LUNDI 5 NOVEMBRE 2018

Salade piémontaise
Mitonnée de veau
Riz long grain créole
Camembert
Compote de poire

MARDI 6 NOVEMBRE 2018

Taboulé
Dos de cabillaud aux amandes
Pomme de terre vapeur
Fondue de poireaux Bio maison
Gouda
Fruit de saison

JEUDI 8 NOVEMBRE 2018

Panaché de saucisson
Suprême de pintade sauce échalote
Pâtes hélice Bio locales
Saint Nectaire
Velouté fruix

VENDREDI 9 NOVEMBRE 2018

Pizza provençale maison
Jambonneau
Duo de carottes en rondelles
Yaourt nature sucré
Buffet de fruits