



	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 Mimolette Crème aux spéculoos pain + chocolat		Repas Végétarien Batavia au maïs Blanquette d'haricots-blancs Riz créole Vache Picon Fruit frais de saison pain + confiture		Velouté de pois-cassés Colombo de dinde Carottes rôties Gouda Yaourt aromatisé pain + pate à tartiner		Repas Végétarien Œuf dur mayonnaise Coquillettes Sauce Napolitaine Coulommiers Fruit frais de saison pain + laitage	
MARDI	Chou blanc aux pommes Longe de porc aux herbes Pommes rissolées Brie Fruit frais de saison pain + laitage		11 NOVEMBRE ARMISTICE 1918		Repas Végétarien Iceberg-endives-pommes Cari de pois-chiche Blé pilaf Emmental Fruit frais de saison pain + fromage		Velouté de courges Poulet rôti Petit-pois au curcuma Saint Nectaire Fromage blanc au sucre r pain + pate à tartiner	
MERCREDI	Salade mêlée aux croûtons Tajine de dinde aux pruneau Semoule Assortiment de fromages Poire sauce chocolat pain + compote		Potage de carottes & panai Poulet aux olives Haricots-verts persillés Assortiment de fromages Gaufre à la confiture pain + pate à tartiner		Coleslaw Rougail saucisse Riz Assortiment de fromages Salade de fruits Pâtisserie du chef		Betteraves mimosa Pizza Tex Mex Salade mêlée Assortiment de fromages Liégeois Pâtisserie du chef	
JEUDI	Repas Végétarien Betteraves vinaigrette Quiche au cheddar Salade Iceberg Chantailou Yaourt à la vanille Pâtisserie du chef		Les recettes de Mamie Potage de "Mamie" Jambon blanc Gratin de macaronis Camembert Pain Perdu pain + laitage		Soupe Alphabet Poisson du jour sauce citron Brocolis Gouda Cake au potiron pain + laitage		Menu des enfants pain + laitage	
VENDREDI	Bouillon aux vermicelles Bœuf bourguignon Carottes Vichy Emmental Fruit frais de saison pain + confiture		Chou chinois sauce blanche Parmentier de poisson A la courge butternut Cantal Compote de pommes Pâtisserie du chef		Carottes râpées Paleron de bœuf braisé Purée de pommes de terre Mimolette Fruit frais de saison pain + chocolat		Soupe de poireaux au curry Fricassée de la mer Boulgour Edam Fruit frais de saison pain + miel	

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

