

LUNDI 06 NOVEMBRE	MARDI 07 NOVEMBRE	JEUDI 09 NOVEMBRE	VENDREDI 10 NOVEMBRE
Betterave en salade	Soupe de sorcière à la citrouille 	Céleri rémoulade 	Salade Pommes de Terre  /Lardons 
RAVIOLIS	Cordon bleu au sang de vampire	Blanquette de veau 	Roti de porc au jus 
Chavroux	Pomme de terre à la grimace 	Riz Pilaf - Poêlée de légumes 	Haricots verts
Clémentines	Gouda au cafard <small>BIO</small>	Babybel	Croq lait Bio <small>BIO</small>
	Donut halloween	Flan Caramel	Yaourts aux fruits
LUNDI 13 NOVEMBRE	MARDI 14 NOVEMBRE	JEUDI 16 NOVEMBRE	VENDREDI 17 NOVEMBRE
Tarte aux poireaux	Salade de riz 	Paté de foie	Macédoine de légumes 
Macaronis	Omelette 	Sauté de dinde forestier 	Viennoise volaille
Sauce saumon 	Ratatouille	Poêlée bretonne	Coquillettes
Saint-Nectaire	Kiri	Emmental <small>BIO</small>	Fromage blanc
Kiwi	Liégeois	Pointe cacao/Crème anglaise	Raisins
LUNDI 20 NOVEMBRE	MARDI 21 NOVEMBRE	JEUDI 23 NOVEMBRE	VENDREDI 24 NOVEMBRE
Salade de pois chiche  	Carottes râpées 	Coleslaw 	Crêpes aux champignons
Paëlla 	Lasagne ricotta épinard	Rougail saucisse 	Haché de veau
Fromage	Camembert	Poêlée méridionale	Pommes noisettes
Orange	Flan au caramel	Fromage	Coulommiers
		Mousse au chocolat	Pastel de nata
LUNDI 27 NOVEMBRE	MARDI 28 NOVEMBRE	JEUDI 30 NOVEMBRE	VENDREDI 01 DECEMBRE
Taboulé oriental 	Salade de Perle 	Duo de crudité 	Pizza
Poisson pané	Pané de blé épinards	Saucisses 	Spaghettis
Légumes du soleil	Poêlée choux romanesco	Lentilles 	Carbonara 
Mimolette	Fromages	Edam <small>BIO</small>	Saint Paulin <small>BIO</small>
Clémentines	Beignet au chocolat	Yaourts sucrés - biscuits	Abricots au sirop

Les menus peuvent varier suivant l'approvisionnement des denrées

Menu végétarien



Fait maison



Produits locaux



BIO Produits Biologiques