

© Nathalie travaille en partenariat avec des **producteurs locaux**
Les plats notés **en gras** sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Produits Bio
Viande de boeuf d'origine française (VBF)



Du 13 au 17 octobre : c'est la semaine du goût

Lundi 13 octobre

MENU BLANC

Céleri rémoulade

Filet de colin beurre blanc

Duo Purée blanche

Fromage blanc sucré

Mardi 14 octobre

MENU EN "ETTE"

Rosette

Paupiettes

Mogettes

Crêpe chocolat noisette

Jeudi 16 octobre

MENU DES ILES

Avocat /crabe/carotte
mayo/citron

Rougail saucisse
Riz

Salade de fruits exotiques

Vendredi 17 octobre

MENU LATINO

Tortilla St Moret/jambon blanc

Pizza

Napolitain

Bonnes vacances à tous !!



Lundi 03 novembre

Macédoine

Pâte bolognaise
Emmental râpée

Crème dessert vanille

Mardi 04 novembre

Pâté

Poisson pané
Gratin/potiron/
PDT/Carotte

Fromage

Banane

Jeudi 06 novembre

Velouté de légumes

Chausson volaille bolo
Lentille

Eclair chocolat

Vendredi 07 novembre

MENU VEGGIE

Chou chinois/Maïs/dé
emmental

Boulette de pois chiche
et aubergine
Purée carottes /panais

Kiwi

Lundi 10 novembre

Maquereau à la moutarde

Pâtes carbonara

Fromage blanc sucré

Mardi 11 novembre

férié

Jeudi 13 novembre

Crêpe fromage

Sauté de porc
sauce forestière
Brocoli

Yaourt aromatisé



Vendredi 14 novembre

Betteraves rouges

Emincé de dinde sce curry
Riz

Poires



© Nathalie travaille en partenariat avec des **producteurs locaux**
Les plats notés **en gras** sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Produits Bio

Viande de boeuf d'origine française (VBF)



Lundi 17 novembre

Velouté de butternut

Poisson sauce hollandaise
Ebly

Emmental
Tarte abricot

Mardi 18 novembre

MENU VEGGIE

Carottes râpées

Bouchée mini brie panée
Poêlée hivernale



Chèvre

Pommes

Jeudi 20 novembre

Rillettes de sardine

Rôti de porc
sauce échalotte
Haricot vert

Clémentine

Vendredi 21 novembre

Céleri rave

Tartiflette
Salade

Compote

+pique-nique pour DEMOS



Lundi 24 novembre

Taboulé

Escalope de dinde viennoise
Trio de choux

Kiwi jaune



Mardi 25 novembre

Chou/dé de jb/carotte

Paëlla
Salade

Camembert

Pêche au sirop

Jeudi 27 novembre

MENU VEGGIE

Méli-Mélo de crudité

Chili sin carne
Riz

Banane

Vendredi 28 novembre



Potage vermicelle

Bœuf façon pot au feu

Paris Brest



Lundi 01 décembre

Macédoine

Couscous
Semoule

Yaourt nature sucré

Mardi 02 décembre

MENU VEGGIE

Salade PDT/œufs/surimi

Chipolatas veggi
haricots vert

Brie
Macédoine de fruits

Jeudi 04 décembre

Carottes râpées

Paupiette de veau sauce
marchande
Purée de pomme de terre

Kaki

Vendredi 14 novembre

Salami/beurre

Dos de lieu
sauce armoricaine
Carottes persillées

Fromage blanc (Pineau)

