

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
4 NOVEMBRE Coupelle de volaille Lasagnes au thon Carré de l'Est Cocktail de fruits <i>Brioche et beurre</i> <i>Fruit de saison</i>	5 NOVEMBRE Laitue iceberg Sauté de bœuf*** provençal Petit pois carottes Mimolette Tarte aux pommes <i>Baguette et chocolat</i> <i>Fruit de saison</i>	6 NOVEMBRE Pizza fromage Cot'lette de dinde Brisures de chou fleur persillées Petit suisse Salade de fruits frais <i>Cookies et yaourt à boire</i> <i>Coupelle de fruits</i>	7 NOVEMBRE MENU BIO Potage de légumes Bouchées de pois chiche Haricots verts Président à tartiner** Riz au lait <i>Pain aux céréales et fromage fondu. Fruit de saison</i>	8 NOVEMBRE Carottes râpées Filet de poissons façon bouillabaisse pomme de terre Boursin Ile flottante Gaufre et confiture <i>Fruit de saison</i>
11 NOVEMBRE <i>Férié</i>	12 NOVEMBRE Tomates Lentilles et quinoa à la provençale Camembert local Fruit de saison <i>Pain de campagne et chocolat</i> <i>Compote gourde</i>	13 NOVEMBRE MENU BIO Betteraves sauce fraise balsamique Omelette au fromage Epinards et pâtes en gratin Yaourt nature Pommes <i>Quatre quart et pâte à tartiner</i> <i>Yaourt à boire</i>	14 NOVEMBRE Salade piémontaise Escalope de volaille*** Normande Haricots verts Saint Nectaire Fruit <i>Pain aux céréales et confiture</i> <i>Lait</i>	15 NOVEMBRE Endives aux noix Curry d'agneau Mélange de céréales Emmental stick Danette à la vanille <i>Baguette et fromage</i> <i>Fruit de saison</i>
 CONCOURS DES MENUS DÉCOUVREZ LES SAVEURS SAVOUREZ LES RECETTES DU 18 AU 22 NOVEMBRE 				
25 NOVEMBRE MENU BIO Céleri remoulade Quenelle de saumon à l'aneth Riz Gouda Orange <i>Pain au lait et confiture</i> <i>Jus de fruits</i>	26 NOVEMBRE Bouillon de légumes et vermicelles Pot au feu et ses légumes Galet de la Loire Fruit de saison <i>Pain au lait et chocolat</i> <i>Compote en gourde</i>	27 NOVEMBRE ANIMATION POUL & PHIL Tomates vinaigrette Tortillas maison** Salade batavia Samos Flan au caramel lait 2 vaches** <i>Madeleines et lait</i> <i>Fruit de saison</i>	28 NOVEMBRE ANIMATION POUL & PHIL Ceuf dur** mayonnaise Sauté de poulet label rouge Haricots verts et pommes de terre Petit suisse fruité / Fruit <i>Pain et beurre compote</i>	29 NOVEMBRE Courgettes râpées Hachis Parmentier au potiron et haricots rouges Smoothie à la fraise Fruit de saison <i>Baguette et chocolat</i> <i>Fruit de saison</i>

Inscriptions avant le 25 octobre

* Quand de la viande de porc est inscrite au menu, un plat de substitution est systématiquement proposé.

** Produits biologiques.

Production locale.



Produit issue de la filière nutrition Bleu Blanc Cœur.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
4 NOVEMBRE Coupelle de volaille Lasagnes au thon Cappelletti au bœuf Carré de l'Est Cocktail de fruits <i>Brioche et beurre</i> <i>Fruit de saison</i>	5 NOVEMBRE Laitue iceberg Sauté de bœuf*** provençal Pavé de poisson bordelaise Petit pois carottes Mimolette Tarte aux pommes <i>Baguette et chocolat</i> <i>Fruit de saison</i>	6 NOVEMBRE Pizza fromage Cot'lette de dinde Brisures de chou fleur persillées Petit suisse Salade de fruits frais <i>Cookies et yaourt à boire</i> <i>Coupelle de fruits</i>	7 NOVEMBRE MENU BIO Potage de légumes Bouchées de pois chiche Nuggets de volaille Haricots verts Président à tartiner** Riz au lait <i>Pain aux céréales et fromage fondu. Fruit de saison</i>	8 NOVEMBRE Carottes râpées Filet de poissons façon bouillabaisse Grignote de poulet*** pomme de terre Boursin Ile flottante Gaufre et confiture <i>Fruit de saison</i>
11 NOVEMBRE <i>Férié</i>	12 NOVEMBRE Tomates Lentilles et quinoa à la provençale Lasagnes au bœuf Camembert local Fruit de saison <i>Pain de campagne et chocolat</i> <i>Compote gourde</i>	13 NOVEMBRE MENU BIO Betteraves sauce fraise balsamique Omelette au fromage Epinards et pâtes en gratin Yaourt nature Pommes <i>Quatre quart et pâte à tartiner</i> <i>Yaourt à boire</i>	14 NOVEMBRE Salade piémontaise Escalope de volaille*** Normande Filet de colin beurre citron Haricots verts Saint Nectaire Fruit <i>Pain aux céréales et confiture</i> <i>Lait</i>	15 NOVEMBRE Endives aux noix Curry d'agneau Saucisse végétale Mélange de céréales Emmental stick Danette à la vanille <i>Baguette et fromage</i> <i>Fruit de saison</i>
 CONCOURS DES MENUS DÉCOUVREZ LES SAVEURS SAVOUREZ LES RECETTES DU 18 AU 22 NOVEMBRE 				
25 NOVEMBRE MENU BIO Céleri remoulade Quenelle de saumon à l'aneth Riz Gouda Orange <i>Pain au lait et confiture</i> <i>Jus de fruits</i>	26 NOVEMBRE Bouillon de légumes et vermicelles Pot au feu Filet de poisson et ses légumes Galet de la Loire Fruit de saison <i>Pain au lait et chocolat</i> <i>Compote en gourde</i>	27 NOVEMBRE ANIMATION POUL & PHIL Tomates vinaigrette Tortillas maison** Salade batavia Samos Flan au caramel lait 2 vaches** <i>Madeleines et lait</i> <i>Fruit de saison</i>	28 NOVEMBRE ANIMATION POUL & PHIL Ceuf dur** mayonnaise Sauté de poulet label rouge Filet de colin meunière tomate et origan Haricots verts et pommes de terre Petit suisse fruité / Fruit <i>Pain et beurre compote</i>	29 NOVEMBRE Courgettes râpées Hachis Parmentier au potiron et haricots rouges Hachis Parmentier Smoothie à la fraise Fruit de saison <i>Baguette et chocolat</i> <i>Fruit de saison</i>

Inscriptions avant le 25 octobre

* Quand de la viande de porc est inscrite au menu, un plat de substitution est systématiquement proposé.

** Produits biologiques.

Production locale.



Produit issue de la filière nutrition Bleu Blanc Cœur.