

MENUS du 6 novembre au 1^{er} décembre

<p>Lundi 6 novembre Salade de lentilles Bio Local Poissonnette Haricots verts en persillade Velouté fruit Fruit</p>	<p>Mardi 7 novembre Salade verte Coquillettes au beurre sauce italienne à l'égréné végétal Croq'lait Compote de fruits maison à base de pommes</p> <p align="right"></p>	<p>Mercredi 8 novembre Salade de blé Bio Rôti de dinde au jus Gratin de brocolis Cantal à la coupe Nappé au caramel</p>	<p>Jeudi 9 novembre Terrine de légumes Jambon grillé Epinards béchamel Gouda à la coupe Fruit Bio</p>	<p>Vendredi 10 novembre Carottes râpées Quenelle nature sauce aurore Riz Fromage blanc Biscuite de Savoie à base d'œufs Bio</p>
<p>Lundi 13 novembre Steak haché sauce andalouse Blé Bio au beurre Julienne de légumes Edam à la coupe Fruit</p>	<p>Mardi 14 novembre Chou rouge/maïs Croque-Monsieur Carottes Bio Mimolette à la coupe Mousse au chocolat maison</p>	<p>Mercredi 15 novembre Menu créole Salade verte vinaigrette de mangue Poulet créole Riz créole Petit suisse nature Compote de pommes Bio maison au sirop de litchi</p>	<p>Jeudi 16 novembre Betteraves cuites à la vinaigrette Brandade de légumineuses Yaourt à la vanille Fruit</p> <p align="right"></p>	<p>Vendredi 17 novembre Achard de légumes Poisson meunière Petit pois Chanteneige Moelleux poires/cannelle à base d'œufs Bio</p>
<p>Lundi 20 novembre Taboulé à base de semoule Bio Sauté de volaille forestière Haricots beurre Saint Nectaire à la coupe Crème dessert vanille</p>	<p>Mardi 21 novembre Salade verte Crozet au jambon Rondelé nature Fruit</p> <p align="right"></p>	<p>Mercredi 22 novembre Samoussa aux légumes Boulettes de bœuf à l'andalouse Brocolis à la crème Yaourt Bio au sucre de canne Fruit</p>	<p>Jeudi 23 novembre Menu Thanksgiving Salade Coleslaw Finger à la mozzarella Pommes noisette Petit suisse aux fruits Gâteau au pain d'épice et sirop d'érable</p>	<p>Vendredi 24 novembre Pâté de campagne Haché de cabillaud façon niçoise Fricassée de légumes Camembert à la coupe Marmelade de myrtilles maison/pommes Bio</p>
<p>Lundi 27 novembre Betteraves rouges et maïs vinaigrette Tajine de poisson Semoule Bio Bûchette mélangée à la coupe Fruit</p>	<p>Mardi 28 novembre Salade de perles aux 3 couleurs Quiche lorraine Chou-fleur mimolette à base de lait Bio Fromage blanc Bigarreaux au sirop</p>	<p>Mercredi 29 novembre Carottes râpées Saucisse de Francfort Purée de courges Vache qui rit Moelleux au chocolat à base d'œufs Bio</p>	<p>Jeudi 30 novembre Salade verte Chili con carne à l'égréné de bœuf Riz Yaourt nature sucré Fruit</p> <p align="right"></p>	<p>Vendredi 1^{er} décembre Céleris sauce mousseline Pané sarrasin/lentilles aux poireaux Jardinière de légumes Cantafrais Mousse maison au caramel beurre salé (lait Bio)</p>

