

DU 3 AU 7 NOVEMBRE

DU 3 AU 7 NOVEMBRE

Lundi 3 novembre

Tarte fine aux oignons
Boulettes au bœuf , sauce tomate
Pommes rissolées
Saint-Paulin
Liégeois saveur vanille

Mardi 4 novembre

Salade Atlantique
Jambon braisé
Endives braisées
Chèvre fine
Arlequin de fruits BIO

Mercredi 5 novembre

Champignons à la grecque
Sauté de veau marengo
Cubes de panais au beurre
Fromage blanc BIO
Tarte citron

Jeudi 6 novembre

Œuf dur nature
Langue de bœuf sauce piquante
Purée de pomme de terre et de céleri
Camembert
Riz au lait

Vendredi 7 novembre

Betteraves vinaigrette
Filet de lieu aux agrumes
Riz
Saint-Nectaire
Fruit de saison BIO



DINER

DU 10 AU 14 NOVEMBRE

Lundi 10 novembre

Fond artichaut citronné
Émincé de poulet à l'orange
Duo de légumes
Gouda
Crème dessert saveur praliné

Mardi 11 novembre

FÉRIÉ

Mercredi 12 novembre

Salade de pépinettes
Quenelle nature sauce crème
Riz et brocolis
Yaourt nature
Éclair au chocolat

Jeudi 13 novembre

Macédoine mayonnaise
Émincé de bœuf au curry
Chou-fleur
Bleu
Purée de pomme ananas

Vendredi 14 novembre

Salade Waldorf
Filet de merlu sauce iodée
Purée de carotte et patate douce
Tomme grise BIO
Crème dessert chocolat



DINER

DU 17 AU 21 NOVEMBRE

Lundi 17 novembre

Macédoine andalouse

Sauté de poulet LR , sauce aigre douce

Purée de potimarron BIO et pomme de terre

Saint-Paulin

Liégeois saveur vanille

Mardi 18 novembre:

TABLE D'HÔTE

Mercredi 19 novembre

Duo de crudités

Coucou Kefta de volaille , Merguez

Semoule BIO

Brie

Fruit de saison BIO

Jeudi 20 novembre

Potage

Tortilla aux PDT et oignons

Duo de légumes BIO

Mini Buchette de chèvre

Crème dessert pistache

Vendredi 21 novembre

Céleri rémoulade

Filet de merlu sauce Dugléré

Boulghour et brisé de chou-fleur

Saint-Nectaire

Purée de pomme poires BIO



DU 24 au 28 NOVEMBRE



DU 24 au 28 NOVEMBRE

Lundi 24 novembre

Salade de haricots verts BIO , vinaigrette

Cuisses de poulet à la dijonnaise

Riz et brocolis

Carré frais

Liégeois au café

Mardi 25 novembre

Œuf dur mayonnaise

Cordon bleu

Haricots verts

Petit suisse sans sucre

Purée de fruits

Mercredi 26 novembre

Carottes râpées, vinaigrette

Couscous Kefta de volaille, merguez

Semoule

Velouté nature

Crumble aux pommes

Jeudi 27 novembre

Macédoine mayonnaise

Sauté de porc BIO au citron

Lentilles et carottes

Tomme noiret

Poire au sirop

Vendredi 28 novembre

Champignons frais, sauce aïoli

Filet de merlu à l'oseille

Riz

Brie

Fruit de saison BIO