



	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 Gouda Crème aux spéculoos pain + fruit				Bouillon aux vermicelles Sauté de dinde aux olives Carottes rôties Petit cotentin Fromage blanc vanillé pain + confiture		Repas Végétarien Carottes râpées au citron Pennes aux fèves et parmesan Coulommiers Fruit frais de saison pain + fromage	
MARDI	Chou blanc sauce curry Bœuf bourguignon Pâtes au beurre Brie Fruit frais de saison Pâtisserie du chef		Potage "orange" Longe de porc braisée Lentilles préparées Camembert Fruit frais de saison pain + pate à tartiner		Repas Végétarien Œuf dur mayonnaise Cari de patates douces Semoule Emmental Fruit frais de saison pain + pate à tartiner		Toast au cheddar Poulet rôti Petit-pois au curcuma Tome de Savoie Yaourt aromatisé pain + confiture	
MERCREDI	Salade mêlée-raisons-croûtons Tajine de volaille Légumes grillés Assortiment de fromages Pâtisserie du chef pain + fruit		Calamares a la romaine Poulet sauce barbecue Haricots-verts persillés Assortiment de fromages Crêpe à la confiture pain + fromage		Céleri rave aux pommes Steak haché frais Potatoes Assortiment de fromages Fruit frais de saison pain + fromage		Betteraves mimosa Croque-Monsieur Salade Mêlée Assortiment de fromages Liégeois pain + chocolat	
JEUDI	Repas Végétarien Carottes râpées Quiche aux fromages Salade Iceberg Chantailou Eclair au chocolat pain + chocolat		Repas Végétarien Batavia au maïs Haricots rouges aux épices Riz pilaf Saint Nectaire Flan à la vanille Pâtisserie du chef		Soupe de légumes et croûtons Poisson du jour au curry Brocolis Gouda Pâtisserie du chef pain + fruit		Mexico Pâtisserie du chef	
 VENDREDI	Soupe tomates vermicelles Filet meunière Boulgour Emmental Fruit frais de saison pain + compote		Chou chinois au sésame Brandade de poisson Salade verte Petit Suisse sucré Fruit de saison pain + laitage		Salade coleslaw Rôti de veau Ecrasé de pommes de terre Mimolette Compote de pommes Pâtisserie du chef		Velouté de butternut Poisson du jour aux moules Riz pilaf Edam Fruit frais de saison pain + laitage	

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