



MENUS DU 8 NOVEMBRE AU 3 DECEMBRE



Lundi 8 novembre

Céleri rémoulade
Brandade de poisson
Crème dessert vanille **bio.**

Mardi 9 novembre

Pain (bio) & Carottes râpées aux olives **bio.**
Bœuf au paprika (VOF et BBC) & Spirales ½ complet (bio)
Petit pont l'évêque AOP & Compote pomme/poire (bio)

Jeudi 11 novembre

FERIE

Vendredi 12 novembre

Soupe de potimarron/pommes de terre **bio.**
Merguez au four & Trio de légumes au fromage
Saint Nectaire (AOP) & Pomme (bio)

Lundi 15 novembre

Salade fermière : Pommes de terre, saucisson à l'ail, pâté de campagne, oignons, cornichons, tomates **bio.**
Sauté de dinde (fermier et label rouge VOF) au miel & Julienne de légumes
Emmental (bio) & Poire **bio.**

Mardi 16 novembre

Pain (bio) & Palmier en salade : cœur de palmier, maïs, pommes, tomates **bio.**
Dos de cabillaud (MSC) épicé & Semoule complète (bio)
Cantal (AOP) & Onctueux chocolat

Jeudi 18 novembre

Allumette au fromage
Chili de légumes : carottes, haricots rouges, maïs, oignons, tomates, passata & riz **bio.**
Kiwi **bio.**

Vendredi 19 novembre

Soupe poireaux/pommes de terre **bio.**
Filet mignon (VOF) à la crème et moutarde & Duo haricots
Vache qui rit (bio) & Raisin


Lundi 22 novembre

Méli-mélo de mâche
Omelette (bio) aux herbes & Printanière de légumes
Clémentine & Yaourt aromatisé

Mardi 23 novembre

Pain (bio) & Soupe de chou-fleur violet
Saucisse fumée Hénaff (VOF) & Lentilles vertes **bio.**
Saint Nectaire (AOP) & Pomme (bio)

Jeudi 25 novembre MENU SAVOYARD

Salade ciboulette
Tartiflette 
Tarte aux myrtilles

Vendredi 26 novembre

Salade niçoise : œufs, olives, haricots verts, thon, tomates, pommes de terre **bio.**
Gratiné de poulet en sauce & Carottes vichy
Liégeois au café

Légende : bio : produit issus de l'agriculture biologique / AOC : Appellation d'Origine Contrôlée / VOF : Viande d'Origine France / BBC : Bleu Blanc Cœur / # : Pêche durable / **bio.** : contient 1 ou plusieurs produits issus de l'agriculture biologique

