

	Du 4 au 8 Novembre	qualité	Du 11 au 15 Novembre	qualité	Du 18 au 22 Novembre	qualité	Du 25 au 29 Novembre	qualité
LUNDI	Soupe Alphabet Paupiette de veau à la moutarde Gratin de chou-fleur Crème aux spéculoos				Bouillon aux vermicelles Sauté de dinde aux olives Carottes rôties Fromage blanc vanillé		Repas Végétarien Carottes râpées au citron Pennes aux fèves et parmesan Coulommiers Fruit frais de saison	
MARDI	Repas Végétalien Potage de légumes Coquillettes Sauce aux lentilles corail Fruit frais de saison		Longe de porc braisée Lentilles préparées Camembert Fruit frais de saison		Repas Végétarien Œuf dur mayonnaise Cari de patates douces Blé pilaf Fruit frais de saison		Toast au cheddar Poulet rôti Petit-pois au curcuma Yaourt aromatisé	
MERCREDI	Tajine de volaille Légumes grillés Assortiment de fromages Pâtisserie du chef		Poulet sauce barbecue Haricots-verts persillés Assortiment de fromages Crêpe à la confiture		Steak haché frais Potatoes Assortiment de fromages Fruit frais de saison		Betteraves mimosa Croque-Monsieur Feuille de chêne Liégeois	
JEUDI	Fruit frais + pain d'épices Repas Végétarien Carottes râpées Quiche aux fromages Salade Iceberg Eclair au chocolat		Yaourt nature + sablé de Retz Repas Végétarien Batavia au maïs Chili sin carne Riz pilaf Flan vanille		Pain + pâte à tartiner Repas Végétalien Chou chinois aux raisins Couscous de pois-chiches Semoule Compote de pommes		Brioche + compote Mexico 	
VENDREDI	Poisson du jour sauce tomate Boulgour Emmental Fruit frais de saison		Brandade de poisson Salade verte Petit Suisse sucré Fruit de saison		Rôti de veau Légumes snackés Mimolette Pâtisserie du chef		Poisson du jour sauce aux moules Riz pilaf Edam Fruit frais de saison	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
 Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



IGP



AOP



MSC

