

















	Du 3 au 7 Novembre	qualité	Du 10 au 14 Novembre	qualité	Du 17 au 21 Novembre	qualité	Du 24 au 28 Novembre	qualité
LUNDI	Tourin à la tomate Filet de poisson pané Gratin de chou-fleur Mimolette Crème aux spéculoos		Repas Végétarien Batavia au maïs Blanquette d'haricots-blancs Riz créole Vache Picon Fruit frais de saison		Velouté de pois-cassés Colombo de porc Carottes rôties Gouda Yaourt aromatisé		Repas Végétarien Œuf dur mayonnaise Coquillettes Sauce Napolitaine Coulommiers Fruit frais de saison	
MARDI	Salade mêlée aux croûtons Tajine de dinde aux pruneaux Semoule Brie Fruit frais de saison		11 NOVEMBRE ARMISTICE 1918		Repas Végétarien Iceberg-endives-pommes Cari de pois-chiche Blé pilaf Emmental Fruit frais de saison		Velouté de courges Poulet rôti Petit-pois au curcuma Saint Nectaire Fromage blanc au sucre roux	
JEUDI	Repas Végétarien Betteraves vinaigrette Quiche au cheddar Salade Iceberg Chantailou Yaourt à la vanille		Les recettes de Mamie Potage de "Mamie" Jambon blanc Gratin de macaronis Camembert Pain Perdu		Soupe Alphabet Poisson du jour sauce citron Brocolis Gouda Cake au potiron		Menu des enfants	
VENDREDI	Bouillon aux vermicelles Bœuf bourguignon Carottes Vichy Emmental Fruit frais de saison		Chou chinois sauce blanche Parmentier de poisson A la courge butternut Cantal Compote de pommes		Carottes râpées Paleron de bœuf braisé Purée de pommes de terre Mimolette Fruit frais de saison		Soupe de poireaux au curry Fricassée de la mer Boulgour Edam 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

