

SEMAINE du	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
03 au 07 novembre	Velouté au potimarron Risotto aux poireaux Fruit de saison	Salade de riz Chipolatas Haricots verts Compote maison	Macédoine Nuggets de poisson Purée maison Yaourt à la fraise	Carottes râpées Poulet Ratatouille Riz au lait
10 au 14 novembre	Betteraves Merguez Pâtes au Fromage Fruit au sirop	armistice 1918	Choux rouge Gratin de poisson Brocolis et pommes de terre Yaourt à la passion	Potage Sauté de dinde Petits pois et carottes Fromage Fruit de saison
17 au 21 novembre	Salade verte Pilons de poulet Haricots beurre Gâteau	Carottes et céleri râpés Pâtes à la bolognaise Compote maison	Potage tomate et vermicelles Couscous végétarien Tarte maison à la pomme	Salade de pâtes au surimi Fish and chips Poêlée de légumes Fruit de saison
24 au 28 novembre	Charcuterie Chili con carné Riz Fromage blanc	Salade verte Tartiflette Compote maison	Salade d'haricots verts/fêta Rôti de porc Carottes Fruit de saison	Potage Pizza aux légumes Yaourt coco
01 au 05 décembre	Salade verte Quiche lorraine Fromage blanc	Radis noirs Nuggets de poisson Petits pois et carottes Fruit de saison	Céleri rémoulade Parmentier de légumes Fruit de saison	Potage Saucisses Lentilles Compote maison
08 au 12 décembre	Tartines de houmous Pilons de poulet Gratin de légumes Fruit de saison	Carottes râpées/pois chiches/maïs Œufs brouillés Ratatouille Crème spéculos	Salade de choux blanc Pâtes à la carbonara Fruit de saison	Potage Sauté de bœuf Carottes Fromage Fruit de saison
15 au 19 décembre	Salade de boulgour Haricots blancs à la tomate Mousse au citron	Repas de Noël	Potage Cordon bleu Haricots verts Yaourt fraise	Salade verte Blanquette de poisson Riz Fruit

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.

