (carottes, céleris, poireaux et oignons)</p> <p>Saucisson à l'ail et cornichon (*)</p>
<p><b>Samoussas de légumes</b></p> <p> Aiguillettes de poulet sauce crème champignons</p>	<p><b>Parmentier de poisson PMD à la courge butternut Bio CPNE</b> (pdt locales)</p> <p>Morceaux de filet de colin d'Alaska PMD sauce citron</p>	<p> <b>Escalope de dinde locale au jus : pas locale</b></p> <p> <b>Sauté de porc local sauce dijonnaise (*)</b></p>	<p> <b>Rôti de veau Bio au jus</b></p> <p>Cordon bleu</p>	<p> Torsades locales sauce potiron, carottes, mozzarella cheddar</p> <p><b>Aile de raie PMD sauce citron</b></p>
<p>Ratatouille (aubergines, courgettes, oignons et sauce tomate)</p> <p> <b>Lentilles locales mijotées</b></p>	<p> <b>Purée de courge butternut Bio</b> (pdt locales)</p> <p>Gratin de trio de légumes (courgettes, carottes et chou-fleur)</p>	<p> <b>Panais locaux sauce béchamel</b></p> <p>Semoule</p>	<p>Haricots verts persillés</p> <p><b>Boulgour</b></p>	<p> Navets locaux</p> <p> <b>Pommes de terre vapeur locales</b></p>
<p><b>Coulommiers</b></p> <p>Fromage frais Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p> <b>Fromage frais fouette bio</b></p> <p>Saint Paulin</p> <p><b>Petits fromages blancs aux fruits</b></p> <p>Petits fromages blancs au lait entier et sucre</p>	<p><b>Gouda</b></p> <p>Fromage petit moulé saveur noix</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Fromage frais Fraidou</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p> <b>Fromage blanc local et sucre</b></p>	<p><b>Fromage fondu la vache qui rit</b></p> <p>Edam</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>
<p>Banane sauce chocolat</p> <p><b>Liégeois au chocolat</b></p> <p>Paris Brest</p> <p> Fruit frais</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Roulé au chocolat</p> <p> <b>Fruit frais</b></p>	<p>Compote allégée pommes ananas</p> <p>Mousse saveur café</p> <p> <b>Cake coco CPNE</b> (farine locale)</p> <p> Fruit frais</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel</p> <p>Tarte pommes rhubarbe</p> <p> <b>Fruit frais</b></p>	<p> <b>Purée de pommes locales et myrtille CPNE</b></p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>Donuts</p> <p> <b>Fruit frais</b></p>

# Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 20 au 24 Novembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Emincé de chou rouge local</p> <p>Poireaux en vinaigrette</p> <p> Salade de pommes de terre locales (cornichon)</p> <p>Feuilletés aux fromages</p>	<p> Chou chinois</p> <p>Haricots verts en vinaigrette</p> <p> Salade de lentilles locales</p> <p>Rosettes et cornichon (*)</p>	<p> Carottes râpées locales</p> <p>Macédoine mayonnaise (carottes, pois doux, haricots verts, flageolets verts, navets)</p> <p>Haricots blancs à la marocaine (cumin, coriandre)</p> <p>Rillettes de sardine, céleri et son toast</p>	<p> Salade verte et noix</p> <p> Potage poireaux navets et carottes locaux</p> <p> Salade de haricots rouge BIO locaux comme un chili (haricots rouges et tomates)</p> <p> Pâté de foie et cornichon (*)</p>	<p> Panais râpé local en rémoulade</p> <p>Chou-fleur sauce cocktail</p> <p>Salade de riz (riz, tomates, maïs, olives noires, poivrons)</p> <p>Pâté breton et cornichon (*)</p>
<p>Nuggets de blé</p> <p>Omelette nature</p>	<p> Sauté de bœuf local sauce origan tomate : pas local</p> <p> Poulet rôti au jus</p>	<p> Rôti de dinde sauce cheese mental</p> <p>Boulettes de mouton et bœuf sauce tomate</p>	<p> Tartiflettes (*) (pdt locales)</p> <p> Raclette végétarienne (pdt locales)</p>	<p>Merguez au jus</p> <p>Pavé de colin d'Alaska PMD pané au riz soufflé et citron</p>
<p>Légumes façon maillot (petit pois, carottes, haricots verts)</p> <p> Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate</p>	<p> Bouquet de légumes (chou fleur, brocoli, carotte)</p> <p> Pommes de terre vapeur locales</p>	<p>Fenouil braisé</p> <p>Coquillettes</p>	<p>Salade verte</p> <p>/</p>	<p>Haricots beurre à la tomate</p> <p>Semoule</p>
