MENU

Du Lundi 2 au Vendredi 6 Novembre

Lundi 2 Novembre

Salade de haricots beurre

Sauté de dinde marengo

Pomme de terre vapeur

Tomme

Purée de pomme pruneau

Mardi 3 Novembre

Velouté de légumes verts à la crème

Saucisse grillée

Purée

Gouda Bio

Gâteau au chocolat maison

Mercredi 4 Novembre

Tarte méditerranéenne

Langue de bœuf sauce piquante

Semoule Bio et haricots verts Bio

Yaourt nature Bio et local

Fruit de saison

Jeudi 5 Novembre

Poireaux sauce gribiche

Filet de poulet à la Sicilienne

Carottes persillées

Coulommiers

Gateau Maison

Vendredi 6 Novembre

Carottes râpées Bio vinaigrette

Paupiette de saumon sauce nantaise

Riz et épinards

Yaourt nature

Purée de pomme Bio

MENU

Du Lundi 9 au Vendredi 13 Novembre

Lundi 9 Novembre

Salade de lentilles à l'échalote

Quiche Lorraine

Salade verte - Vinaigrette

Saint - Paulin

Fruit de saison Bio

Mardi 10 Novembre

Salade de maïs

Nuggets

Pommes de terre sautées et haricots plats

Fromage blanc sans sucre

Eclair au chocolat

Mercredi 11 Novembre

FERIE

Jeudi 12 Novembre

Poireaux vinaigrette

Hachis parmentier de bœuf et de légume

Petit suisse sans sucre

Gâteau maison

Vendredi 13 Novembre

Salade d'artichaut

Filet de colin à la crème de poivron

Purée de panais et pommes de terre

Camembert Bio

Fruit de saison

MENU

Du Lundi 16 au Vendredi 20 Novembre

Lundi 16 Novembre

Œufs durs mayonnaise

Paupiettes de bœuf sauce moutarde

Endives braisées et pâtes

Petit suisse sans sucre

Purée de fruits

Mardi 17 Novembre

Potage de carotte Bio

Cassoulet

Cantal AOP

Yaourt aromatisé local au citron

Mercredi 18 Novembre

Betterave en cubes crudité

Saucisse grillée

Pommes de terre sautées et haricots verts

Bleu

Semoule de lait

Jeudi 19 Novembre

Tarte aux oignons

Rôti de veau au cidre

Riz pilaf aux champignons

Fromage blanc sans sucre

Gâteau maison

Vendredi 20 Novembre

Potage de légumes verts

Filet de colin aux agrumes

Patate douce et carottes

Gouda

Purée de pomme poire Bio