



LUNDI 3 NOVEMBRE	MARDI 4 NOVEMBRE	MERCREDI 5 NOVEMBRE	JEUDI 6 NOVEMBRE	VENDREDI 7 NOVEMBRE
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE CARBONARA MACARONIS BIO  FRUIT DE SAISON	POTAGE DE POTIMARRON BIO CHILI SIN CARNE RIZ BIO  TOMME FRUIT DE SAISON	COLESLAW (celéri bio) SAUTÉ DE POULET BIO SCE CREME HARICOTS VERTS BIO  CAMEMBERT TARTE AUX POMMES LOCALES	SALADE DE COQUILLETES BIO FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON  BROCOLI BIO BRIE CREME DESSERT	SALADE DE POMMES DE TERRE LOCALES CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE CAROTTES LOCALES  FRUIT DE SAISON
LUNDI 10 NOVEMBRE	MARDI 11 NOVEMBRE	MERCREDI 12 NOVEMBRE	JEUDI 13 NOVEMBRE	VENDREDI 14 NOVEMBRE
CAROTTES LOCALES RAPEES BOULETTES AU BOEUF AUX ÉPICES  SEMULE BIO  GOUDA POIRE AU SIROP		FRIAND AU FROMAGE FILET DE POISSON MSC SAUCE AUX AGRUMES GRATIN D'EPINARDS BIO  FRUIT DE SAISON	VELOUTÉ DE CHOU FLEUR BIO PARMENTIER DE LENTILLES BIO A LA TOMATE  SALADE VERTE BIO  PETITS SUISSSES BIO	CHAMPIGNONS A LA CREME ROTI DE DINDE LOCALE AU JUS  HARICOTS VERTS BIO  CAMEMBERT TARTE AU FROMAGE BLANC LOCAL
LUNDI 17 NOVEMBRE	MARDI 18 NOVEMBRE	MERCREDI 19 NOVEMBRE	JEUDI 20 NOVEMBRE	VENDREDI 21 NOVEMBRE
CHOU ROUGE BIO AUX POMMES LOCALES  PAELLA VEGE (petits pois bio) RIZ BIO  MIMOLETTE COMPOTE DE POIRES	RILLETES DE PORC ET CORNICHON POT AU FEU (boeuf local) LEGUMES BIO DU POT  TOMME NOIRE  BANANE BIO CHOCOLAT	WRAP AUX CAROTTES SAUTÉ DE POULET LOCAL CHOU FLEUR BIO GRATINÉ   CRÈME AUX OEUF DU CHEF	POTAGE BROCOLI BIO AU CURRY CARBONARA AU SAUMON  PATES BIO SALADE DE FRUITS FRAIS	CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE  ROTI DE PORC LOCAL AU THYM POÊLÉE HIVERNALE BIO DU CHEF  BRIE GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF
			REPAS MONTAGNE	
LUNDI 24 NOVEMBRE	MARDI 25 NOVEMBRE	MERCREDI 26 NOVEMBRE	JEUDI 27 NOVEMBRE	VENDREDI 28 NOVEMBRE
MACEDOINE BIO FILET DE POISSON MSC SAUCE CREME BLE BIO PILAF CANTAL  FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE QUICHE AU FROMAGE  SALADE VERTE BIO  SALADE DE FRUITS	CHOU BLANC BIO VINAIGRETTE PILON DE POULET A LA MEXICAINE EPINARDS BIO  CAMEMBERT CREME CHOCOLAT	POTAGE CRECY TARTIFLETTE SALADE VERTE BIO FROMAGE BLANC LOCAL MARMELADE D'AGRUMES	POMELO BIO GRATIN DE COLIN MSC A LA NORMANDE PUREE DE CELERI BIO   GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF
Les producteurs locaux : Pain - boulangerie de Biard (86) / Pommes de terre et carottes - Rathier (Journey 86) / Laitages BIO - GAEC Le Pré Joly (St Gervais Les Trois Clochers) / Chatellerault 86) / Fromages - Petit Signe (Cevillé St Sauveur 86) / Charcuteries - Farci Poitevin (Sommières du Clain 86) Viandes BIO - Pré Vert (Coulounieix Chamiers 24) / Oeufs BIO - EARL OBP (Chauvigny 86). Les fournisseurs de produits locaux : Fruits et légumes BIO - Boissonot (Poitiers 86) / Viandes labellisées - Bondy (Chatellerault 86).				