

DU 6 AU 10 NOVEMBRE

MENUS TRADITIONNELS

LUNDI

- TOMATES MOZZARELLA BIO VINAIGRETTE
- ÉCHINE DE PORC ORIGINE
- BROCOLIS PERSILLÉS
- YAOURT AROMATISÉ BIO
- FRUIT DE SAISON

MARDI

- BETTERAVES VINAIGRETTE BALSAMIQUE
- LASAGNES AU BOEUF
- COULOMMIERS
- ILTE FLOTTANTE AU CARMEL

MERCREDI

- SALADE COLESLAW
- POULET SAUCE CHAMPIGNONS
- PETITS POIS AU BEURRE
- YAOURT AROMATISÉ BIO
- TIRAMISU MAISON

JEUDI

- SALADE DE CHOU FLEUR EN VINAIGRETTE
- QUENELLES SAUCE BEURRE BLANC
- EMMENTAL
- FLAN NAPPÉ CARMEL

VENDREDI

- CAKE POIVRONS FÉTA OLIVES
- PAVÉ DE HOKI SAUCE BASQUAISE
- CAROTTES PERSILLÉES
- YAOURT AROMATISÉ BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

DU 13 AU 17 NOVEMBRE

MENUS TRADITIONNELS

LUNDI

- CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
- TORTELLINI FROMAGE FRAIS CIBOULETTE
- POÊLÉE CHAMPÊTRE
- YAOURT AROMATISÉ BIO
- COMPOTE POMMES POIRES

MARDI

- PANIER FEUILLETÉ AU CHÈVRE
- SAUTÉ DE BOEUF BIO À LA PROVENÇALE
- COURGETTES SAUTÉES
- EMMENTAL
- FRUIT DE SAISON

MERCREDI

- MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUCE VINAIGRETTE
- STEAK HACHÉ GRILLÉ
- RISETTI AU BEURRE
- YAOURT AROMATISÉ BIO
- FLAN AU CHOCOLAT

JEUDI

- OEUF MAYONNAISE
- ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE
- CAROTTES PERSILLÉES
- BÛCHE PILAT
- ÉCLAIR AU CHOCOLAT

VENDREDI

- SALADE COMPOSÉE À LA VINAIGRETTE
- MERLU ET SA SAUCE CITRON MAISON
- POMMES DE TERRE GRENAILLES
- YAOURT AROMATISÉ BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

DU 20 AU 24 NOVEMBRE

MENUS TRADITIONNELS

LUNDI

- SALADE LANDAISE
- BLANQUETTE DE DINDE
- DUO PÂTES ET PETITS LÉGUMES
- YAOURT AROMATISÉ BIO
- TARTE TATIN

MARDI

- SALADE TOMATES ET MAÏS
- SAUCISSE DE STRASBOURG
- PURÉE DE POMMES DE TERRE
- CHANTENEIGE
- SALADE DE FRUITS

MERCREDI

- SALADE DE PERLES FAÇON TABOULÉ
- PAVÉ DE HOKI POCHÉ
- GRATIN DE CHOU FLEUR
- YAOURT AROMATISÉ BIO
- CAKE AU CITRON

JEUDI

- SALADE DE HARICOTS VERTS SAUCE VINAIGRETTE
- FILET MIGNON DE PORC AUX OLIVES
- POMMES DE TERRE GRENAILLES
- COMTÉ AOP
- COMPOTE DE POMME ALLÉGÉE

VENDREDI

- CÉLERI RAVE ET OLIVES SAUCE VINAIGRETTE
- SPAGHETTIS SAUCE TOMATE ET LÉGUMES
- YAOURT AROMATISÉ BIO
- CRÈME BRÛLÉE BIO

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

DU 27 NOVEMBRE AU 1ER DÉCEMBRE

MENUS TRADITIONNELS

LUNDI

- SALADE À L'EMMENTAL BIO
- GNOCCHIS AU FROMAGE
- YAOURT AROMATISÉ BIO
- FRUIT DE SAISON

MARDI

- SALADE D'ENDIVES SAUCE VINAIGRETTE
- HACHIS PARMENTIER DE BOEUF
- CROC LAIT CARRÉ BIO
- CRÈME DESSERT VANILLE

MERCREDI

- FEUILLETÉ AU FROMAGE
- FISH AND CHIPS DE COLIN
- COURGETTES BIO CRÈME D'AIL
- YAOURT AROMATISÉ BI
- GAUFRE LIÉGEOISE NATURE

JEUDI

- SOUPE AU POTIRON
- AIGUILLETES DE POULET POÊLÉES
- RIZ PILAF SAFRANÉ
- CAMEMBERT BIO
- FRUIT DE SAISON

VENDREDI

- TOAST AU THON
- JAMBON GRILLÉ
- PURÉE AUX TROIS LÉGUMES
- YAOURT AROMATISÉ BIO
- FLAN PÂTISSIER

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits