








	08 AU 12 NOVEMBRE	15 AU 19 NOVEMBRE	22 AU 26 NOVEMBRE
LUNDI	<p>Menu Végé</p> <p>Macédoine de légumes vinaigrette Dhal de lentilles au lait de coco et riz Bleu d'Auvergne Fruit frais</p>	<p> Menu BIO</p> <p>Salade de pâtes BIO Filet de cuisse de poulet BIO Carotte BIO à l'ail Fromage blanc nature BIO Fruit frais BIO</p>	<p>Carottes BIO au citron Sauté de bœuf au miel Coquillettes Mimolette Cocktail de fruits au sirop</p>
MARDI	<p>  Salade coleslaw</p> <p>Sauté de porc au romarin Purée de pomme de terre Yaourt nature au lait BIO Crème dessert à la vanille</p>	<p>Betterave vinaigrette Paleron de bœuf au jus Penne au beurre Tomme blanche Salade de fruits</p>	<p>Menu végété</p> <p>Salade d'endives vinaigrette Haricots rouge chili con carné et riz Petit suisse Fian nappé caramel</p>
MERCREDI	<p>Celeri râpé vinaigrette Raviolis au bœuf Emmental Compote de pomme</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette persillée Paupiette de veau en sauce Boulognais Tartare Crème dessert vanille</p>	<p>Salade mélangée vinaigrette Chipolatas Purée de pomme de terre Morbier Compote pomme banane</p>
JEUDI	<p>Pâté crouste Sauté de veau à la crème Gratin de potiron Petit suisse Salade de fruits</p>	<p>Menu Végé</p> <p>Salade mélangée croustons et œuf dur Couscous végétarien au chou-fleur pois chiche pruneau et épices Camembert Compote de poire</p>	<p>Salade de pomme de terre ciboulette échalote vinaigrette Œufs durs Epinards béchamel Brie Salade de fruits</p>
VENDREDI	<p>  Salade d'endives emmental</p> <p>Filet de hoki citron ciboulette Ble pilaf Saint Paulin Tarte aux pommes</p>	<p>Radis noir râpé sauce moutarde à l'ancienne Pavé de saumon à l'oseille Haricots verts persillés Yaourt nature au lait entier BIO Fondant au chocolat</p>	<p>Chou-fleur vinaigrette Filet de colin à la crème de persil Purée de courge Kiri Fruit frais BIO</p>



Menus du 29 novembre au 17 décembre 2021



	29 NOVEMBRE AU 03 DECEMBRE	06 AU 10 DECEMBRE	13 AU 17 DECEMBRE	VACANCES DE FIN D'ANNEE
LUNDI	<p>Menu Végé</p> <p>Emincé de chou blanc vinaigrette Galette boulogour pois chiche et emmental Carottes BIO à l'ail Morbier Compote pomme et poire</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Saucisse de toulouse Lentilles aux oignons Emmental Compote de pomme</p>	<p>BIO Carottes râpées BIO huile d'olive et citron Omelette BIO au coulis de tomates Riz BIO Yaourt nature BIO Crème dessert BIO au chocolat</p>	<p>Bonnes vacances !</p> 
MARDI	<p>Terrine de poisson Rôti de veau au jus Coquillettes au beurre Yaourt nature BIO Fruit frais</p>	<p>Macédoine de légume vinaigrette Rôti de dinde au jus Pommes vapeur Fromage blanc nature BIO Salade de fruits</p>	<p>Brocolis BIO vinaigrette Nuggets de poulet Courge butternut braisée Edam Fruit frais</p>	
MERCREDI	<p>Pâté de campagne Quenelle sauce forestière Riz créole Fromage blanc Salade de fruits</p>	<p>Poireau vinaigrette Paleron de bœuf sauce échalote Semoule Yaourt nature Fruit frais</p>	<p>Salade batavia et ses croutons vinaigrette Pâtes à la carbonara Emmental Compote pomme poire</p>	
JEUDI	<p>BIO Menu BIO Bœuf terrine BIO vinaigrette Steak haché BIO au jus Purée de pomme de terre BIO Camembert BIO Fruit frais BIO</p>	<p>Menu Végé Œuf dur mayonnaise Lasagnes épinards chèvre Tomme blanche Fruit frais</p>	<p>MENU DE NOËL</p>	
VENDREDI	<p>Salade verte mimolette Filet de hoki sauce crème citronnée Chou fleur persillé Saint Paulin Eclair au chocolat</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Filet de lieu sauce tomate Fondue de poireau Port salut Beignet à la framboise</p>	<p>Endives vinaigrette Filet de merlu au basilic Brunoise de légumes Vache qui rit BIO Tarte flan</p>	