Menu du 4 au 8 novembre

Sous réserve de modification

LUNDI

Feuilleté hot dog Quiche lorraine	Pamplemousse	Pizza aux trois fromages Bouchée façon kebab
Dos de colin sauce citron		Saumon sauce oseille
Purée de céleris/pommes de terre	Salade verte	Purée de carottes/pommes de terre
Babybel portion	Camembert	Comté
Orange		Pomme

MARDI

Salade de mâche aux lardons Salade chablaisienne	Pamplemousse Choux blanc aux lardons curry	Salade de concombre au surimi
Goulash de bœuf à la hongroise		Steak de hampe
Coquillettes	Salade verte	Purée
Tomme blanche	Vache qui rit	Brie
Paris brest	Kiwi Poire	Éclair chocolat

MERCREDI

Pamplemousse Salade de pâtes aux gésiers
Œufs cocotte
Épinards à la crème Salade verte
Petit suisse aromatisé
Ananas

JEUDI

Betterave sauce cassis et noix Macédoine de légumes mayonnaise	Pamplemousse Farci poitevin Choux fleurs mimosa	Cappucino de carotte au cumin citronné Terrine de légumes
Rougaille saucisse		Cervelas orloff
Pommes de terre boulangère	Salade verte	Semoule
Cantal Chanteneige	Emmental	Six de savoie
Kiwi		Pomme

VENDREDI

Céleri mayonnaise maïs et jambon Salade périgourdine Salade brésilienne	Pamplemousse Tomate mozzarella au basilic	Duo de concombre et carotte à la bulgare
Escalope de dinde Orloff		Poulet au citron
Haricots verts persillés	Salade verte	Poêlée forestière
Chèvre bûche	Tartare ail et fines herbes portion	Camembert fermier
Clafoutis aux abricots	Pomme Banane	Tourteau fromagé

Fait maison Produit Local Produit BIO