

SEMAINE du	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
03 au 07 novembre	Soupe légumes/croutons Sauté de porc à la moutarde Blé Fromage/fruit	Salade composée/graines Couscous végétal Yaourt à la framboise	Salade PDT à la ciboulette Bœuf aux carottes Fromage/fruit	Poireaux vinaigrette/crumble salé Poisson en sauce Riz noir Crème maison à la vanille
10 au 14 novembre	Carottes râpées/lin Blancs de poulet Haricots verts Moelleux au chocolat	armistice 1918	Salade vinaigrette/croutons/graines Parmentier de canard Yaourt au citron	crème de butternuts Pâtes aux 2 saumons Râpé Fruit
17 au 21 novembre	Betteraves et pommes Plat "BABETH" Fromage/fruit	Crème potiron/croutons Galettes de sarrasin grillé Salade verte Yaourt à la fraise	Carottes râpées/graines Pizza aux 3 fromages Fruit	Taboulé maison Poisson en sauce Petits pois Gâteau au citron/pavot
24 au 28 novembre	Salade composée Potée aux choux Saucisses grillées Crème maison au chocolat	Soupe aux légumes Quiche aux légumes Mâche Yaourt à la passion	Salade choux/pois chiches Rôti de dinde aux champignons Riz 3 couleurs Fromage/fruit	Salade verte/amandes grillées Brandade de morue Fromage/compote
01 au 05 décembre	Haricots verts en vinaigrette Ailerons de poulet caramélisés PDT sautées Fromage/fruit	Salade lentilles/carottes Pâtes semi-complètes Tomates basilic Râpé Glace	Salade composée/lin Bœuf à la provençal Blé Dessert "BABETH"	Velouté légumes/croutons Pâtes aux 2 saumons Râpé Fruit
08 au 12 décembre	Entrée "BABETH" Blanquette de veau Riz 3 couleurs Crème à la vanille	Crème de poireaux Lasagnes aux légumes/fromage Fruit	Cèleri rémoulade Sauté de porc à la moutarde Frites au four Yaourt au citron	Salade verte Poisson à la sauce citron Boullgour Fromage/fruit
15 au 19 décembre	Charcuterie/cornichons Roti de dinde Gratin dauphinois Fruit	Salade de riz/poivrons Croque végétal au fromage Mâche Gâteau choco/courgette	Carottes râpées/sésame grillé Parmentier de bœuf Fenouil Yaourt à la framboise	Repas de Noël "SURPRISE"

Les menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement.

Respect de la saisonnalité avec des légumes et des fruits frais. Plats "fait-maison" avec des approvisionnements locaux et/ou bio.
Utilisation de produits congelés en cas de non-réception de la marchandise.

