



lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	mercredi 08 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
Taboulé oriental à la semoule bio	Carottes râpées bio vinaigrette	Salade Iceberg à l'emmental	Céleri bio rémoulade	Salade de pommes de terre au saumon fumé façon Kallax
Roti de dinde à la crème	Gratin de pâtes bio	Beignets de poisson sœ tartare	Roti de porc label rouge	Boulettes au boeuf sauce aux aïelles "Köttbullar"
Haricots verts bio persillés	au fromage	Epinards bio à la béchamel	Lentilles bio au jus	Gulrotter (Carottes Bio persillées)
Buche de chèvre local cendré de la laiterie Jacquin	Petit Moulé	Coulommiers	Tomme grise	Gâteau à la Cannelle
Pomme locale	Compote de pommes bio	Banane Bio	Yaourt aromatisé	et sa crème

lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
Betteraves bio locales vinaigrette	Carottes râpées bio et panais vinaigrette	Potage de légumes bio	Salade Iceberg locale et vinaigrette	Salade de blé bio carnaval
Poisson pané MSC et sauce mayonnaise	Sauté de dinde label BBC sauce kebab	Mijoté de porc local aux olives	Lasagnes à la	Nuggets végétariens
Pommes vapeur locales	Brocolis persillés	Lentilles bio au jus	bolognaise au boeuf bio maison	Chou fleur persillé
Brie	Petit Cotentin	Camembert bio	Edam bio	Yaourt nature sucré
Poire locale	Flan nappé caramel	Liégeois au chocolat	Compote pomme banane	Pomme locale

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
Carottes râpées bio vinaigrette	Potage potiron bio	Chou blanc local au maïs	Pâté de campagne et cornichons	Salade de pâtes locales Marco Polo
Saucisse fumée	Dahl de lentilles bio	Hachis	Marmite de colin MSC et moules sauce nantua	Rôti de dinde au romarin
Purée de céleri	Riz créole bio	Parmentier	Epinards et pommes de terre béchamel	Ratatouille
Vache qui rit	Camembert bio	Petit Moulé	Buchette de lait mélangé	Cantal AOP
Petits suisses sucrés	Orange bio	Smoothie gourmand aux fruits	Poire locale	Mousse au chocolat

lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
Batavia locale et vinaigrette	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Céleri local rémoulade	Crêpe au fromage	Chou rouge local vinaigrette
Brandade	Roti de porc label Rouge	Blanquette de dinde locale certifiée	Rôti de boeuf charolais et ketchup	Colombo de pois chiches
de thon et colin MSC	Petits pois à la crème	Printanière de légumes	Carottes bio persillées	Riz bio créole
Gouda	Chantailou	Brie	Vache qui rit	Petit suisse sucré
Yaourt aromatisé	Pomme locale	Riz au lait maison	Clémentines	Compote de pommes bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit local



Produit bio



Produit labellisé

