

SEMAINE du	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
03 au 07 novembre	Terrine de campagne Saucisses lentilles Fromage Pâtisserie	Salade verte Lasagnes au bœuf Fruit	Rillettes au thon Poisson pané Riz pilaf Yaourt sucré	Soupe à l'oignon Haricots coco tomates Gâteau à la semoule
10 au 14 novembre	Salade de tomates Tortilla au fromage Riz au caramel	armistice 1918	Soupe au potiron Brandade de morue Fruit	Salade de carottes Pizza au fromage Yaourt au citron
17 au 21 novembre	Betterave à la sauce tartare Pâtes à la carbonara Fruit	Crudités Crêpes au jambon/béchamel Crème à la vanille	Salade d'automne Poisson en sauce Semoule Poire au caramel	Crème aux légumes Risotto aux champignons Pâtisserie
24 au 28 novembre	Tartine chèvre chaud Filets de poulet sauce cidre Pommes grenailles Fruit	Potée d'Auvergne Fromage Gâteaux aux pruneaux	Salade de patates douces Quiche au poisson Epinards Fruit	Œufs à la mayonnaise Gratin de pâtes au fromage Yaourt
01 au 05 décembre	Tartines de rillettes Omelette au fromage Salade verte Crème à la vanille	Soupe à la châtaigne Bœuf en daube Spaghettis Pâtisserie	Salade de riz Poisson en sauce Légumes Yaourt sucré	Soupe Semoule aux légumes Fruit
08 au 12 décembre	Macédoine Saucisses de Toulouse Frites Crème au chocolat	Carottes rapées aux olives Boulettes de viande en sauce Haricots verts Crumble à l'abricot	Vermicelle à la tomate Poisson pané Petit pois carottes Fruit	Repas spécialité Aligot de L'Aubrac Salade de légumes dessert : coupétade
15 au 19 décembre	Crudités Filet mignon de porc Riz parfumé Fruit	REPAS DE NOEL	oeufs façon mimosa Blanquette de poisson Légumes Salade de fruits	Taboulé Rissoto aux légumes Liegeois au chocolat

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.

