



Lundi 8 novembre CAROTTES RAPEES STEACK HACHE FRITES COMPOTE DE FRUITS	VEGETARIEN	Mardi 9 novembre SOUPE DE LEGUMES RAVIOLIS TOFU BASILIC YAOURT VANILLE BIO	Jeudi 11 novembre FERIE	Vendredi 12 novembre FRIAND AU FROMAGE OMELETTE PDT LARDONS / SALADE BANANE
Lundi 15 novembre BETTERAVES ROUGES BLANQUETTE DE VEAU RIZ POMME/KIWI	VEGETARIEN	Mardi 16 novembre COLESLAW RISSOTTO PATATES DOUCES PANAIS LAITAGE	Jeudi 17 novembre SAUCISSON BEURRE POULET ROTI/ HARICOTS VERTS CLEMENTINE	Vendredi 18 novembre VELOUTE POIREAUX PDT POISSON PANE QUINOA CREME AU CHOCOLAT
Lundi 22 novembre SOUPE DE LEGUMES SAUCISSE DE VEAU CHOUX DE BRUXELLE A LA CREME POIRE KIWI	VEGETARIEN	Mardi 23 novembre ŒUF MAYONNAISE ROTI DE BŒUF PUREE DE PANAIS TARTE AUX POMMES	Jeudi 24 novembre SAUCISSON A L AIL TARTE POIREAUX / COMTE SALADE VERTE YAOURT AUX FRUITS	Vendredi 25 novembre CELERI CAROTTES RAPES BRANDADE DE MORUE FROMAGE/ COMPOTE
Lundi 29 novembre TOURIN A LA TOMATE TARTIFLETTE SALADE FLAN CAMEL	VEGETARIEN	Mardi 30 novembre POTAGE DE LEGUMES CHOUX FLEUR BECHAMEL JAMBON BLANC CAKE AU CHOCOLAT	Jeudi 2 décembre VELOUTE DE LENTILLES GRATIN DE PATATES DOUCES NOISETTES KIWI	Vendredi 3 décembre PATE DE CAMPAGNE CABILLAUD SAUCE CITRON RIZ YAOURT VANILLE BIO
VEGETARIEN	Lundi 6 décembre SOUPE DE LEGUMES GRATIN DE COQUILLETES COMPLETES LEGUME GRUYERE / CLEMENTINE	Mardi 7 décembre BOUILLON VERMICELLE POT AU FEU LEGUMES GATEAU KIWI	Jeudi 9 décembre CHAMPIGNONS A LA GRECQUE POULET LAIT COCO RIZ POMME AU FOUR	Vendredi 10 décembre VELOUTE DE POTIMARON QUICHE THON SALADE BANANE
Lundi 13 décembre POTAGE STEAK HACHE FRITES COMPOTE BISCUIT	Mardi 14 décembre LEGUMES RAPES POISSON PANE/ RIZ CHAMPIGNONS GATEAU POMME KIWI	Jeudi 16 décembre VELOUTE DE LEGUMES BLANQUETTE DE VEAU CAROTTES FRUIT	Vendredi 17 décembre CANAPES RILLETES SAUMON ROTI DE BOEUF POMMES NOISETTE BUCHE CHOCOLAT	

Les menus sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages. La liste des allergènes sera affichée avec les menus.

Toutes les viandes sont fraîches et bio, les fruits et légumes sont frais, bio et de culture locale ou régionale, les poissons sont surgelés

Les plats sont réalisés par la cantinière