

	Du 4 au 8 Novembre	qualité	Du 11 au 15 Novembre	qualité	Du 18 au 22 Novembre	qualité	Du 25 au 29 Novembre	qualité
LUNDI	Soupe Alphabet Paupiette de veau à la moutarde Gratin de chou-fleur Gouda Crème aux spéculoos				Bouillon aux vermicelles Sauté de dinde aux olives Carottes rôties Petit cotentin Fromage blanc vanillé		Repas Végétarien Carottes râpées au citron Pennes aux fèves et parmesan Coulommiers Fruit frais de saison	
MARDI	Chou blanc sauce curry Bœuf bourguignon Pâtes au beurre Brie Fruit frais de saison		Potage "orange" Longe de porc braisée Lentilles préparées Assortiment de fromages Fruit frais de saison		Repas Végétarien Œuf dur mayonnaise Cari de patates douces Semoule Fromage Fruit frais de saison		Toast au cheddar Poulet rôti Petit-pois Tomme blanche Yaourt aromatisé	
MERCREDI								
JEUDI	Repas Végétarien Carottes râpées Quiche aux fromages Salade Iceberg Chantailou Eclair au chocolat		Repas Végétarien Batavia au maïs Haricots rouges aux épices Petit Réortais Flan à la vanille		Soupe de légumes et croûtons Lieu au curry Brocolis Gouda Pâtisserie du chef		Mexico 	
VENDREDI	Velouté de poireaux Colin sauce tomate Boulgour Assortiment de fromages Fruit frais de saison		Chou chinois au sésame Brandade de poisson Salade verte Petit Suisse sucré Fruit de saison		Salade coleslaw Rôti de veau Ecrasé de pommes de terre Assortiment de fromages Compote de pommes		Velouté de butternut Marmite de la mer Riz pilaf Assortiment de fromages Fruit frais de saison	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
 Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



IGP



AOP



MSC

