

	Du 3 au 7 Novembre	qualité	Du 10 au 14 Novembre	qualité	Du 17 au 21 Novembre	qualité	Du 24 au 28 Novembre	qualité
LUNDI	Tourin à la tomate Filet de poisson pané Gratin de chou-fleur Crème aux spéculoos	  	 Repas Végétarien Blanquette d'haricots-blancs Riz créole Vache Picon Fruit frais de saison	  	Velouté de pois-cassés Colombo de dinde Carottes rôties Yaourt aromatisé	    	 Repas Végétarien Œuf dur mayonnaise Coquillettes Sauce Napolitaine Fruit frais de saison	    
MARDI	 Repas Végétalien Soupe de lentilles Ecrasé de PdT & carottes Salade verte Compote à la banane	    			 Repas Végétarien Cari de pois-chiche Blé pilaf Emmental Fruit frais de saison	    	 Velouté de courges Poulet rôti Petit-pois au curcuma Fromage blanc au sucre roux	    
MERCREDI	Tajine de dinde aux pruneaux Semoule Assortiment de fromages Poire sauce chocolat Pain + confiture	    	Poulet aux olives Haricots-verts persillés Assortiment de fromages Gaufre au sucre Céréales + lait	    	 Rougail saucisse Riz Assortiment de fromages Salade de fruits Pain + pâte à tartiner	    	Betteraves mimosa Pizza Tex Mex Salade mêlée Liégeois Compote + brioche	    
JEUDI	 Repas Végétarien Betteraves vinaigrette Quiche au cheddar Salade Iceberg Fruit frais de saison	    	Les recettes de Mamie Potage de "Mamie" Jambon blanc Gratin de macaronis Pain Perdu	    	Poisson du jour sauce citron Brocolis Gouda Cake au potiron	    	 Menu des enfants	
VENDREDI	Soupe Alphabet Bœuf bourguignon Carottes Vichy Yaourt à la vanille	    	Brandade de poisson A la courge butternut Cantal Compote de pommes	     	 Repas Végétalien Potage de légumes Dahl de lentilles corail Pommes vapeur Fruit frais de saison	    	 Fricassée de la mer Boulgour 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

