

LUNDI Végétarien pour tous !	MARDI Viande ou végétarien	MERCREDI Viande ou végétarien	JEUDI Poisson ou végétarien	VENDREDI Viande ou poisson ou œuf ou végétarien
LUNDI 2 NOVEMBRE Carottes râpées Lentilles et Quinoa à la provençale Maasdam** Compote de pomme <i>Pain de campagne et confiture Fruit</i>	MARDI 3 NOVEMBRE Concombres sauce fromage blanc Galopin de veau Croq veggie à la tomate Pommes grenailles Boursin Ile flottante <i>Brioche et chocolat Fruit</i>	MERCREDI 4 NOVEMBRE Taboulé Emincé de bœuf aux oignons Œuf dur Petits pois carottes Yaourt Fruit de saison <i>Pain aux céréales et Edam Compote de fruits</i>	JEUDI 5 NOVEMBRE Salade Filet de poisson meunière Boulette fallafel Ratatouille Mimolette Far aux pommes <i>Cookies et yaourt à boire Fruit</i>	VENDREDI 6 NOVEMBRE MENU BIO Pizza fromage Escalope de volaille Normande Escalope végétale Haricots verts et pomme de terre Brie / Fruit de saison <i>Gaufre et gourde fromage frais Fruit</i>
LUNDI 9 NOVEMBRE MENU BIO Betteraves vinaigrette balsamique Nugget's végétaux Purée de potiron et carotte Yaourt nature Fruit de saison <i>Quatre quart et lait Compote de fruits</i>	MARDI 10 NOVEMBRE Salade coleslaw Curry d'agneau Omelette Semoule Gouda Fruit de saison <i>Baguette et chocolat Fruit</i>	MERCREDI 11 NOVEMBRE <h1>Férial</h1>	JEUDI 12 NOVEMBRE Tomates croq'sel Lasagnes au thon Lasagnes aux légumes Saint Nectaire Crème dessert vanille <i>Pain aux céréales et confiture Fruit</i>	VENDREDI 13 NOVEMBRE Crêpe au fromage Echine de porc à la moutarde Viennoise panée Brisures de chou-fleur persillées Petit Suisse Fruit de saison** <i>Pain au chocolat / Yaourt à boire</i>
LUNDI 16 NOVEMBRE Carottes à la Marocaine Hachis parmentier végétal Fromage blanc Fruit de saison <i>Pain au lait et compote jus de fruit</i>	MARDI 17 NOVEMBRE AUVERGNE Salade verte aux noix Quenelle de volaille forestière Quenelles de légumes Riz aux légumes Tendre bleu Muffins aux Myrtilles <i>Gaufre et chocolat / Fruit</i>	MERCREDI 18 NOVEMBRE MENU BIO Courgettes râpées Rôti de dinde forestier Saucisse végétale Coquillettes Fromage à tartiner Flan au caramel <i>Madeleine et yaourt à boire Fruit</i>	JEUDI 19 NOVEMBRE Pomelos Filet de poisson frais Steak du fromager Epinards et pomme de terre Tome blanche Glace <i>Pain de campagne et confiture Lait</i>	VENDREDI 20 NOVEMBRE Concombre vinaigrette Pot au feu Burger aux oignons et ses légumes Yaourt** Fruit de saison <i>Baguette et chocolat Cocktail de fruits</i>
LUNDI 23 NOVEMBRE	MARDI 24 NOVEMBRE	MERCREDI 25 NOVEMBRE	JEUDI 26 NOVEMBRE	VENDREDI 27 NOVEMBRE
<h2>Concours des menus</h2> <h3>Découvrez les saveurs Savourez les recettes</h3>				
<i>Pain de campagne et confiture Compote de fruit</i>	<i>Brioche et chocolat / Fruit</i>	<i>Pain aux céréales et Edam Compote de fruits</i>	<i>Cookies et yaourt à boire Fruit</i>	<i>Moelleux citron et gourde fromage frais / Fruit</i>
LUNDI 30 NOVEMBRE Tomates Palet à l'italienne Haricots verts** Yaourt Tarte aux pommes <i>Madeleine et lait Fruit de saison</i>				

Double choix



Produits
biologiques.



Production
locale.



Produit issu de la filière
nutrition Bleu Blanc Cœur.