<p>Fromage frais Tartare</p> <p>Camembert</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Petits fromages blancs au lait entier et sucre</p>	<p>Brie</p> <p>Rondelé au poivre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p> Neuville cendré</p> <p>Saint Paulin</p> <p> Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p> Fromage blanc local et sucre</p>	<p>Fromage à raclette</p> <p> Petit Trôo</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p> Yaourt nature et sucre : rempl FB AGB et sucre</p>	<p>Fromage frais Cantadoul ail et fines herbes</p> <p>Pont l'évêque AOP</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>
<p> Coupelle de purée de pommes et fraises</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Beignet à la framboise</p> <p> Fruit frais</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Dessert lacté gélifié flan saveur vanille nappé caramel</p> <p>Muffin chocolat aux pépites de chocolat</p> <p> Fruit frais</p>	<p>Purée de pommes pruneaux</p> <p> Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p> <p>Choux à la crème</p> <p> Fruit frais</p>	<p>Yaourt nature au lait entier local et coulis de fruits rouges</p> <p> Mix lait myrtille CPNE</p> <p>Tarte normande : rempl barre bretonne</p> <p> Fruit frais</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p> Crème dessert caramel</p> <p> Gâteau poire chocolat CPNE (farine locale)</p> <p> Fruit frais</p>

# Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 27 Novembre au 01 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Endives locales et croûtons</p> <p>Fond d'artichaut</p> <p>Maïs et thon vinaigrette</p> <p>Tarte aux poireaux</p>	<p> Emincé de chou blanc local</p> <p> Salade de betteraves locales</p> <p>Salade de poix chiches</p> <p>Crêpes emmental</p>	<p> Radis noir Bio local en rémoulade</p> <p> Cœurs de palmier et maïs</p> <p> Salade de pommes de terre locales (cornichon)</p> <p>Saucissons sec et cornichon</p>	<p> Salade locale en rémoulade</p> <p> Velouté de butternut locale et fromage fondu la vache qui rit</p> <p>Salade de penne (thon, pesto rouge et pignons de pin)</p> <p>Pâté de volaille et cornichon</p>	<p> Salade coleslaw (carottes et choux blancs locaux)</p> <p>Poireaux en vinaigrette</p> <p>Taboulé (semoule, concombre, jus de tomate, menthe, poivron)</p> <p>Mousse de canard et cornichon</p>
<p> Sauté de bœuf local sauce au paprika persil</p> <p>Nuggets de poulet</p>	<p> Purée de pommes de terre locales et lentilles</p> <p> Curry de légumes et pdt locales (Pdt, carottes, courgettes, haricots plats, pois chiches, pulpe de tomate, oignon) (plat complet végétarien)</p>	<p> Bolognaise de canard CPNE</p> <p> Sauté de dinde locale sauce au curry</p>	<p>Jambon de dinde</p> <p>Saucisses de Strasbourg (*)</p>	<p>Dés de poisson PMD sauce coco citron vert</p> <p>Morceaux de filet de colin d'Alaska sauce au crème aux herbes</p>
<p> Carottes locales</p> <p> Pommes de terre grenailles locales</p>	<p>Salade verte</p> <p>/</p>	<p>Ratatouille (aubergines, courgettes, oignons et sauce tomate)</p> <p>Torsades</p>	<p>Printanière de légumes (pommes de terre, petit pois, haricots verts, carottes, oignons)</p> <p>Frites et ses dosettes de ketchup et mayonnaise</p>	<p>Epinards branches béchamel</p> <p>Riz</p>
<p>Fromage fondu la vache qui rit</p> <p>Gouda</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Fourme d'Ambert AOP</p> <p>Fromage frais Cantafrais</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Camembert</p> <p> Fromage frais fouette Bio</p> <p>Petits fromages blancs aux fruits</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p> Neuville au poivre</p> <p>Fromage frais Tartare</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Fromage frais Fraidou</p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p> Fromage blanc local et sucre</p>
<p>Salade de fruits frais</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p>Eclair parfum chocolat</p> <p> Fruit frais</p>	<p>Banane sauce chocolat</p> <p>Mousse au chocolat noir</p> <p>Gaufre Liégeoise</p> <p> Fruit frais</p>	<p> Purée de pommes et poires locales CPNE</p> <p>Crème dessert au café</p> <p>Roulé abricot vanille</p> <p> Fruit frais</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p> <p> Gâteau au fromage blanc (farine locale)</p> <p> Fruit frais</p>	<p>Purée de pommes coings</p> <p>Riz au lait</p> <p>Tarte au flan</p> <p> Fruit frais</p>

# Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 04 au 08 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis et beurre</p> <p>Potage de carottes locales et pdt</p> <p>Salade de haricots rouge BIO locaux comme un chili (haricots rouges et tomates)</p> <p>Quiche lorraine (*)</p>	<p>Céleri local en rémoulade</p> <p>Macédoine mayonnaise (carottes, pois doux, haricots verts, flageolets verts, navets)</p> <p>Mais et thon vinaigrette</p> <p>Crêpes aux champignons</p>	<p>Salade verte et maïs</p> <p>Haricots beurre en vinaigrette</p> <p>Salade de pâtes (torsades locales, tomates, poivrons)</p> <p>Tarte à la provençale (courgettes, aubergines, poivron rouge)</p>	<p>Navet local râpé vinaigrette</p> <p>Poivrons à la niçoise</p> <p>Salade façon piémontaise (dinde, œuf, tomate, cornichon) (pdt locales)</p> <p>Rillettes de thon et son toast</p>	<p>Emincé de chou rouge local</p> <p>Mais, poivron et emmental</p> <p>Salade de blé aux petits légumes (carottes, céleris, poireaux et oignons)</p> <p>Pâté de campagne et cornichon (*)</p>
<p>Tarte emmental, mozzarella et fromage type italien</p> <p>Tortilla de pdt locales</p>	<p>Sauté de bœuf local sauce poivrade</p> <p>Samoussas de légumes</p>	<p>Escalope de dinde locale sauce au thym</p> <p>Rougail saucisses (*)</p>	<p>Echine de porc local 1/2 sel (*)</p> <p>Boulettes de bœuf vbf sauce piquante</p>	<p>Thon à la tomate basilic</p> <p>Jambonneau (*)</p>
<p>Salade verte</p> <p>/</p>	<p>Panais local en béchamel</p> <p>Pommes de terre vapeur locales</p>	<p>Carottes à l'ail</p> <p>Riz</p>	<p>Purée de céleri (pdt locales)</p> <p>Blé</p>	<p>Jardinière de légumes (carottes, petit pois, haricots verts et navets)</p> <p>Coquillettes</p>
<p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>Camembert</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Tomme blanche</p> <p>Fromage frais Rondelé ail et fines herbes</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Petits fromages blancs au lait entier</p>	<p>Cantal AOP</p> <p>Edam</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Neuille aux herbes</p> <p>Fromage frais Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fromage blanc local et sucre</p>	<p>Fromage frais Cantafrais</p> <p>Brie</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>
<p>Banane sauce chocolat</p> <p>Mousse au citron</p> <p>Millefeuille</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p> <p>Donuts</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Compote allégée pommes nectarine</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>Muffin vanille aux pépites de chocolat</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel</p> <p>Tarte pommes rhubarbe</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Purée de pommes locales CPNE</p> <p>Liégeois café</p> <p>Cake au chocolat (farine locale)</p> <p>Fruit frais</p>

# Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 11 au 15 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
<p>Salade iceberg et noix</p> <p>Salade de betteraves locales</p> <p>Salade de lentilles locales</p> <p>Feuilletés aux fromages</p>	<p>Carottes râpées locales</p> <p>Poireaux en vinaigrette</p> <p>Haricots blancs aux cerfeuil</p> <p>Rosettes et cornichon (*)</p>	<p>Radis et beurre</p> <p>Velouté de poireaux locaux et pdt</p> <p>Taboulé (semoule, concombre, jus de tomate, menthe, poivron)</p> <p>Tarte au fromage</p>	<p>Radis noir Bio local en rémoulade</p> <p>Cœurs de palmier et maïs</p> <p>Salade de pois chiches locaux</p> <p>Mousse de canard et cornichon</p>	<p>Emincé de chou blanc local</p> <p>Terrine de légumes et mayonnaise</p> <p>Salade de pommes de terre locales (cornichon)</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p>
<p>Cordon bleu</p> <p>Sauté de bœuf local sauce forestière</p>	<p>Morceaux de filet de colin d'Alaska PMD sauce Nantua (tomate, crème fraîche, échalotte)</p> <p>Saucisse de Toulouse</p>	<p>Rôti de veau Bio au jus</p> <p>Poulet rôti au jus</p>	<p>Sauté de dinde locale sauce dijonnaise</p> <p>Rôti de porc local au jus (*)</p>	<p>Dahl de lentilles (lentilles locales, carottes, pulpe de tomates, lait de coco)</p> <p>Aile de raie PMD sauce citron</p>
<p>Choux de Bruxelles</p> <p>Pommes vapeur locales</p>	<p>Brocolis</p> <p>Lentilles locales mijotées</p>	<p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Frites</p>	<p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Semoule</p>	<p>Petits pois très fins</p> <p>Riz</p>
<p>Neuville cendré</p> <p>Fromage frais Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Petits fromages blancs aux fruits</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Camembert</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Petit Trô ail et fines herbes</p> <p>Fromage frais Tartare</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Petits fromages blancs au lait entier et sucre</p>	<p>Fromage frais Saint Môret</p> <p>Gouda</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Fromage frais Fraidou</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>
<p>Salade de fruits frais</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p>Tarte au citron meringuée</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Purée de pommes fraises</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Gaufre liégeoise</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p> <p>Choux à la crème</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Compote allégée pommes ananas</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>Cake nature CPNE (farine locale)</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Banane sauce chocolat</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>Beignet au pomme</p> <p>Fruit frais</p>

# Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 18 au 22 Décembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomelos et sucre  Macédoine mayonnaise (carottes, pois doux, haricots verts, flageolets verts, navets)  <b>Salade mexicaine</b> (haricots rouges BIO locaux, tomates, et maïs)  Crêpes au fromage	<b>Emincé de chou blanc local</b>  Salade de betteraves locales  Mais et thon  Saucisson sec et cornichon	<b>Endives locales et croûtons</b>  Poireaux en vinaigrette  Salade de lentilles locales  Pâté de campagne et cornichon (*)	<b>Rillettes de deux poissons et son pain navette</b>  Terrine de canard et cornichon (*)	<b>Navet râpé local en vinaigrette</b>  Fond d'artichaut  <b>Salade de pâtes</b> (torsades locales, tomates, poivrons)  Pâté de volaille et cornichon
<b>Sauté de porc local sauce tomate (*)</b>  Poulet rôti au jus	<b>Enchilada et tortilla de blé</b> (Haricots rouges, maïs, légumes ratatouille, emmental, épice)  Tarte aux poireaux	<b>Dés de volaille aux petits légumes sauce Mornay</b> (béchamel et emmental râpé)  Samoussas de légumes	<b>Farfait de bœuf charolais sauce aux légumes d'Antan</b>  Cuisse de canette sauce aux marrons	<b>Nuggets de poisson PMD et citron</b>  Saucisse de Francfort (*)
<b>Carottes locales persillées</b>  Pommes de terre vapeur locales	Salade verte  /	Haricots plats  Riz	Poêlée forestière  Pom'croquettes	<b>Epinards branches béchamel</b>  Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate
<b>Coulommiers</b>  Edam  Yaourt aromatisé  Petits fromages blancs au lait entier	<b>Fromage frais fouetté Bio</b>  Tomme grise  Yaourt à la pulpe de fruits  Yaourt nature et sucre	Saint Paulin  Brie  <b>Petits fromages blancs aux fruits</b>  Fromage blanc local et sucre	Fromage croc lait Bio  <b>Assiette de fromages</b> (Saint Nectaire AOP, Bûche mi-chèvre, Bleu)	Fromage frais petit cotentin  Coulommiers  Yaourt à la pulpe de fruits  <b>Yaourt nature et sucre</b>
Salade de fruits frais  Crème dessert chocolat  Eclair parfum vanille  <b>Fruit frais</b>	<b>Purée de pommes locales saveur vanille CPNE</b>  Dessert lacté gélifié flan saveur vanille nappé caramel  Tarte normande  Fruit frais	Salade de fruits frais  <b>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</b>  Donuts  Fruit frais	<b>Pâtisserie de Noël</b>  Père Noël en chocolat  Fromage blanc et crème de marrons  Fruit frais	Banane sauce chocolat  Liégeois chocolat  Roulé abricots vanille  <b>Fruit frais</b>