Menus du 3 au 7 novembre













Lundi 3 novembre

Mardi 4 novembre

Mercredi 5 novembre

Jeudi <u>6 novembre</u> Vendredi 7 novembre

Macédoine de légumes à la mayonnaise



Rôti de dinde 🛐 (Boulettes de blé façon thaï) Sauce tandoori



Semoule BIO



Fromage blanc sucré

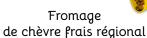
Fruit de saison

Salade de pommes de terre, maïs à l'échalote



Omelette BIO nature fraîche Sauce napolitaine





Mousse au chocolat

Fajitas Party!
Salade verte

et vinaigrette

Garniture fajitas (égrené de boeuf BIO, 🥑 maïs, sauce tomate) (poisson, sauce tomate, épices) Galette wrap

Yaourt aromatisé

Compote pomme BIO poire du chef 📿 🕜

Cake au fromage à la noisette



Pavé de merlu MSC (Galette végétale) Sauce au romarin



Suisse fruité

Fruit de saison

Potage de potimarron

Jambon blanc porc français (Filet de cabillaud MSC. citron)



Coquillettes BIO





Cantal AOP





Gaufre liégeoise



Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

api

Menus du 10 au 14 novembre













N RI L		
Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	Mer
Carottes râpées au persil ()		Ai
Gratin de pommes de terre au fromage façon tartiflette		(Bâto au
Yaourt aromatisé		Fı
Pêche au sirop		







Fromage blanc sucré

Beignet au chocolat

Jeudi 13 novembre

Salade de blé au basilic

Poisson blanc meunière

MSC
(Nuggets végétariennes)

Citron

Haricots verts à l'ail

Saint Nectaire AOP



Fruit de saison

Vendredi 14 novembre

Pasta party!

Céleri râpé façon rémoulade



Mini penne bolognaise à l'égrené de boeuf BIO (Omelette BIO)



Emmental BIO râpé



Flan nappé caramel



Viens lire ton actu



Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France

Menus du 17 au 21 novembre













Lundi 17	novembre
Luitut I/	

Mardi 18 novembre

Haricots beurre

à l'échalote

Tortellino au fromage

Sauce tomate

Suisse fruité

Mercredi 19 novembre

Jeudi 20 novembre

Vendredi 21 novembre

Taboulé (semoule BIO) et vinaigrette



Sauté de dinde

Sauce moutarde

à l'ancienne

Petits pois au romarin

Cotentin

(Filet de colin MSC)



Potage de légumes de saison



Paupiette au veau (Beignet de calamars et citron) Sauce brune



Blé BIO doré



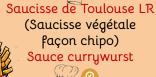


Brie

Salade de fruits

ALLEMAND

Salade Krautsalat (chou-blanc râpé 🔊 au vinaigre de vin et camin





Frites au four



Fromage blanc sucré

Gâteau façon apfelkuchen

Radis et beurre



Filet de limande MSC (Jambon blanc) Sauce au citron





Courgettes persillées



Montcadi

Mousse chocolat au lait



