



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

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

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

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit local



Produit bio



Produit labellisé

