



Lundi 6 novembre FRIAND FROMAGE CABILLAUD BEURRE BLANC/RIZ COMPOTE /BISCUIT	Mardi 7 novembre SOUPE DE LEGUMES SAUCISSE DE VEAU/WOK DE LEGUMES FROMAGE	Jeudi 9 novembre SOUPE DE COURGETTES QUICHE POIREAUX COMTE SALADE YAOURT VANILLE	Vendredi 10 novembre RADIS BEURRE OMELETTE LARDONS FROMAGE PUREE POIRE
Lundi 13 novembre BETTERAVES ROUGES BLANQUETTE DE VEAU/CAROTTES VICHY POMME/KIWI	Mardi 14 novembre COLESLAW RISOTTO PATATES DOUCES PANAIS/CHEVRE LAITAGE	Jeudi 16 novembre SAUCISSON BEURRE POULET ROTI/ HARICOTS VERTS CLEMENTINE	Vendredi 17 novembre VELOUTE POIREAUX POMME DE TERRE POISSON PANE QUINOA CREME AU CHOCOLAT
Lundi 20 novembre SOUPE DE LEGUMES SAUCISSE DE VEAU BROCOLIS A LA CREME COMPOTE POIRE KIWI	Mardi 21 novembre RADIS BEURRE ROTI DE BŒUF PUREE EPINARDS PATATES TARTE AUX POMMES	Jeudi 23 novembre SAUCISSON A L AIL SALADE LENTILLES/CHEVRE/NOISETTES YAOURT AUX FRUITS	Vendredi 24 novembre CELERI CAROTTES RAPES BRANDADE DE MORUE FROMAGE
Lundi 27 novembre TOURIN A LA TOMATE TARTIFLETTE SALADE FLAN CAMEL	Mardi 28 novembre POTAGE DE LEGUMES BLANCS DE POULET GRATIN DE CHOUX FLEUR CAKE AU CHOCOLAT	Jeudi 30 novembre VELOUTE DE LENTILLES GRATIN DE PATATES DOUCES NOISETTES KIWI	Vendredi 1 décembre PATE DE CAMPAGNE CABILLAUD SAUCE CITRON RIZ YAOURT VANILLE BIO
Lundi 4 décembre CHAMPIGNONS A LA GRECQUE GRATIN DE COQUILLETES COMPLETES LEGUMES GRUYERE CLEMENTINE	Mardi 5 décembre BOUILLON VERMICELLE POT AU FEU LEGUMES GATEAU KIWI	Jeudi 7 décembre RADIS NOIR BEURRE POULET LAIT COCO RIZ POMME AUX FOUR	Vendredi 8 décembre VELOUTE DE POTIMARON QUICHE THON SALADE BANANE
Lundi 11 décembre CELERI REMOULADE PARMENTIER DE BOUDIN ORANGE	Mardi 12 décembre RADIS BEURRE POLEE A LA SEMOULE ET LEGUMES FACON TAJINE CREME CAMEL	Jeudi 14 décembre VELOUTE DE LEGUMES BLANQUETTE DE VEAU CAROTTES FRUIT	Vendredi 15 décembre LEGUMES RAPES POISSON PANE/ RIZ CHAMPIGNONS GÂTEAU POMME KIWI
Lundi 18 décembre POTAGE SPAGHETTIS BOLOGNAISE CLEMENTINE	Mardi 19 décembre MOUSSE DE BETTERAVE FACON HOUMOUS ENDIVES AU JAMBON FLAN BANANE	Jeudi 21 décembre OEUF MIMOSA CROUSTILLANT CHEVRE POIREAUX POMME AU FOUR	Vendredi 22 décembre PETITS CANAPES RÔTI DE BOEUF POMMES NOISETTE BÛCHE 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