

Menus du 5 au 9 novembre

Lundi 5	Mardi 6	Jeudi 8	Vendredi 9
<p>macédoine de légumes</p> <p>merguez douce veau agneau</p> <p> </p> <p>mogettes</p> <p> </p> <p>yaourt aromatisé</p> <p></p> <p>raisin</p>	<p>duo de radis noir et carottes râpées</p> <p> </p> <p>steak haché sauce échalotes</p> <p>poêlée haricots verts</p> <p>chèvre boîte</p> <p></p> <p>tourteau fromager</p> <p></p>	<p>rillettes de thon au boursin</p> <p>poulet rôti au jus</p> <p></p> <p>émincé de chou verts</p> <p></p> <p>fourme d'Ambert</p> <p>picton poire chocolat</p> <p></p>	<p>salade verte composée</p> <p> </p> <p>pavé de truite sauce beurre citronné</p> <p></p> <p>mini tagliatelles</p> <p></p> <p>pomme cuite au miel</p> <p> </p>



Produit issu de l'agriculture Biologique



Produit labellisé de qualité



Produit ayant la mention Appelation d'Origine



Bleu blanc cœur



Produit issu d'une production 100% locale

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf en cas de difficultés d'approvisionnement

*Les outils utilisés pour la rédaction des menus sont conformes au GEMRCN et validé par la diététicienne
La cuisine se réserve la possibilité de modifier les menus en cas de difficulté d'approvisionnement*

Menus du 12 au 16 novembre

Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
<p>betterave ciboulette</p> <p></p> <p>sauté de porc marengo</p> <p> </p> <p>potimarron vapeur</p> <p> </p> <p>fromage blanc</p> <p> </p> <p>poire</p>	<p>quiche lorraine</p> <p>sot l' y laisse de dinde à la crème d'ail</p> <p>carottes persillées</p> <p> </p> <p>mothais sur feuille</p> <p> </p> <p>compote pomme fraises</p>	<p>chou rouge et potimarron au vinaigre de framboise</p> <p> </p> <p>poisson frais sauce épices du soleil</p> <p>riz pilaf</p> <p>comté</p> <p></p> <p>ile flottante</p> <p></p>	<p>salade de perles marine (saumon fumé et crevette)</p> <p>rôti de bœuf au jus</p> <p></p> <p>purée de potimarron et lentilles corail</p> <p> </p> <p>camembert</p> <p></p> <p>raisin</p>



Produit issu de l'agriculture
Biologique



Produit labellisé de qualité



Produit ayant la mention
Appellation d'Origine



Bleu blanc cœur




















Produit issu d'une
production 100% locale

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf en cas de difficultés d'approvisionnement

Les outils utilisés pour la rédaction des menus sont conformes au GEMRCN et validé par la diététicienne
La cuisine se réserve la possibilité de modifier les menus en cas de difficulté d'approvisionnement

Menus du 19 au 23 novembre

Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23
<p>salade coleslaw (chou blanc, carottes et oignons)</p> <p> </p> <p>poisson meunière</p> <p>épinard béchamel</p> <p>saint paulin</p> <p></p> <p>brownies</p>	<p>tartine poitevine</p> <p></p> <p>bœuf bourguignon</p> <p></p> <p>légumes de saison</p> <p> </p> <p>entremet caramel</p> <p></p> <p>kiwi</p> <p> </p>	<p>salade d'endive (dés de jambon et mimolette)</p> <p>lasagne poitevine</p> <p></p> <p>salade verte</p> <p> </p> <p>cocktail de fruits</p>	<p>potage de légumes</p> <p> </p> <p>omelette aux pommes de terre et emmental</p> <p>pomme</p> <p> </p>



Produit issu de l'agriculture Biologique



Produit labellisé de qualité



Produit ayant la mention Appellation d'Origine



Bleu blanc cœur



Produit issu d'une production 100% locale

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf en cas de difficultés d'approvisionnement

Les outils utilisés pour la rédaction des menus sont conformes au GEMRCN et validé par la diététicienne
La cuisine se réserve la possibilité de modifier les menus en cas de difficulté d'approvisionnement