


LUNDI 04 NOVEMBRE	MARDI 05 NOVEMBRE	JEUDI 07 NOVEMBRE	VENDREDI 08 NOVEMBRE
Salade de betteraves	Velouté de citrouille  	Macédoine de légumes 	Rosette
Raviolis	Filet de poulet sauce barbecue	Émincé végétal 	Colin pané aux 3 céréales
	Pommes de terre smile	Nouilles chinoises 	Purée de céleri BIO  
Fromage	Gouda BIO	Milanette	Babybel
Compote	Donut's au chocolat	Yaourt à boire	Liégeois
LUNDI 11 NOVEMBRE	MARDI 12 NOVEMBRE	JEUDI 14 NOVEMBRE	VENDREDI 15 NOVEMBRE
FÉRIÉ	Salade composée 	Crêpes aux champignons	Carottes râpées 
	Escalope viennoise	Boulettes d'agneau	Hachis parmentier  
	Pommes noisette	Penne	Salade verte
	Tartare ail et fines herbes	Saint-Moret BIO	Fin de stock
	Fromage blanc aux fruits	Orange	Pointe cacao
LUNDI 18 NOVEMBRE	MARDI 19 NOVEMBRE	JEUDI 21 NOVEMBRE	VENDREDI 22 NOVEMBRE
Piémontaise  	Salade niçoise 	Friand	Coleslaw 
Filet de merlu sauce crustacés 	Quenelle 	Rôti de porc 	Tajine de volaille 
Gratin de chou-fleur 	Cœur de blé 	Gnocchis	Semoule 
Edam BIO	Madame Loïc	Vache qui rit BIO	Coulommiers
Yaourt 	Muffin au chocolat	Compote	Petit suisse aux fruits
LUNDI 25 NOVEMBRE	MARDI 26 NOVEMBRE	JEUDI 28 NOVEMBRE	VENDREDI 29 NOVEMBRE
Salade pommes de terre et haricots verts  	Salade de betteraves	Céleri rémoulade BIO 	Penne au pesto 
Poisson pané	Steak végétal	Bourguignon de bœuf 	Kebab de volaille
Poêlée méridionale 	Riz	Pommes de terre vapeur	Ratatouille
Fin de stock	Carré frais	Délice emmental	Mimolette
Fruits au sirop	Paris Brest	Clémentines	Pomme

Les menus peuvent varier suivant l'approvisionnement des denrées

Menu végétarien

 Fait maison

 Produits locaux

BIO Produits biologiques