








		28 nov. au 02 décembre	05 au 09 décembre
	<i>Lundi</i>	<p>Betteraves Sauté de porc à la moutarde VPF Pâtes aux légumes Edam Fruit de saison BIO</p>	<p>MENU BIO Taboulé BIO Omelette BIO Haricots verts BIO Camembert BIO Fruit de saison BIO</p>
<i>Mardi</i>		<p>Poireaux vinaigrette Rôti de dinde VF Gratin de pommes de terre Brie BIO Crème dessert BIO</p>	<p>Poireaux mimosa Poulet rôti VF Frites au four Emmental Fruit de saison</p>
<i>Mercredi</i>			
<i>Jeudi</i>		<p>MENU VEGE Terrine de légumes Tomate farcie végété Riz Yaourt nature BIO Fruit</p>	<p>Salade verte/œuf/croûtons Paupiette de veau VBF Chou-fleur en gratin Vache qui rit Salade de fruits</p>
<i>Vendredi</i>		<p>Salade de lentilles Poisson au citron Epinards hachés à la crème Tomme blanche Fruit de saison BIO</p>	<p>MENU VEGE Céleri Quenelle nature sauce Nantua Riz Bûche du Pilat Fruit de saison</p>



	07 au 11 novembre	14 au 18 novembre	21 au 27 novembre
 Lundi	MENU BIO Betteraves rouges BIO Escalope viennoise BIO Haricots verts BIO Yaourt nature BIO Tarte aux pommes BIO	Pâté crouste Sauté de porc au curry VPF Haricots plats en persillade Carré frais Fruit de saison	MENU BIO Salade de haricots verts BIO Poulet BIO Pâtes BIO Camembert BIO Compote BIO
Mardi 	Chou-fleur en salade BIO Rôti de dinde VF Semoule Petit suisse BIO Compote	MENU BIO et VEGE Chou-fleur en salade BIO Crispi d'or à l'emmental Courgettes BIO Yaourt nature BIO Crème dessert BIO	Salade coleslaw Chipolatas Purée Edam Salade de fruits
Mercredi 			
Jeudi 	MENU VEGE Salade verte Ravioles BIO aux légumes du soleil Carré Président Crème dessert vanille	Terrine de saumon Choucroute garnie Kiri Flan caramel	MENU VEGE Salade de riz Galette végétale Brocolis Fromage blanc Banane
Vendredi 	FERIE	Taboulé Poisson blanc sauce citron Poêlée de légumes Mimosette Fruit de saison BIO	Céleri rémoulade Filet de colin Blé à l'espagnole Tartare Tarte au chocolat