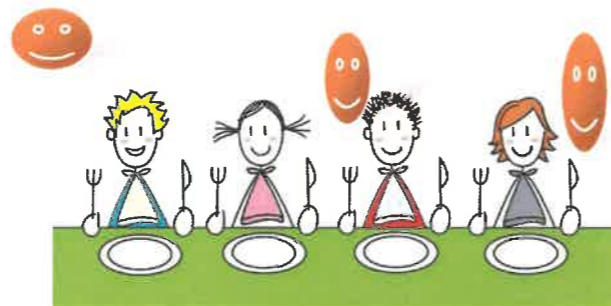




	Du 2 au 6 NOVEMBRE	Du 9 au 13 NOVEMBRE	Du 16 au 20 NOVEMBRE	Du 23 au 27 NOVEMBRE
LUNDI 	Salade verte/Mais/Thon/Tomates Filet de Merlu Riz à la tomate Fromage Compote de pommes	Potage Paupiette de veau Brocolis Fromage blanc/Gâteau sec	Œuf dur /mayonnaise Spaghettis bolognaise Salade verte Fromage Fruit	Potage Cordon bleu Carottes Fromage Compote pomme/fraise
 MARDI 	Soupe de légumes Escalope de poulet Coquillettes BIO Yaourt aux fruits	Tomates/Mozzarella Bœuf à la tomate BIO Pomme de terre vapeur Tiramisu	Soupe de légumes Saucisse Purée Fromage Cocktail de fruits	Crêpe paysanne Gratin dauphinois Salade verte Yaourt fruit
 JEUDI 	Potage Jambon blanc Aligot Salade verte Glace	Pâté en croûte Coquille de poisson Printanière de légumes Fromage Fruit	Salade composée Filet de poisson Meunière Coquillettes/ratatouille Yaourt aromatisé	Tomates/œuf dur Chipolatas Lentilles BIO Flamby
VENDREDI	Feuilleté au fromage Lasagne bolognaise Salade verte Fondant au chocolat	Soupe de légumes Rôti de porc Haricots verts Ile flottante	Potage Cuisse de pintade Petits pois BIO Gâteau au yaourt	Soupe de légumes Tresse Océane Chou fleur en gratin Entremet Poire/Caramel

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement.

Production locale
Produits frais
Bio



Produits BIO