























MENUS DU 6 NOVEMBRE AU 1ER DECEMBRE

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française

(*) Plat contenant du porc

(En italique) Plat ne contenant pas de viande

<p>LUNDI 6-nov</p> <p> Betteraves Bio vinaigrette</p> <p>Pilon de poulet rôti </p> <p>Nuggets de blé & Coquillettes</p> <p>Fruit</p>	<p>MARDI REPAS VEGETARIEN 7-nov</p> <p>Parmentier de lentilles (plat complet végétal)</p> <p>Petit moulé nature</p> <p> Coupelle pomme Bio</p>	<p>MERCREDI 8-nov</p> <p>Chili con carne</p> <p>Chili sin carne & Boulgour et carottes</p> <p> Yaourt sucré bio</p> <p>Ananas frais </p>	<p>JEUDI 9-nov</p> <p>Cœur de colin crème de curry</p> <p>Haricots verts bio et Pomme vapeur</p> <p> Emmental à la coupe</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>VENREDI 10-nov</p> <p> Rillettes de sardines</p> <p>Emincé de porc aux champignons noirs*</p> <p>Risotto de riz noir aux champignons noirs &</p> <p> Riz noir complet BIO</p> <p>Gâteau du chef au pavot </p>
<p>LUNDI 13-nov</p> <p>Saucisson à l'ail*</p> <p>Pomme de terre vinaigrette</p> <p>Blanquette de volaille à l'ancienne</p> <p>Cœur de colin à la crème de champignons &</p> <p>Fondue de poireaux et riz</p> <p>Yaourt aromatisé Bio a la vanille </p>	<p>MARDI REPAS VEGETARIEN 14-nov</p> <p>Torti à l'espagnole (torti tricolores, petits pois, tomate, poivrons) (plat complet végétal)</p> <p>Meule de bray Bio </p> <p>Mousse au citron</p>	<p>MERCREDI 15-nov</p> <p> Carottes rapées Bio </p> <p>Goujons de poulet pané</p> <p>Œufs durs a la marocaine & Mélange de légumes oriental et semoule</p> <p>Donut sucré</p>	<p>JEUDI 16-nov</p> <p>Macedoine mayonnaise</p> <p>Tartiflette* (plat complet)</p> <p>Tartiflette sans viande (plat complet)</p> <p>Fruit </p>	<p>VENREDI 17-nov</p> <p>Accras de morue</p> <p>&</p> <p>Duo de butternut et navets</p> <p>Petit moule nature</p> <p>Tranche de quatre-quarts</p>
<p>LUNDI 20-nov</p> <p>Brandade de poisson (plat complet)</p> <p>Mimolette à la coupe</p> <p>Yaourt sucré bio </p>	<p>MARDI 21-nov</p> <p>Potage Crécy</p> <p>Rôti de porc *sauce brune</p> <p>Flan d'épinards au fromage &</p> <p> Haricots verts Bio et pomme vapeur</p> <p>Madeleine</p>	<p>MERCREDI 22-nov</p> <p>Cœur de colin à la crème de curry</p> <p>Blé et batonnière de légumes</p> <p> Petit fruité Bio</p> <p>Coupelle pomme</p>	<p>JEUDI 23-nov</p> <p>Potage à la tomate</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Boulettes végétales tomate mozzarella & Macaroni et carottes</p> <p>Fruit</p>	<p>VENREDI REPAS VEGETARIEN 24-nov</p> <p>Pasta e lenticchie (pâtes aux lentilles, plat complet végétal)</p> <p> Carré de vache Bio</p> <p>Gâteau au chocolat</p>
<p>LUNDI 27-nov.</p> <p>Paupiette de veau sauce tomate</p> <p>Paupiette de saumon &</p> <p>Riz et julienne de légumes</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Madeleine marbrée</p>	<p>MARDI 28-nov.</p> <p> Betteraves Bio vinaigrette</p> <p>Coquillettes aux dés de jambon* (plat complet)</p> <p>Pâtes aux légumes</p> <p>Fruit </p>	<p>MERCREDI 29-nov</p> <p>Couscous aux pois chiches (plat complet végétal)</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Panna cotta au chocolat</p>	<p>JEUDI REPAS VEGETARIEN 30-nov</p> <p>Flan d'épinards au fromage</p> <p>&</p> <p> Pomme vapeur</p> <p>Carré de vache Bio</p> <p>Gélifié chocolat</p>	<p>VENREDI 1-déc</p> <p>Terrine de campagne*</p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Fishburger</p> <p>&</p> <p> Carottes bio et blé</p> <p>Fromage blanc sucré de la ferme de la Chapelle Brestot</p>