



Lundi 4 novembre FRIAND FROMAGE STEAK HACHE/ LEGUMES SAUTES COMPOTE /BISCUIT	Mardi 5 novembre SURIMI ROUGAIL SAUCISSE/RIZ FRUIT	Jeudi 7 novembre VELOUTE DE CAROTTES CROQUE MONSIEUR/ SALADE YAOURT FRUITS	Vendredi 8 novembre SOUPE DE VERMICELLE AU POULET POISSON PANE/ PUREE CREPES
Lundi 11 novembre FERIE	Mardi 12 novembre SALADE DE BETTERAVES GRATIN COQUILLETES AUX LEGUMES FLAN CHOCOLAT	Jeudi 14 novembre CAROTTES RAPEES POULET ROTI/ POMMES NOISETTES CLEMENTINE	Vendredi 15 novembre SAUCISSON TAGLIATELLES AUX FRUITS DE MER FROMAGE
Lundi 18 novembre CHOU ROUGE EN SALADE ROTI DE PORC/PUREE COMPOTE DE POMMES	Mardi 19 novembre VELOUTE DE POTIMARON BLANQUETTE DE VEAU/ CHAMPIGNONS/CAROTTES YAOURT CARAMEL	Jeudi 21 novembre RADIS BEURRE PALETS DE SEMOULE AUX LEGUMES CAKE SURPRISE	Vendredi 22 novembre SOUPE VERMICELLE TARTE AU THON/SALADE FROMAGE
Lundi 25 novembre VELOUTE LENTILLES TARTIFLETTE/ SALADE KIWI	Mardi 26 novembre PECHE AU THON BOEUF BOURGUIGNON/ PATATES FLAN VANILLE	Jeudi 28 novembre TOURIN A LA TOMATE MUFFINS DE PATATES DOUCES NOISETTES MOUSSE AU CHOCOLAT	Vendredi 29 novembre MOUSSE DE CANARD PARMENTIER DE POISSON CLEMENTINE
Lundi 2 décembre CHAMPIGNONS A LA GRECQUE RAVIOLIS ÉPINARDS/RICOTTA YAOURT AUX FRUITS	Mardi 3 décembre BOUILLON VERMICELLE PORC CARAMEL/SEMOULE BANANE	Jeudi 5 décembre PATE CORNICHONS POULET/HARICOTS VERTS POMME AU FOUR	Vendredi 6 décembre VELOUTE DE POTIMARRON CREVETTES A LA CHINOISE/RIZ GATEAU SURPRISE
Lundi 9 décembre SAUCISSON EMINCES DE BOEUF/ MACARONIS ORANGE	Mardi 10 décembre RADIS BEURRE LASAGNES AUX LEGUMES GATEAU A LA NOISETTE	Jeudi 12 décembre VELOUTE DE LÉGUMES ESCALOPES DE VEAU A LA CREME/CAROTTES VICHY YAOURT FRUITS	Vendredi 13 décembre SALADE DE CHOUX NUGGETS DE POISSON/PUREE DE PATATES DOUCES MOUSSE AU CHOCOLAT
Lundi 16 décembre SOUPE DE POTIMARRON MUFFINS CHORIZO/CHEVRE CLEMENTINE	Mardi 17 décembre SALADE DE BETTERAVES/MAÏS FILET DE PORC/PATATES SAUTES FLAN BANANE	Jeudi 19 décembre OEUF MIMOSA LENTILLES/CAROTTES/CREME COOKIES	Vendredi 20 décembre CHEVRE CHAUD AU MIEL PARMENTIER DE CANARD GALETTE DES ROIS

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