

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 4 AU 8 NOVEMBRE	<p>Taboulé (semoule bio)</p> <p>Paupiette de veau sauce Normande</p> <p>Duo de légumes bio (carottes, chou-fleur) et pommes de terre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Tartiflette</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage frais</p> <p>Madeleine</p>	<p>Velouté de légumes variés</p> <p>Filet de poisson sauce citron</p> <p>Riz bio</p> <p>Poêlée aux petits légumes</p> <p>Compote de pommes HVE</p>	<p>Omelette</p> <p>Ratatouille et torsadés</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Fruit de saison</p>
SEMAINE DU 11 AU 15 NOVEMBRE	<p>FÉRIÉ</p>	<p>Lasagnes ricotta épinards</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Velouté aux légumes bio</p> <p>Sauté de bœuf VBF sauce aux olives</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Rôti de porc LR sauce moutarde</p> <p>Brocolis et pommes de terre bio</p> <p>Edam bio</p> <p>Crème dessert bio</p>
SEMAINE DU 18 AU 22 NOVEMBRE	<p>Velouté de légumes verts</p> <p>Emincé de poulet LR sauce crème</p> <p>Trio de carottes, navets et riz</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Couscous</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Croustifromage</p> <p>Coquillettes et bio et piperade</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Carottes râpées bio</p> <p>Filet de poisson sauce crème</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Gélatifé vanille bio</p>
SEMAINE DU 25 AU 29 NOVEMBRE	<p>Médailillon de surimi sauce cocktail</p> <p>Saucisse de Toulouse sauce aux oignons</p> <p>Purée de pommes de terre et de carottes</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p>	<p>REPAS PRODUCTION LOCALE</p> <p>Gratin de pâtes façon Napolitaine</p> <p>Yaourt sucré bio</p> <p>Gaufre Bourdon au chocolat</p>	<p>Velouté de légumes bio</p> <p>Blanquette de dinde</p> <p>Légumes du bouillon (poireaux, carottes) et riz</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fish'n'chips sauce tartare</p> <p>Potatoes</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Cocktail de fruits</p>
LEGENDE				