

Au menu dans votre restaurant



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 novembre	Velouté de potimarron Gratin de pâtes Brocolis / Fruit de saison	Salade ananas carottes surimi Côte de porc sauce oignon Haricots blancs aux petits légumes / Flan nappé caramel		Céleri remoulade Haché parmentier de bœuf aux petits légumes d'hiver Yaourt / Fruit de saison	/ Colin à l'aneth Purée de pommes de terre Fromage Fruit de saison
Semaine du 09 au 13 novembre	Velouté de carottes Tarte au thon et à la tomate Mélange de salades / Yaourt aux fruits		Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 16 au 20 novembre	/ Lomo de porc grillé sauce chorizo Riz aux épices Fromage Fruit de saison	/ Croq fromage Brocolis Yaourt Tarte aux gommeaux	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 23 au 27 novembre	/ Pâte Bolognaise Fromage Fruit de saison	Salade de lentilles aux échalotes Colin pané Gratin de courge butternut / compote	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30 novembre au 04 décembre	/ Saucisses Poêlée campagnarde [haricots verts, pommes de terre, cardus] Fromage Compote de fruits	Salade verte aux œufs Pommes de Terre Gratin de chou fleur / Ile flottante	Mercredi	Jeudi	Vendredi

Légende :
Label Rouge
Produit BIO
Appellation d'origine contrôlée

Pêche durable MSC
Viandes d'origine France
Haute valeur environnementale

Le pain provient de votre boulanger
Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis

Au menu dans votre restaurant



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 7 au 11 décembre</i>	 / Pâtes à la bolognaise de bœuf Fromage Fruit de saison	 Saucisson Blanquette de poisson Riz Fromage / Fruit de saison		 Macédoine sauce <u>fromage blanc</u> Tarte aux poireaux Salade verte / Fruit de saison	Salade de mâles au fromage Porc caramel Petit pois / Flan pâtissier
<i>Semaine du 14 au 18 décembre</i>	 / Raviolis fromage Purée de carottes Fromage Fruit de saison	 Crêpe au fromage Lieu sauce citron Chou romanesco / Compote de fruits	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 21 au 25 décembre</i> <i>- Vacances scolaires -</i>	 Salade de pois chiches aux crudités Boulettes d'agneau Purée de courge / Fromage frais aux fruits	 Brandade de poisson Salade verte Fromage Fruit de saison	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 28 au 31 décembre</i> <i>- Vacances scolaires -</i>	 Potage parmentier Jambon braisé Choux de bruxelles Fromage / Tarte au flan	 Endives aux <u>pois</u> Tortellini ricotta épinards Mélange de salades / Tarte au flan	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>

Légende :

Label Rouge

Produit BIO

Appellation d'origine contrôlée

Pêche durable MSC

Viandes d'origine France

Haute valeur environnementale

Le pain provient de votre boulanger

Tribunaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis