

lundi 13 novembre		mardi 14 novembre		mercredi 15 novembre		jeudi 16 novembre		vendredi 17 novembre				
	Salade de pâtes		Roulade de volaille *		Salade de chou rouge		Salade verte		Salade de blé			
	Jambon grill	VFP		Aiguillettes de poulet aux corn flakes		Colombo de porc	VFP		Steak haché	VBF		Pavé de merlu Méditerranéen
	Carottes braisées	BIO		Blettes à la tomate		Mélange de légumes grillés		Pâtes Alsaciennes		Epinards à la crème		
	Petit suisse fruits			Comté *		Boursin		Brique fermière *		Yaourt vanille	BIO	
	Fruit	BIO		Brownie		Arlequin		Crème aux œufs		Fruit	*	

lundi 20 novembre		mardi 21 novembre		mercredi 22 novembre		jeudi 23 novembre		vendredi 24 novembre					
	Betteraves		Coleslaw		Potage	<b>MENU INDIEN</b>			Surimi mayonnaise				
	Moussaka		Mijoté de bœuf épicé	VBF				Blanquette de veau		Escalope de volaille curry	VF		Steak de poisson
	D'aubergines		Petits pois carottes		Brocolis				Riz Basmati		Purée de légumes		
	Kiri		Emmental		Yaourt nature				Fromage blanc cardamome		Petit suisse		
	Purée de pommes	BIO		Crumble aux pommes				Fruit		Salade de fruits noix de cajou		Fruit	BIO

MENU VEGETAL						MENU FRUITE						
lundi 27 novembre		mardi 28 novembre		mercredi 29 novembre		jeudi 30 novembre		vendredi 1 décembre				
	Chou fleur vinaigrette	BIO		Concombre à la crème		Maïs doux		Carottes à l'orange		Sardines au citron		
	Boulettes végétales			Tournedos de dinde		Roti de bœuf		Lapin aux pruneaux	VF		Paupiette du pêcheur	
	Céréales gourmandes	BIO		Pommes de terre Crisp		Macaronis		Tajine de légumes aux fruits secs		Semoule	BIO	
	Dessert végétal			Mimolette		Camembert		Yaourt aromatisé fruits	*		Fourme d'Ambert	*
	Fruit			Crème dessert *		Ananas au sirop		Tarte aux pommes	BIO		Fruit	*

lundi 4 décembre		mardi 5 décembre		mercredi 6 décembre		jeudi 7 décembre		vendredi 8 décembre				
	Croq salade		Méli mélo		Endives en salade		Chou chinois		Taboulé			
	Bœuf campagnard	VBF		Cote de porc grillée	VFP		Emincé de poulet Kebab		Cordon bleu		Poisson blanc façon crumble	
	Gnocchis			Haricots plats		Blé aux légumes		Penne	BIO		Gratinée de chou fleur et brocolis	
	Rigotte	*		Yaourt nature sucré	BIO		Saint Nectaire *		Edam	BIO		St Morret
	Flan nappé caramel			Brioche *		Poire au sirop		Fruit	BIO		Dessert de fruits	*

lundi 11 décembre		mardi 12 décembre		mercredi 13 décembre		jeudi 14 décembre		vendredi 15 décembre				
	Haricots en salade	BIO		Céleri rémoulade		Rosette		Potage du chef		Salade de mâches		
	Petit brin de veau			Sauté de volaille aigre doux	VF		Omelette Provençale		Joue de porc *		Capelletti	
	Polenta	BIO		Légumes et potatotes		Lentilles		Poêlée de légumes	BIO		au saumon	
	Vache qui rit			Cheddar rouge		Ail et fines herbes		Tomme des montagnes		Faisselle	*	
	Fruit	*		Purée de fruits		Fruit		Yaourt bicouche	*		Moelleux au chocolat	BIO

06/11/2017

Cru     
 Cuit     
 Produit Laitier     
 Féculent  
 Plat Protidique     
 Produit Sucré

Références produits : \* Produits circuit court, A. O. P. ou labélisé / BIO = Produits biologiques

VBF = Viande Bovine Française / VFP = Viande de Porc Française / VF = Viande Française