

MOIS NOVEMBRE	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15 Menu Beaujolais	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
ENTREES	TABOULE	PATE DE CAMPAGNE	TOMATE A L'ANCHOIADE	TRIO DE CAROTTES	CHAMPIGNONS CREME CIBOULETTE	SALADE MULTICOLORE	SALADE ŒUF POCHE
PLATS DE RESISTANCE	POULET ROTI	POISSON DU JOUR	COUSCOUS ROYAL	BŒUF AU BEAUJOLAIS	POISSON DU JOUR	NOIX DE JOUE DE BŒUF AU POIVRE	ROTI DE PORCELET AIGRE DOUX
	DUO H. VERTS ET JAUNES	FONDUE DE CHOUX AU GENIEVRE	ET SES LEGUMES SEMOULE	TAGLIATELLE AUX PETITS LEGUMES	FONDUE DE POIREAUX	CAROTTE PERSILLADE	P. DAUPHINE TOMATE
FROMAGES	CAMEMBERT	MONTBOISIER	BLEU D'AUVERGNE	CHEVRE	CHAOURCE	CANTAL	PLATEAU DE FROMAGES
DESSERTS	CORBEILLE DE FRUITS	TARTE AU CITRON	ENTREMET	POIRE POCHE BEAUJOLAIS	BABA AU RHUM	COCKTAIL DE FRUITS EXOTIQUES	PARIS BREST
POTAGES	POTAGE DU JOUR	POTAGE DU JOUR	POTAGE DU JOUR	SOUPE A L'OIGNON	POTAGE DU JOUR	POTAGE DU JOUR	POTAGE DU JOUR
PLATS DE RESISTANCE	CREPINETTE DIJONNAISE	QUENELLE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	COURGETTE EN LASAGNE	VOL AU VENT	QUICHE CHEVRE TOMATE BASILIC	CROISILLON DUBARRY	HACHI PARMENTIER
	COQUILLETES AU BEURRE	RIZ PILAFF	GRATINEE A LA TOMATE	CREME CHAMPIGNONS SALADE	SALADE	SALADE D'ENDIVES	SALADE MELANGEE
FROMAGES DESSERTS	FROMAGE MOUSSE CHOCOLAT BLANC	FROMAGE FRUIT	FROMAGE MAESTRO CAFE	FROMAGE COMPOTE	FROMAGE BLANC	FROMAGE CREME PRALINEE	FROMAGE YAOURT AROMATISE
MENUS POUVANT ETRE MODIFIES SELON LES ARRIVAGES							