



lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	mercredi 08 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
Taboulé oriental à la semoule bio Roti de dinde à la crème Haricots verts bio persillés Buche de chèvre local cendré de la laiterie Jacquin Pomme locale	Carottes râpées bio vinaigrette Gratin de pâtes bio au fromage Petit Moulé Compote de pommes bio	Salade Iceberg à l'emmental Beignets de poisson sce tartare Epinards bio à la béchamel Coulommiers Banane Bio	Céleri bio rémoulade Roti de porc label rouge Lentilles bio au jus Tomme grise Yaourt aromatisé	Salade de pommes de terre au saumon fumé façon Kallax Boulettes au boeuf sauce aux aïelles "Köttbullar" Gulrotter (Carottes Bio persillées) Gâteau à la Cannelle et sa crème

lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
Betteraves bio locales vinaigrette Poisson pané MSC et sauce mayonnaise Pommes vapeur locales Brie Poire locale	Carottes râpées bio et panais vinaigrette Sauté de dinde label BBC sauce kebab Brocolis persillés Petit Cotentin Flan nappé caramel	Potage de légumes bio Mijoté de porc local aux olives Lentilles bio au jus Camembert bio Liégeois au chocolat	Salade Iceberg locale et vinaigrette Lasagnes à la bolognaise au boeuf bio maison Edam bio Compote pomme banane	Salade de blé bio carnaval Nuggets végétariens Chou fleur persillé Yaourt nature sucré Pomme locale

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
Carottes râpées bio vinaigrette Saucisse fumée Purée de céleri Vache qui rit Petits suisses sucrés	Potage potiron bio Dahl de lentilles bio Riz créole bio Camembert bio Orange bio	Chou blanc local au maïs Hachis Parmentier Petit Moulé Smoothie gourmand aux fruits	Pâté de campagne et cornichons Marmite de colin MSC et moules sauce nantua Epinards et pommes de terre béchamel Buchette de lait mélangé Poire locale	Salade de pâtes locales Marco Polo Rôti de dinde au romarin Ratatouille Cantal AOP Mousse au chocolat

lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
Batavia locale et vinaigrette Brandade de thon et colin MSC Gouda Yaourt aromatisé	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio Roti de porc label Rouge Petits pois à la crème Chantailou Pomme locale	Céleri local rémoulade Blanquette de dinde locale certifiée Printanière de légumes Brie Riz au lait maison	Crêpe au fromage Rôti de boeuf charolais et ketchup Carottes bio persillées Vache qui rit Clémentines	Chou rouge local vinaigrette Colombo de pois chiches Riz bio créole Petit suisse sucré Compote de pommes bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit local



Produit bio



Produit labellisé

